

LE MAGAZINE



ÉTÉ 2019 • #14





VOUS ÊTES AU CALA ROSSA, VOUS ÊTES CHEZ VOUS

WELCOME TO CALA ROSSA, WELCOME HOME

Chers Hôtes,

Bienvenue au Cala Rossa, dans un Relais & Châteaux au charme unique, niché au cœur d'une anse paisible du golfe de Porto-Vecchio. L'emplacement exceptionnel de notre demeure en fait une oasis de confort, idéale pour vous ressourcer tout en profitant de l'effervescence porto-vecchiaise qui bat à quelques pas. Un écrin méditerranéen bordé d'eaux cristallines et de pins parasols centenaires, avec un accueil dans la plus pure tradition de l'hospitalité corse. Au fil du temps, Cala Rossa est devenu le rendez-vous privilégié de plusieurs générations qui nous ont fait l'amitié de nous confier le rôle très convoité et ô combien difficile d'être leur Maison de famille. Depuis l'an dernier, Lise et Paul ont rejoint Hélène à la direction de l'hôtel, Toussaint Canarelli ayant passé le flambeau à ses enfants. Leur mission : continuer de faire évoluer cette institution insulaire dans le respect des valeurs de la famille. Les équipes fidèles et engagées à nos côtés depuis longtemps ont à cœur de veiller avec discrétion et bienveillance sur la réussite de votre séjour. Toujours à votre écoute, n'hésitez jamais à partager avec nous vos impressions et vos suggestions, elles nous sont précieuses. Privilégions les échanges autour d'un café, et ne nous condamnez pas à un monologue stérile sur les plateformes d'opinions !

Excellentes vacances à Cala Rossa

Dear Guests,

Welcome to Cala Rossa, in a «Relais & Châteaux» offering unique charm, nestling at the heart of a peaceful cove in the Gulf of Porto-Vecchio. Its exceptional setting makes it an oasis of comfort, ideal for restoring energy while enjoying the liveliness of Porto-Vecchio just a short walk away. A Mediterranean setting edged by crystal-clear water and century-old parasol pines, with a welcome reflecting the purest tradition of Corsican hospitality. Over time, Cala Rossa has become the favourite rendez-vous of several generations, kind enough to have entrusted us with the highly coveted and very challenging role of being their family home. Last year, Lise and Paul joined Hélène in managing the hotel, when Toussaint Canarelli passed on the torch to his children. Their mission: to continue to develop this island institution with respect for the family values. The loyal, devoted teams long by our sides will ensure the success of your stay with discretion and the greatest care. Never hesitate to share your impressions and suggestions, they are very precious to us. Let's chat around a coffee, rather than hold a sterile monologue on a feedback platform!

Wishing you wonderful holidays at Cala Rossa.

PATRICIA
BIANCARELLI
&
JÉRÔME LABAT
Directeurs
Directors





SOMMAIRE

CONTENT



HÔTEL

Passion familiale A family tale	XX
Une maison de famille de bord de mer A family home on the seafront	XX
Rêveries couleur turquoise Turquoise-coloured dreams	XX
Une expérience dans les arbres inoubliable An unforgettable experience amidst the trees	XX
Jérôme Labat, la passion de recevoir A passion for receiving guests	XX
Pascal Siaudeau, servir et plaire ! Pascal Siaudeau, to serve and to please!	XX
Les jolies choses Les jolies choses	XX
Émotions florales Floral enchantment	XX
Les équipes Staff	XX

GASTRONOMIE

Pour tous les goûts To suit all tastes	XX
Le plein d'énergie Topping up on energy	XX
Pascal Cayeux, carte blanche, Chef ! Pascal Cayeux: a free hand to the Chef!	XX
Francis Péan, la crème des pâtisseries Francis Péan, top-notch pastry chef	XX
Lionel Ficarra : harmonie, délicatesse et générosité. Lionel Ficarra: harmony, delicacy and generosity	XX
Un eden végétal à Cala Rossa A garden of Eden at Cala Rossa	XX
Douceurs salées aux heures dorées Douceurs salées aux heures dorées	XX

SPA & ACTIVITÉS

L'art du bien-être au Spa Nucca The art of well-being at the Nucca Spa	XX
Les nouveautés 100% naturelles Les nouveautés 100% naturelles	XX
Salutations au soleil de Corse Greetings to the Corsican sun	XX
Des environs d'exception Fabulous surroundings	XX
Merveilles sous-marines Underwater treasure	XX
La Toussaint «Family friendly» ! All Saints' Day: family friendly!	XX

TOURISME

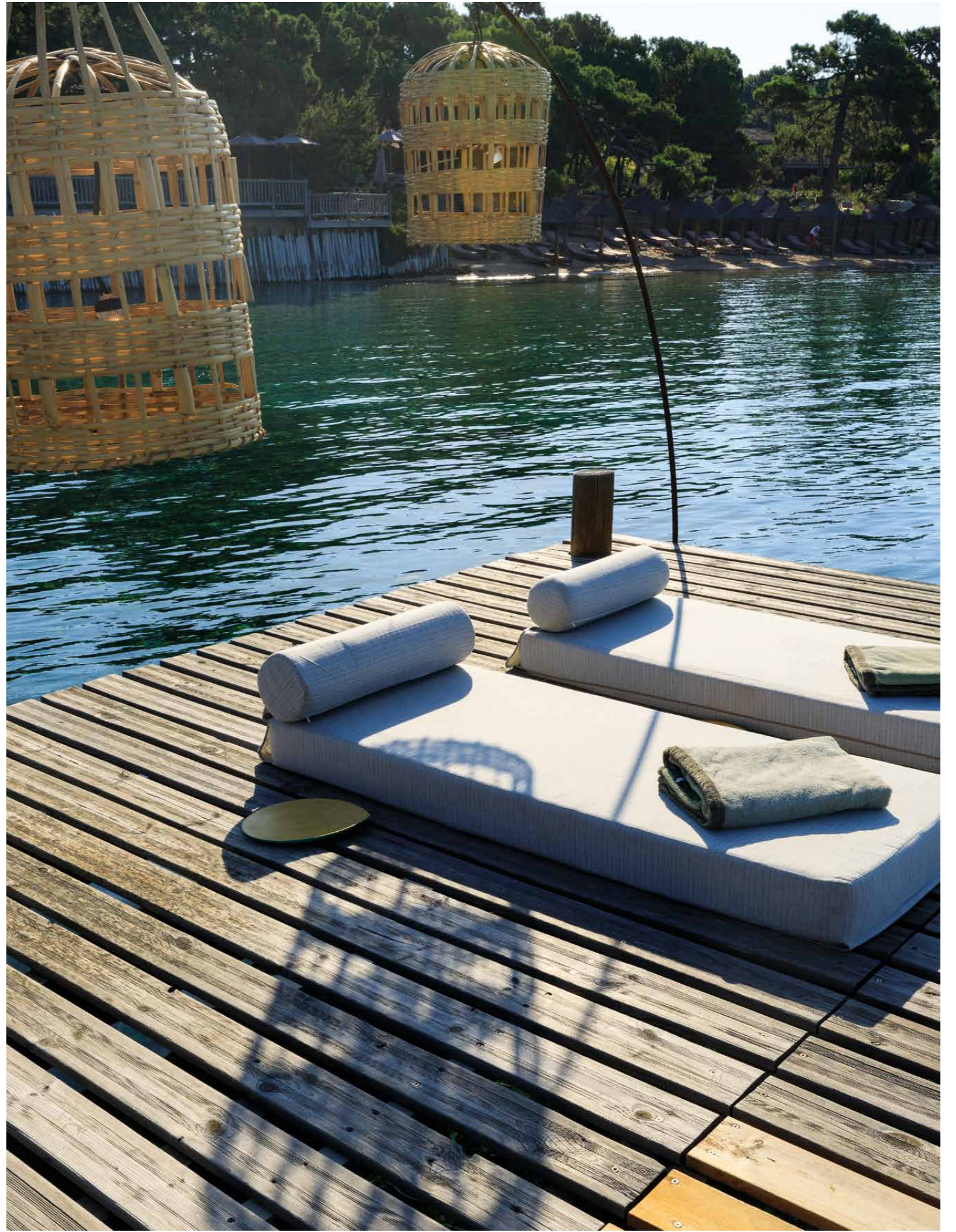
Porto-Vecchio, la paradisiaque Idyllic Porto-Vecchio	XX
Le joyau de l'île de Beauté The gem of the Isle of Beauty	XX
Une « Route des sens authentiques » A "Route of authentic sensations"	XX
Iles Lavezzi et Cerbicale Mediterranean treasures	XX
Merveilles de l'Alta Rocca The marvels of Alta Rocca	XX
Murtoli, Corse originelle, Corse magique	XX
Destination bien-être à Okinawa Well-being resort in Okinawa	XX
Agenda Diary	XX



LAISSEZ-VOUS
PORTER PAR
LA BEAUTÉ
DE L'ÎLE











Hélène Canarelli

UNE PASSION FAMILIALE

A FAMILY PASSION

Depuis l'an dernier, Hélène, Lise et Paul, les trois enfants du créateur du Cala Rossa, Toussaint Canarelli, écrivent les nouvelles pages de l'histoire du légendaire 5 étoiles.

Since last year, Hélène, Lise and Paul, the three children of Toussaint Canarelli, the founder of Cala Rossa, have been adding new pages to the tale of this legendary 5-star hotel.

À l'été 1977, Toussaint Canarelli décidait d'acheter le domaine qui deviendra le Grand Hôtel de Cala Rossa, lieu de villégiature où le luxe se mêle à la nature et à l'authenticité. Il fut également le terrain de jeux des étés de ses trois enfants : Paul, propriétaire du Domaine de Murtoli, Hélène et Lise, créatrices de la marque Nucca, qui ont repris le flambeau l'an dernier dans le respect du travail accompli par leur père, tout en y glissant leurs touches personnelles. Les chambres et les espaces seront tous à terme flambants neufs, d'inspiration méditerranéenne, moderne et élégante, mais pas question de dénaturer l'âme chérie du lieu. Chaque recoin de l'hôtel possède son histoire, son souvenir, son trésor caché, il est le reflet de l'authenticité préservée de cette maison, de ce charme et cette atmosphère qui défient le temps.

Faire de votre séjour dans leur maison de famille une parenthèse enchantée dans une oasis de sérénité, telle est leur ambition. Le personnel est attentionné et bienveillant, la cuisine promet de grandes émotions gastronomiques et le spa, 100% « Nucca », est une véritable ode à la nature et au bien-être, en totale communion avec le lieu, celui de tous les plaisirs.

In the summer of 1977, Toussaint Canarelli decided to buy the estate that was to become the Grand Hôtel de Cala Rossa, a place for holidays where luxury blends beautifully with nature and authenticity. It was also the summer playground of his three children: Paul, owner of the Domaine de Murtoli, Hélène and Lise, creators of the "Nucca" brand, who took up the torch last year with respect for the work accomplished by their father, but also adding their own personal touches. Over time, all the rooms and guest areas will be brand new, of Mediterranean inspiration, modern and elegant, though in no way will the beloved soul of the place be lost. Each nook and cranny in the hotel has its own history, its memories, hidden treasure; it is a reflection of the well-preserved authenticity of this home, its charm and atmosphere, which have stood the test of time.

Their ambition is to make your stay in their family home an enchanted escape to an oasis of serenity. The staff are caring and attentive, the food promises memorable gastronomic experiences, and the spa, 100% "Nucca", is a real ode to nature and well-being, in perfect communion with the setting, a backcloth for all kinds of pleasures.





Lise Canarelli



Paul Canarelli





UNE MAISON DE FAMILLE EN BORD DE MER

C'est l'adresse confidentielle au cœur de la baie de Porto-Vecchio que l'on se transmet de génération en génération. Le secret de famille d'un grand hôtel de charme à l'atmosphère enchantée.

Il existe des lieux hors du temps où règne une ambiance douce chargée de souvenirs. Au Cala Rossa, les albums photos disponibles à la réception témoignent de cette histoire de plusieurs générations d'hôtes. Chaque année, on a plaisir à y retrouver le charismatique propriétaire Toussaint Canarelli, qui a transmis à ses enfants Hélène, Lise et Paul le soin de perpétuer l'esprit de cette maison qu'il a créée depuis plus de 40 ans. Une identité que se charge d'orchestrer dans un récital sans fausse note une équipe présente depuis plusieurs décennies qui connaît la clientèle sur le bout des doigts. Un supplément d'âme qui donne au grand hôtel de Cala Rossa son caractère singulier. Dans l'atmosphère souffle un vent de convivialité et de sérénité. Dès l'arrivée dans le domaine privé où est niché l'hôtel, on se sent comme chez soi, le luxe en plus.

De la qualité irréprochable des services d'un Relais & Châteaux depuis 1993 jusqu'à son emplacement exceptionnel les pieds dans l'eau. Depuis les jardins ombragés de pins parasols jusqu'à la petite plage privée de sable fin, le Cala Rossa vous fait vivre la Corse dans toute sa beauté : le ponton en bois, le bar-restaurant sur la terrasse suspendue, la vue sur le golfe de Porto-Vecchio... la carte postale est idyllique. Cela sent bon les embruns, les jours d'été qui n'en finissent pas, les moments précieux partagés dans ce jardin d'éden.





RÊVERIES COULEUR TURQUOISE

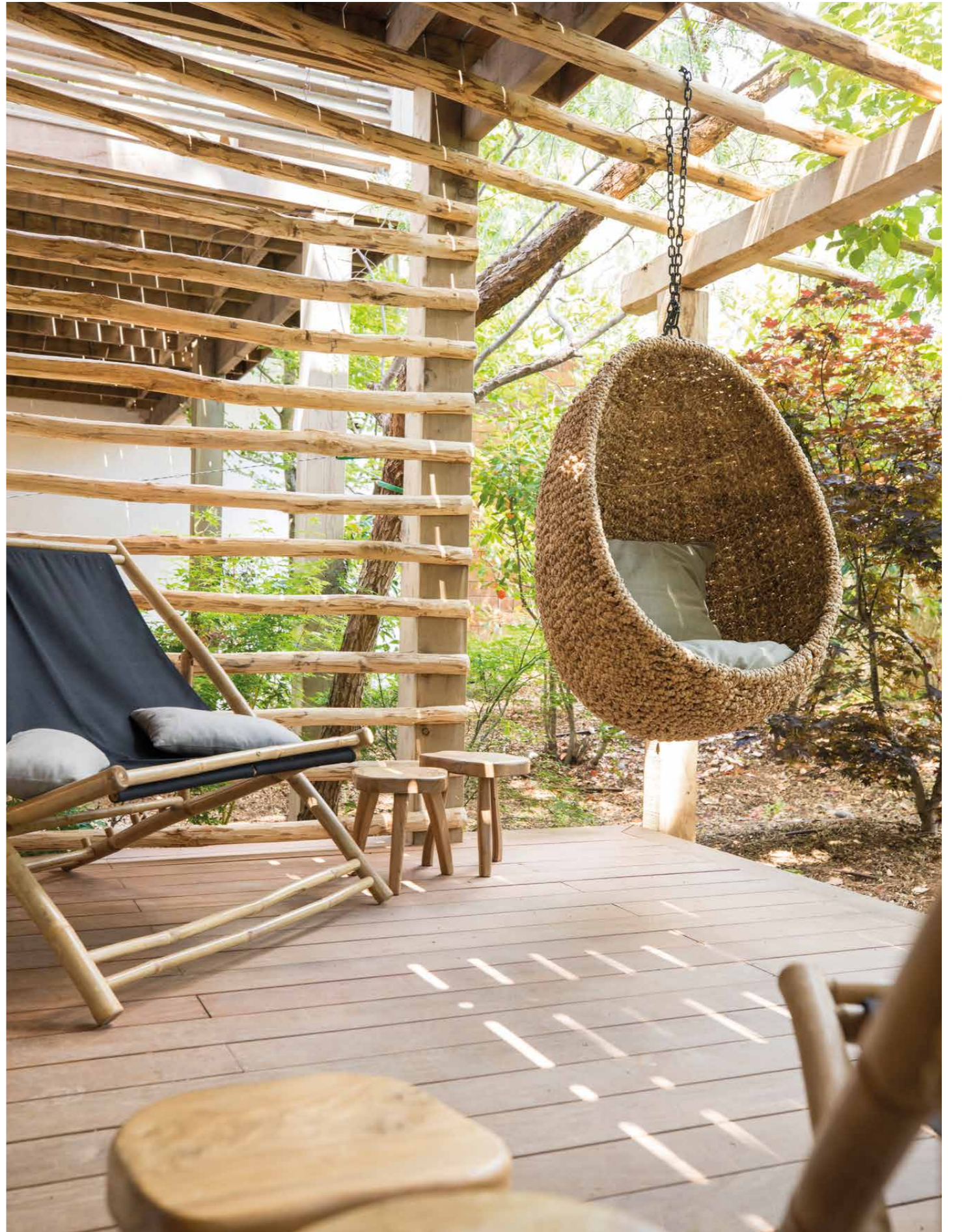
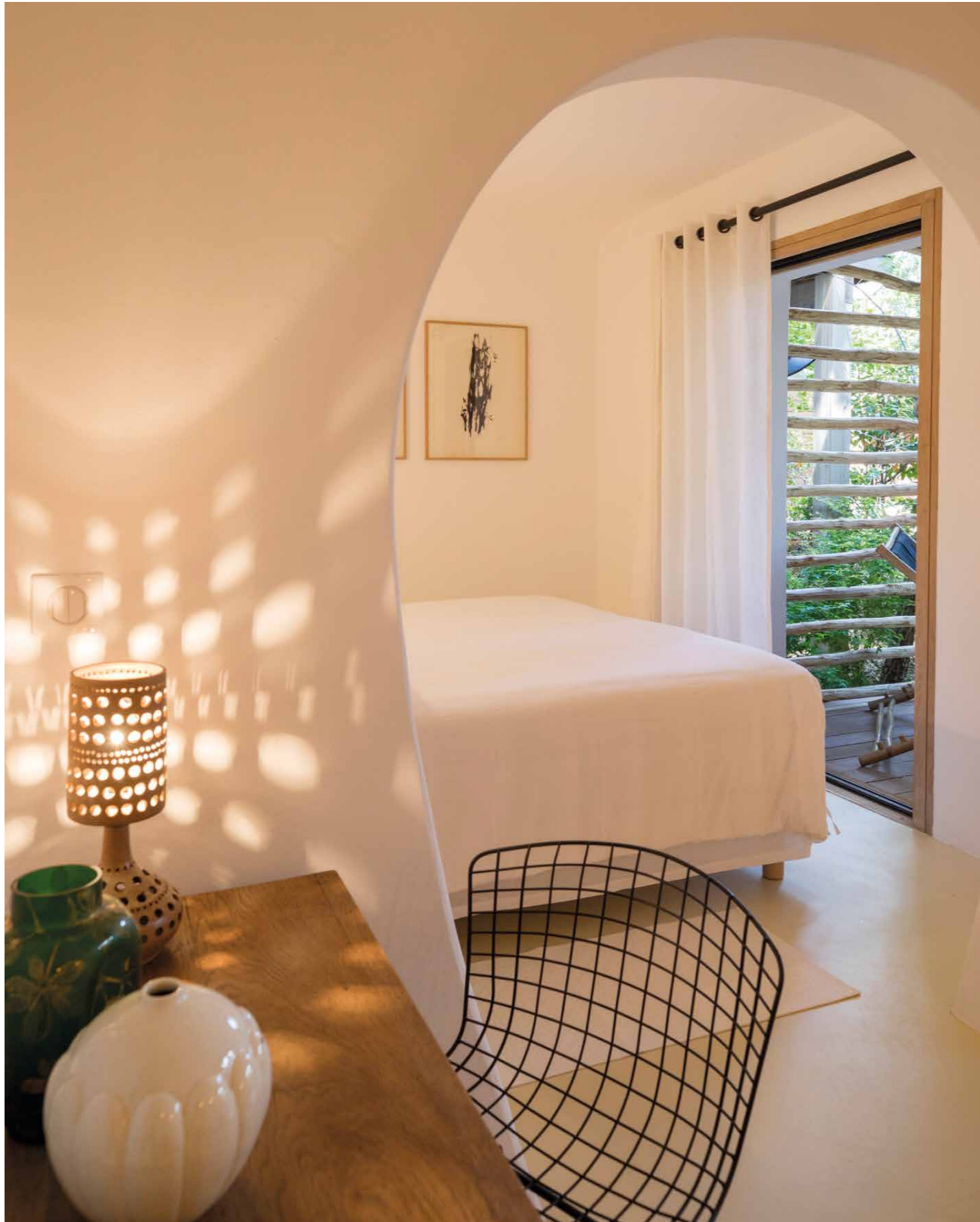
TURQUOISE-COLOURED DREAMS

Au Grand Hôtel de Cala Rossa, on se lève au rythme des premiers rayons et des vues cartes postales dans une atmosphère élégante et chaleureuse.

Cette année, trois suites ont fait peau neuve et font écho à l'environnement exceptionnel qui entoure l'hôtel. Chacune a sa personnalité, mais elles subliment toutes la Méditerranée : grandes voûtes, blanc aux murs, bois brut et objets chinés lors des voyages des propriétaires invitent au dépaysement et leur donnent un caractère singulier. Sur chaque table de nuit, une sélection de livres procure le doux sentiment d'être bel et bien dans une maison de famille. Dans la salle de bain vous attendent les produits d'accueil de la marque Nucca, les soins naturels issus du maquis corse créés par Hélène et Lise Canarelli. Seul, à deux ou avec sa tribu, de la chambre standard à la plus grande des suites, les espaces s'adaptent à vos besoins et se transforment en de confortables cocons privés. Dans la junior suite « Orchidées » ou la suite « Pivoine », les familles trouvent leur bonheur et de l'espace : 60 mètres carrés divisés en deux par une porte coulissante pour plus d'intimité. Ouvertes sur l'extérieur, les chambres avec terrasse invitent à la relaxation face au panorama éblouissant qui oscille du doré au rosé. En rez-de-chaussée, vous profiterez d'un accès direct à la plage. Allongé sur les transats qu'offrent certaines d'entre elles, enveloppé par la délicate odeur de la glycine qui tombe de la pergola, le paradis corse défile sous vos yeux pour des moments de plénitude exceptionnelle.

At the Grand Hôtel de Cala Rossa, you rise with the first rays of sunlight to picture-postcard views, in an elegant, warm atmosphere.

This year, three suites have been given facelifts and now echo the magnificent environment surrounding the hotel. Each one has its own personality, though they all pay tribute to the Mediterranean: large vaulted ceilings, white walls, untreated wood and objects unearthed on the owners' travels, all offering a sense of escapism and special character. On each bedside table, a selection of books gives the delightful feeling of being in a real family home. In the bathroom, hospitality products bearing the Nucca label await you, natural, biological treatments from the Corsican maquis created by Hélène and Lise Canarelli. Alone, as a couple or with the whole tribe, from a standard room to the largest suite, the space adapts to meet your requirements and is transformed into a comfortable, private cocoon. In the junior "Orchidées" suite or the "Pivoine" suite, families find spaciousness and all they need: 60 sq. metres split in two by sliding doors for extra privacy. Opening outside, rooms with terraces invite you to relax facing the dazzling panoramic view, veering from golden to pink. On the ground floor, you will benefit from direct access to the beach. Lazing on the sun loungers some of them offer, with the delicate fragrance of wisteria wafting down from the pergola, this Corsican corner of paradise shimmers before your eyes, guaranteeing moments of rare fulfilment.







UNE EXPÉRIENCE DANS LES ARBRES INOUBLIABLE

AN UNFORGETTABLE EXPERIENCE AMIDST THE TREES

Au cœur de la pinède se trouve la cabane dans les arbres, pour une nuit bucolique dans un refuge secret.

Pour revivre la magie des délicieux souvenirs d'enfance et prendre un « bain de forêt », le Grand Hôtel de Cala Rossa dispose d'une cabane grand luxe, sur pilotis, avec une terrasse plein sud, un lit douillet face à la baie de Porto-Vecchio, une baignoire surplombant la plage, une douche à l'italienne... et des vitres sans tain pour une parfaite intimité.

Depuis la cabane entourée d'arbres aux vertus de bien-être considérables, le spectacle est éblouissant à toute heure de la journée où les camaïeux de la mer se fondent à ceux du ciel en fin de journée, soleil rasant, lumière dorée unique en été jusqu'à la nuit étoilée. Au petit matin, quand la nature s'éveille, que le chant des oiseaux va crescendo et que le vent bruisse dans les feuilles, inhalez le parfum des essences de la nature et savourez la délicieuse sensation d'une belle journée qui s'annonce. Romantique à souhait, l'expérience promet de se croire seuls au monde.

In the midst of the pinewood, one discovers a tree-house for a bucolic night in a secret hideaway.

To re-live the magic of delightful childhood memories and enjoy immersion in the forest, the Grand Hôtel de Cala Rossa proposes a very luxurious tree-house on stilts, with a terrace facing south, a cosy bed facing the bay of Porto-Vecchio, a bathtub overlooking the beach, a wet-room shower... and one-way windows for total privacy.

From the cabin surrounded by trees offering remarkable virtues for well-being, the sight is dazzling at all times of day: the sea's changing colours melt into those of the sky until dusk with the setting sun, a unique golden light in summer until night when the stars appear. Early in the morning, when nature awakes with the loud chirping of birds and leaves rustling in the breeze, breathe in the fragrance of nature's essences and savour the wonderful sensation of a beautiful day waiting to be enjoyed. As romantic as one could wish, this experience is like being alone in the world.



DEPUIS LA CABANE
LE SPECTACLE
EST ÉBLOUISSANT
À TOUTE HEURE
DE LA JOURNÉE



JÉRÔME LABAT, LA PASSION DE RECEVOIR

A PASSION FOR RECEIVING GUESTS

Après 20 ans passés en salle, le jeune landais Jérôme Labat est désormais directeur adjoint dans cette belle demeure

Pour lui, devenir membre de l'équipe de direction du Grand Hôtel de Cala Rossa est un pari rêvé qu'il relève avec amour et passion. Ses équipes sont devenues sa seconde famille. Avec elles, il passe en revue chaque détail pour faire de votre séjour sur l'île de Beauté une expérience inoubliable. Garant de votre confort, Jérôme est un véritable chef d'orchestre qui a l'œil sur tout. Son sourire et sa belle humeur ne le quittent jamais, autant d'atouts pour motiver ses collaborateurs et faire évoluer cette magnifique institution insulaire.

N'hésitez jamais à lui confier vos suggestions, il saura en faire bon usage ! Interrogez-le sur son île d'adoption, il vous prodiguera les meilleurs conseils.

After 20 years in the dining-room, Jérôme Labat, a young man from the Landes, has been appointed Assistant Manager of this beautiful residence.

For Jérôme Labat, becoming a member of the management team of the Grand Hôtel de Cala Rossa is a dream of a challenge that he has taken up with love and passion. His teams have become his second family. With them, he keeps a close eye on every detail to ensure that your stay on the Isle of Beauty is an unforgettable experience. As guarantor of your comfort, Jérôme is much like the conductor of an orchestra, overseeing everything. His ready smile and good humour never leave him, real assets motivating his team members and ensuring the success of this magnificent insular institution.

Do not hesitate to entrust him with your suggestions, he will make very good use of them! And ask him about his land of adoption, he will be delighted to offer you excellent advice.

PASCAL SIAUDEAU, SERVIR ET PLAIRE !

TO SERVE AND TO PLEASE!

**Il est le directeur de l'hébergement du Grand Hôtel de Cala Rossa et n'a qu'un souhait
pour votre séjour : vous offrir un service sur mesure de chaque instant !**

Arrivé au Cala Rossa il y a 18 ans pour ne jamais le quitter, Pascal a gravi tous les échelons pour devenir directeur de l'hébergement. Originaire de Porto-Vecchio qu'il adore, il a passé une dizaine d'années à Paris, mais rêvait de revenir aux sources pour exercer son métier passion. Perfectionniste, calme, souriant, Pascal est le pivot central de l'hôtel, le lien entre la réservation, l'accueil, les gouvernantes et la direction. Il dirige une équipe de 11 personnes parmi lesquelles bagagistes, chasseurs, voituriers, veilleurs de nuit et réceptionnistes sont là pour vous faire vivre un séjour de rêve. En coulisses, tout doit être parfaitement millimétré pour que vos désirs soient exaucés : une réservation dans un restaurant ? L'organisation d'une surprise pour un être cher ? Une sortie, une course ? Il saura orchestrer tous les moments personnalisés pour chacune de vos envies, pour que votre passage à Cala Rossa reste un souvenir inoubliable.

**In charge of lodgings at the Grand Hôtel de Cala Rossa, he has a single aim for your stay:
to provide tailor-made service for each and every instant!**

Joining Cala Rossa 18 years ago never to leave, Pascal climbed all the rungs of the ladder to become the hotel's Accommodation Manager. Born in Porto-Vecchio, which he adores, he spent about 10 years in Paris but always dreamed of coming home to pursue his beloved career. A perfectionist, quiet, always with a smile, Pascal is the central pivot of the hotel, the link between bookings, reception, housekeepers and management. He manages a team with 11 members including porters, pages, car valets, night watchmen and receptionists, all there to ensure that you enjoy a perfect, dreamy stay. Backstage, everything must be perfectly orchestrated to meet your desires. A reservation in a restaurant? Organization of a surprise for a loved one? An excursion, an errand? He will handle all these moments in a personalized manner to meet all your desires, so that your time spent at Cala Rossa will become an unforgettable souvenir.



DESIGN & CHIC À LA BOUTIQUE

DESIGN AND CASUAL-CHIC
IN THE BOUTIQUE

Objets inédits et insolites sont mis en scène dans la boutique de l'hôtel aux accents ethniques. De la tenue de plage à la robe de soirée en passant par les accessoires, de nombreux trésors vous tendent les bras.

Juste en face du spa, poussez la porte de l'élégante boutique de l'hôtel. Vous y dénicherez une impressionnante sélection de maillots de bain, robes de plage ou de soirée, paniers en osier, pochettes et jolis bijoux ethniques. Fondez pour les magnifiques créations insulaires signées Mare di latte, Calarena, Izi.Mi ou Amelia Rose. Le dressing s'étoffe des chemises chics en fibres naturelles d'Hana San, des splendides robes imprimées d'Yvonne S et des nouveaux arrivants : le créateur Majestic Filatures, les sacs faits main ultra tendance Muun, et les bijoux japonais 14 et Monshiro. À découvrir d'urgence également les savoureuses confitures maison dans leur écrin inattendu laissant présager un délice local gourmand pour un joli souvenir. Dans leurs toiles, la lavande et la verveine du potager promettent quant à elles de prolonger les senteurs d'un voyage inoubliable.

Original and surprising items with ethnic accents are on display in the hotel boutique. From beach outfits to evening dresses and accessories, many treasures await you.

Just opposite the spa, step inside the hotel's elegant boutique to discover an impressive selection of swimwear, beach and evening dresses, wickerwork baskets, pouches and pretty ethnic jewellery. Melt for magnificent island designs signed Mare di Latte, Calarena, Izi. Mi or Amelia Rose. Then investigate Hana San's chic shirts in natural fibres, splendid print dresses by Yvonne S, and new arrivals: designer Majestic Filatures, ultra-trendy handmade bags by Muun, Japanese jewellery by 14 and Monshiro. Other absolute musts to be discovered, tasty homemade jams with unexpected presentation which bodes well for a local gourmet treat as an enticing souvenir. Lavender and verbenas from the vegetable garden will also prolong the fragrance of an unforgettable stay.





ÉMOTIONS FLORALES

FLORAL ENCHANTMENT

Pour qu'une alchimie verdoyante et odorante opère dans tous les lieux de Cala Rossa, une palette de créations végétales se dévoile pour éveiller les sens de chaque hôte de la maison.

Chaque semaine, Pierre-Anthony Lorenzoni fleurit la réception, le bar, les tables du restaurant. Ses créations, il ne les pense jamais à l'avance, il préfère travailler à l'instinct. Mais ne vous y trompez pas, l'artiste maîtrise son sujet à la perfection. Dans ses compositions florales, l'habitude n'existe pas. Un imaginaire sans borne qui a trouvé sa place au Cala Rossa, tout en discrétion. Si les teintes sont souvent pastel pour s'accorder ainsi à la douceur des lieux, les fleurs, dans leurs couleurs, leurs textures et leurs variétés, dessinent à chaque fois un nouveau tableau. Les contenants y sont pour beaucoup : le bouquet, c'est avant tout une mise en scène, une harmonie naturelle, presque imperceptible, entre l'écrin et l'ornement.

Ensuring that luxuriant, fragrant alchemy casts its spell everywhere in Cala Rossa, a palette of floral creations unfurls to rouse the senses of each guest in the house.

Each week, Pierre-Anthony Lorenzoni adorns the lobby, bar and restaurant tables with flowers. He never plans his creations in advance, preferring to work instinctively. But make no mistake, he masters his art to perfection. Routine has no part in his floral compositions. Instead, boundless imagination, which found its place at Cala Rossa in all discretion. Pastel shades are often found to match the softness of the settings, though flowers with their colours, textures and varieties always compose a new picture. Containers are very important: bouquets are, above all, a kind of staging, natural harmony, almost imperceptible, between presentation and ornamentation.





POUR TOUS LES GOÛTS

TO SUIT ALL TASTES

Espiègle, inspirée, tout simplement délicieuse,
l'offre de restauration du Cala Rossa
répond à toutes vos envies.

Mischievous, inspired, quite simply delicious,
restaurant offerings at Cala Rossa
meet all your desires.

LA TABLE DE CALA ROSSA

Sous les tonnelles ou dans la salle de restaurant, la table gastronomique du Cala Rossa vous offre une cuisine traditionnelle raffinée : le brocciu de Muratello, petit village au cœur du golfe de Porto-Vecchio, juste poêlé comme un tofu, et la ballotine de volaille, façon poule au pot à la moutarde du maquis et à la népita du potager, remportent tous les suffrages.

Beneath the trellises or in the dining-room, the gastronomic Table de Cala Rossa offers refined, traditional cuisine: "brocciu" cheese from Muratello, a little village at the heart of the Gulf of Porto-Vecchio, simply pan-fried like tofu, and the "ballotine" of poultry, like pot-boiled chicken with mustard from the maquis and aromatic "nepita" from the vegetable garden, win all the votes.

LA PINÈDE

La carte méditerranéenne vous est proposée le midi au restaurant de la plage et le soir en terrasse sous les pins. Le menu du jour change quotidiennement en fonction des cueillettes du potager et du marché à côté d'une sélection de viandes, poissons et suggestions comme ce fabuleux émietté d'araignée de mer à la criste marine ou ces délicieux petits linguines à la boutargue locale !

The Mediterranean menu is proposed at lunchtime at the beach restaurant and in the evenings on the terrace beneath the pines. The "menu du jour" changes every day depending on pickings from the vegetable garden and the market, with a selection of meat, fish and suggestions such as fabulous flaked spider crab with sea fennel, or irresistible linguine with local bottarga!

I PIATTINI

Les « piattini » (tapas corses) vous sont proposés le soir avec vue imprenable sur la mer au bar de la plage ou dans les jardins sous forme d'assiettes à partager : artichauts snackés au caramel de citron vert, migliaccis à la tome corse et à la sauce du potager et salade de fèves au sel de noisette seront sublimes accompagnés d'un verre de vin ou d'un cocktail maison.

These Corsican "tapas" or appetizers are proposed in the evenings to accompany an unimpeded view of the sea, at the beach bar or in the gardens, in the form of sharing dishes: flash-fried artichokes with lime caramel, "migliaccis" with Corsican "tome", vegetable garden sauce and fava bean salad with hazelnut salt will all be divine accompanied by a house cocktail or glass of wine.



LA TISANERIE

Chaque matin de beau temps sous les « gloriottes calarossienes » du potager, des boissons biologiques et naturelles aux vertus thérapeutiques créées par la marque « home made » Nucca ou cueillies le jour même vous sont présentées pour vous désaltérer et vous offrir un instant de méditation « so green » ! Servies dans des petits thermos chics en version chaude et froide avec pailles et tasses recyclables, les mélanges de magie douce inspirés par les chatoulements du soleil de l'aube, promettent relaxation, détox minceur et circulation, où le cassis, la pomme le persil et le citron sont les ingrédients parfaits d'une santé de fer.

Every morning in fine weather, beneath the "Cala Rossa gazebos" in the vegetable garden, natural and organic beverages with therapeutic virtues, picked the same day or created by the homemade Nucca brand, are presented to quench your thirst and and offer a very "green" moment of meditation! Served in small, chic thermal flasks in hot and cold versions with recyclable straws and cups, these magical mixtures inspired by the shimmer of the dawning sun promise relaxation, slimming detox and improved circulation. Blackcurrant, apple, parsley and lemon, are perfect ingredients for an iron constitution.







LE PLEIN D'ÉNERGIE

TOPPING UP ON ENERGY

Inspiré, gourmand, délicieux, le buffet du petit-déjeuner invite à un voyage culinaire « fait maison » et locavore, dans une ambiance douce et feutrée.

La très créative équipe du Cala Rossa puise chaque jour dans ses racines corses et dans les meilleures tendances culinaires pour sublimer les produits frais. Une cuisine gourmande, inventive et actuelle. Chaque matin, elle confectionne pour vous des gourmandises à tomber : autour des incontournables confitures faites maison (en vente à la boutique de l'hôtel), les yaourts nature ou aromatisés des fruits du verger du chef pâtissier, sa remarquable pâte à tartiner sur une sélection de pains variés, crêpes, gaufres et autres cakes aux fruits confits, la boîte à tisanes à mélanger ou la spiruline toutes les deux produites dans la région... tout est hommage au raffinement. Une sélection de céréales bio ou sans gluten et de super fruits séchés, baies de goji, cranberries, accompagneront délicatement votre petit-déjeuner pour un plein d'énergie et de vitamines grâce au jus d'orange pressé minute sous vos yeux par la machine à jus mise à votre disposition. Il vous restera à choisir entre le sucré et le salé, ou mieux, un peu des deux : fromages et charcuterie corse, œufs brouillés complètent ce petit-déjeuner parfait pour le plus grand bonheur des adeptes du péché mignon !

Inspired, tasty, delicious, the breakfast buffet at Cala Rossa invites guests on a «homemade» and local culinary journey in a soft, velvety atmosphere.

Each day, Cala Rossa's highly creative team delve into their Corsican roots and the finest culinary trends to enhance fresh produce. Gourmet cuisine, inventive and contemporary. Every morning, they come up with treats to die for: essential homemade jams (on sale in the hotel's boutique), yoghurts either plain or flavoured with fruit from the pastry-chef's orchard, his remarkable paste to spread on different kinds of bread, pancakes, waffles and candied fruit cakes, his spirulina or box of tisanes to mix-and-match, both produced within the region... All in homage to refinement. A selection of organic or gluten-free cereals and super dried fruit such as goji berries, cranberries, will delicately accompany your breakfast to top up on energy and vitamins thanks to oranges squeezed before you by the juice machine at your disposal. You simply have to choose between sweet and savoury or, even better, a little of each: scrambled eggs, Corsican cold meats and cheese complete this perfect breakfast, for the greater enjoyment of those with little weaknesses!



PASCAL CAYEUX, CARTE BLANCHE, CHEF !

PASCAL CAYEUX: A FREE HAND TO THE CHEF!

Au piano des restaurants du Grand Hôtel de Cala Rossa, Pascal Cayeux, qui a fait ses armes dans les plus grands Relais & Châteaux, célèbre la Corse avec liberté et créativité.

Il ne devait rester que 2 ans et finalement cela fait 22 ans dont 9 en tant que Chef que Pascal Cayeux utilise son talent pour faire voyager vos papilles avec ses pépites gastronomiques. Sa carte est généreuse, gourmande, une véritable ode aux produits frais qui se réinvente chaque jour avec ses suggestions. La pêche est si possible locale, les céréales biologiques, les légumes et les herbes soigneusement sélectionnés dans le potager du jardin du Grand Hôtel par sa brigade tous les matins, et les cuissons parfaitement maîtrisées. Merlu, poulpe, araignée de mer, gambas au fenouil et jus d'orange sont divins, l'œuf parfait bio au brocciu de Muratello et la volaille au curcuma, citron vert et coriandre sont tout simplement exceptionnels. Sa sélection en charcuterie locale et ses créations de Piatini locavores façonnent des moments d'émerveillement. Et que dire de ses confitures à la carotte dont la recette lui vient de sa grand-mère ? Une cuisine résolument authentique et raffinée qui décuple ses saveurs dans un décor idyllique sous la Pinède et une vue imprenable sur le magnifique golfe de Porto Vecchio.

Manning the ovens for the restaurants of the Grand Hôtel de Cala Rossa, Pascal Cayeux, who won his spurs in the greatest Relais & Châteaux, celebrates Corsica with total freedom and creativity.

He was only supposed to stay for 2 years, but it turned out to be 22, including 9 as Chef, in which Pascal Cayeux has deployed his talent to see that tastebuds make new discoveries thanks to his gastronomic gems. His menu is generous, gourmet, a real ode to fresh produce, re-invented daily to present his suggestions. If possible, fish is caught locally, cereals are organic, vegetables and herbs carefully selected each morning from the Grand Hôtel's vegetable garden by his kitchen brigade, all enhanced by perfectly mastered cooking techniques. Hake, octopus, spider crab, gambas with fennel and orange juice are all divine, organic eggs with "brocciu" cheese from Muratello and poultry with curcuma, lime and coriander quite simply exceptional. His selection of local cold meats and locavore Piatini creations guarantee awe-inspiring moments. So what can then be said about his carrot jams, with recipes from his grandmother? Decidedly authentic and refined cuisine with multiple flavours in an idyllic setting in La Pinède, offering an unspoilt view of the magnificent Gulf of Porto Vecchio.





FRANCIS PÉAN, LA CRÈME DES PÂTISSIERS

FRANCIS PÉAN, TOP-NOTCH PASTRY CHEF

Ce Tourangeau au grand cœur, boulimique de travail – sans arrêt en formation chez Claire Heitzler, Michalak, Lenôtre, Ladurée... – est un surdoué de la gourmandise.

Le Chef Pâtissier du Cala Rossa est arrivé en Corse il y a près de 35 ans. Il est littéralement tombé amoureux de l'île et la parcourt sans cesse en trekking, kayak ou plongée sous-marine... Pendant ce temps-là, il fourmille de mille idées de desserts pour vous faire vibrer et partager sa science du sucré. Francis est un vrai gourmand, il ne propose que des gâteaux qu'il aime profondément manger, et tout est à tomber ! Surtout qu'il use et abuse des plantes corses du jardin (nepita, herba barona,...) et des trésors insulaires en majesté : « Voici un savoureux moelleux à la châtaigne avec sa glace maison châtaigne »... « Voilà une suspension de framboises servie avec un crémeux de yuzu, citron et menthe cervina... » ou encore ce « passionnement chocolat », accord parfait de chocolat, praliné aux noisettes de Cervione et sorbet au cédrat. Pour pallier aux chaleurs estivales, fondez pour ses glaces aux pignons de pins, à la myrte, au miel de corse ou aux sorbets à base de plantes infusées du jardin. Au petit matin, craquez pour ses yaourts maison, nature, au chocolat ou aux fruits ainsi que pour les cakes aux fruits confits de Soveria. C'est la recette du bonheur du chef : vous faire plaisir !

This native of Tours with a big heart is a work addict constantly in training with Claire Heitzler, Michalak, Lenôtre, Ladurée... A genius recognized by all those with a sweet tooth.

Cala Rossa's Pastry Chef arrived in Corsica almost 35 years ago. He literally fell in love with the island, roaming around it constantly, on trekking excursions, in kayaks or underwater diving... Time off in which he comes up with dozens of ideas for desserts to tempt the tastebuds and share his expertise with everything sugary. Francis is a real "gourmand" who only proposes pastries he adores, all to die for! Especially as he uses Corsican plants from the garden (nepita, herba barona,...) and real treasures grown on the island: "This is soft and tasty with chestnuts and homemade chestnut ice-cream"... "This is made of raspberries with creamy yuzu, lemon and cervina mint"... Or try his "Passionnement chocolat", a perfect combination of chocolate, praline with Cervione hazelnuts and lemon sorbet. To counter the heat of summer, just melt for his ice-creams with pine kernels, myrtle, Corsican honey, or sorbets based on infused plants from the garden. For breakfast, treat yourself to his homemade yoghurts, plain, with chocolate or fruit, and cakes with candied Soveria fruit. The chef's recipe for happiness ? Simply enjoy!



LIONEL FICARRA, HARMONIE, DÉLICATESSE ET GÉNÉROSITÉ

HARMONY, DELICACY AND GENEROSITY

Le nouveau directeur de la restauration des tables de Cala Rossa,
qui vient d’être nommé à son poste, vous fait voyager aux saveurs d’ici et d’ailleurs.

Il est originaire des Gorges du Verdon, mais il a fait le tour du monde pour son métier : Londres, Australie, Courchevel, Suisse... Lionel Ficarra a posé une première fois ses valises en Corse, il y a 10 ans, et c’est ici qu’il a eu un véritable coup de foudre professionnel. Lionel a des étoiles dans les yeux quand il parle de son métier. Ce qui le fait vivre et vibrer, c’est avant tout de choyer la clientèle du Cala Rossa, de la faire « voyager au restaurant », véritable ode aux saveurs d’ici et d’ailleurs. Une touche salée, une note sucrée, l’élégance de la cuisine française est réinterprétée aux couleurs locales par le Chef et le Chef pâtissier qui dévoilent leurs plus grands secrets, tandis que les sommeliers apportent leurs regards avisés, pour des moments riches en émotions.

Lionel œuvre avec passion à faire de chaque séjour une nouvelle aventure placée sous le signe de la découverte et des formidables souvenirs, où les sourires malicieux, les éclats de joie, les surprises et les moments partagés sont ici un supplément d’âme d’exception. Lionel le dit lui-même : « Faire plaisir me rend heureux » !

Very recently appointed to the post, the new Restaurant Manager at Cala Rossa
takes guests on a voyage exploring tastes from here and elsewhere.

Originally from the Gorges du Verdon, Lionel Ficarra’s career has taken him all over the world: to London, Australia, Courchevel, Switzerland... Ten years ago, he set down his bags for the first time in Corsica, and it was here that he experienced love at first sight in his professional life. Lionel has stars in his eyes when he talks about his work. What inspires and motivates him above all is pampering guests staying at Cala Rossa, seeing that they experience “a voyage in the restaurant” in an ode to flavours from here and elsewhere. A savoury touch, a hint of sweetness, the elegance of French cuisine is re-interpreted in local colours by the Chef and Pastry Chef who unveil their innermost secrets, while the sommeliers make their discerning contributions for moments rich in emotion.

Lionel works with genuine passion to make each day a new adventure bringing discoveries and wonderful memories, in which mischievous smiles, bursts of joy, surprises and shared moments are here an extra dose of rare pleasure. As Lionel says himself: “Making people happy makes me happy too!”.



UN EDEN VÉGÉTAL
À CALA ROSSA



Le potager de Cala Rossa est tout simplement extraordinaire. Un paradis vert à quelques mètres des fourneaux qui magnifie les plats des chefs.

L'architecte paysagiste Philippe Niez, poète des sens et des émotions, inspiré par la nature exaltée du bassin méditerranéen, a composé un jardin délicieusement sensuel et prolifique. Entourés de mimosas et de tamaris, les lavandes et figuiers côtoient herbes aromatiques, tomates, aubergines, roquettes, pois gourmands et mille autres... Le tout dans une démarche qui attire les insectes pollinisateurs, utilise la paille et le compost pour conserver la micro faune du sol et obtenir ainsi un potager totalement bio !

La récompense est là car le jardin potager devient un formidable lieu de méditation et de découvertes. Ici poussent la mertensia maritima au goût d'huître, là le cucurma, le gingembre, les poivriers du séchuan, et tout au fond le cercle des agrumes, cédrats, combavas, limequats, mains de bouddha et les rares citrons caviar ou microcitrus australasica... Avant le coucher du soleil, apparaissent les commis, comme dans un rêve culinaire, pour cueillir fleurs de bourrache, erba barone, nepita, framboises et fraises des bois pour enchanter les créations des chefs de ces lieux.

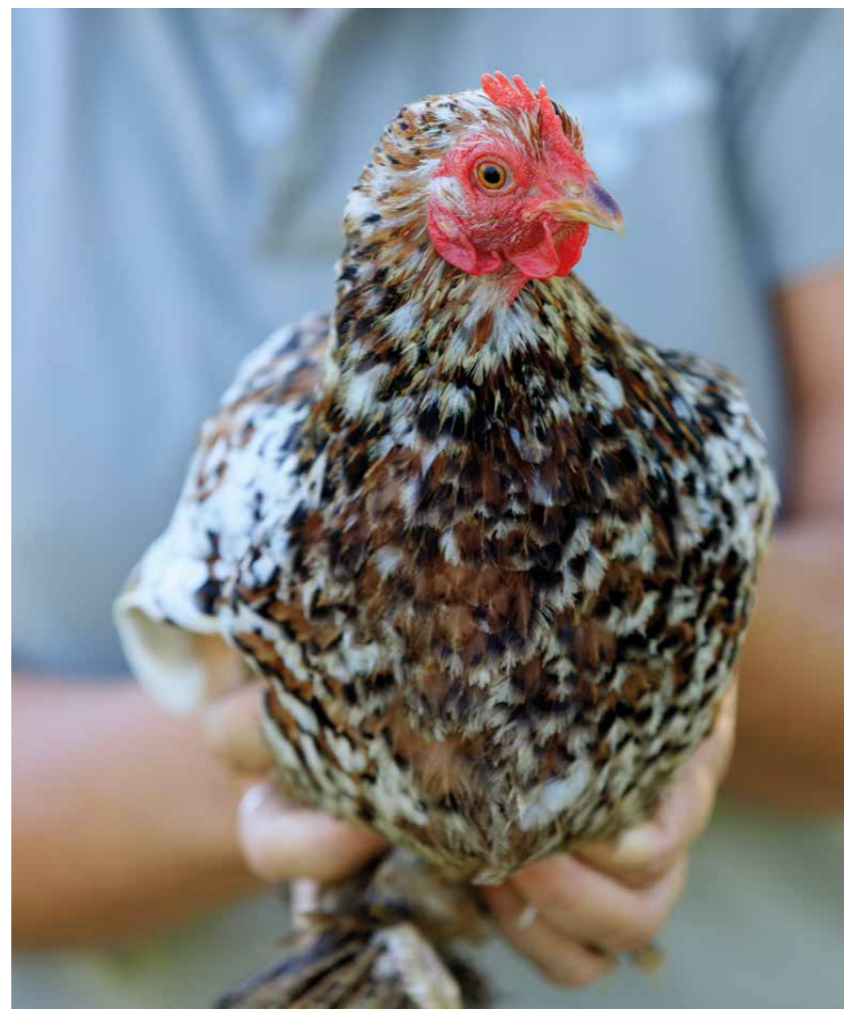


A GARDEN OF EDEN AT CALA ROSSA

Cala Rossa's vegetable garden is quite simply extraordinary. A green corner of paradise a few metres from the ovens entrusted with the chefs' concoctions.

A poet for the senses and emotions, landscape architect Philippe Niez, inspired by the uplifting nature in the Mediterranean region, has designed a delightfully sensual and prolific garden. Surrounded by mimosa and tamarisk, fig trees and lavender rub shoulders with aromatic herbs, tomatoes, aubergines, rocket salad, gourmet peas and much, much more... All benefiting from an approach attracting pollinating insects, using straw and compost to preserve the soil's micro-fauna, and thus obtaining a totally organic vegetable garden!

The rewards are already there, as it has become a wonderful place for meditation and discoveries. Here one finds mertensia maritima tasting of oysters, cucurma, ginger, Sechuan peppers and, at the very bottom, a circle of citrus trees, cedrats, kaffir limes, limequats, Buddha's hands, and rare microcitrus australasica or caviar lemons... Before the sun goes down, kitchen assistants appear as if in a culinary dream, to pick borage leaves, Corsican caraway thyme, nepita mint, raspberries and wood strawberries, to add their enchantment to wonderful dishes concocted by the chefs.



SIROTER ET PICORER

SIP AND NIBBLE

Dans l'ambiance feutrée du bar de l'hôtel ou les pieds dans l'eau au coucher du soleil... Nos barmans vous offrent le meilleur de leurs cocktails et la dégustation de délicieuses tapas corses, « i piattini ».

Sur fond de chants corses, le bar du Cala Rossa vous accueille dans un nouveau décor où le bois côtoie les matières naturelles et le tissu sarde pour une ambiance encore plus conviviale. Derrière le comptoir tout neuf, Sylvain, le chef barman, et ses équipes vous proposent une carte à la sélection pointue de whiskies, cognacs, armagnacs millésimés ou liqueurs artisanales corses. Cet été, l'heure est aux cocktails festifs inspirés par l'esprit pétillant de l'île, comme ce sublime « Bossa Nova », mélange de Cachaça, ananas frais, citron vert et sirop de safran corse, ou cette ode au Gin de l'île de beauté « U Massicciu », déclinée avec du gingembre frais, sirop de lavande et citron vert. Dégustez-les accompagnés de « piattini », des petites bouchées gourmandes qui complètent merveilleusement la carte des boissons le soir. En journée, tout se passe au bar de la plage. Pour une pause fraîcheur, sirotez cocktails de fruits et légumes frais du jardin, milkshakes, thés glacés aux sirops corses ou infusions naturelles Nucca. Le soir, au crépuscule, le bar se transforme à l'occasion en lounge chic au son d'un DJ pour vous entraîner vers d'autres moments de pur délice.

In the velvety ambiance of the hotel bar or right at the water's edge at sunset, our barmen offer their most tempting cocktails and an array of delicious Corsican tapas: "I piattini".

Against a background of Corsican song, the bar at Cala Rossa welcomes you in new decor where wood rubs shoulders with natural materials and Sardinian fabrics for an even more congenial atmosphere. Behind the brand new bar, Head Barman Sylvain and his teams propose an enticing selection of whiskies, aged cognacs and Armagnacs, as well as artisanal liqueurs made in Corsica. This summer brings festive cocktails inspired by the island's sparkling spirit, such as a sublime "Bossa Nova", a blend of Cachaça, fresh pineapple, lime and Corsican saffron syrup, and "U Massicciu", an ode to the Gin of the Isle of Beauty based on fresh ginger, lavender syrup and lime. All to be accompanied by "piattini", tasty little mouthfuls which round off the evening drinks menu so perfectly. During the day, it all happens at the beach bar. For a refreshing pause, sip cocktails made from fruit and vegetables fresh from the garden, milkshakes, iced teas with Corsican syrups, or natural Nucca infusions. When the sun goes down, the bar becomes a chic lounge with a DJ to enjoy yet more experiences of sheer bliss.





L'ART DU BIEN-ÊTRE AU SPA NUCCA

THE ART OF WELL-BEING AT THE NUCCA SPA

Au Grand hôtel de Cala Rossa, tout est imaginé pour que chaque moment soit un chef d'œuvre de pur bonheur. Oubliez les heures et découvrez le Spa Nucca où la maîtrise de l'art du soin atteint des sommets.

Lieu dédié à Nucca, la marque de cosmétique et de soins créée par Hélène et Lise Canarelli qui célèbre la richesse de la flore insulaire en totale harmonie avec la nature, c'est une expérience totale à vivre et un parcours sur mesure où l'écoute et l'expertise sont les maîtres mots. Lorraine et son équipe de passionnées vous reçoivent dans un univers zen tout en bois dont l'entrée vient tout juste d'être remise en beauté. Laissez-vous envoûter par les effluves aromatiques qui flottent dans l'air avec des soins à la gestuelle unique. Laissez votre corps ressentir pleinement l'énergie du maquis, du sable et du soleil corses et abandonnez-vous à la douceur de rituels façonnés sur mesure, comme l'application d'huiles essentielles aux creux des paumes des mains et la dégustation de boissons aux extraits de plantes avant de débuter, au choix, six rituels personnalisés de soins visage : flash éclat-énergie, fraîcheur « âge tendre », hydratant, purifiant, régénérant ou en version masculine. En duo ou en trio, plusieurs formules existent pour les soins du corps selon les envies du moment... à moins que vous ne vous laissiez tenter par d'autres thérapies : Kobino, Hinoki-bo, ayurvédique, vacuodermie ou une escapade matinale pour un total lâcher prise. N'oubliez pas de prolonger le plaisir dans la piscine chauffée de 14 mètres, au sauna, au hammam ou vous faire belle jusqu'au bout des ongles grâce à une ongleserie Kure Bazaar et un salon de coiffure biosthétique et Leonor Greyl.

At the Grand Hôtel de Cala Rossa, everything is designed for each moment to be a masterpiece of sheer bliss. Forget hours and minutes, and discover the Nucca Spa where mastery of the art of beauty care attains rare heights.

This spa dedicated to "Nucca", the brand of cosmetics and treatments created by Hélène and Lise Canarelli to celebrate the richness of the island's flora in total harmony with nature, is an all-round experience and a bespoke approach in which a ready ear and expertise are the key words. Lorraine and her passionate team welcome you to a Zen world entirely clad in wood, whose entrance has just been treated to a revamp. You will be bewitched by the fragrances wafting in the air, and treatments with unique applications. Let your body feel all the energy of the Corsican maquis, sand and sun, and yield to the gentleness of bespoke rituals, such as essential oils dispensed from the palm of the hand and enjoying drinks with plant extracts, before commencing your choice from six personalized rituals for the face: energy-radiance flash, "tender age" freshness, moisturizing, purifying, regenerating, and a version for men. For duos or trios, there are several formulas for body treatments depending on what one feels like at the time... unless you allow yourself to be tempted by other therapies: Kobino, Hinoki-bo, ayurvedic, "vacuodermie" or an early morning escapade to really let go. And don't forget to prolong your enjoyment in the heated 14-metre pool, the sauna or hammam, or treat yourself to beauty care right down to your fingertips thanks to nail care at the Kure Bazaar, and a biosthetic Leonor Greyl hair salon.



NUCCA, NATURELLEMENT DIFFÉRENTE

NUCCA, NATURALLY DIFFERENT

Créée par les sœurs Hélène et Lise Canarelli, propriétaires du Grand Hôtel de Cala Rossa, « Nucca », nom de l’Hellébore corse, est la ligne de cosmétique utilisée et distribuée au spa.

Tout démarre par une pensée fondamentale : la peau a la force de s’équilibrer et de se régénérer d’elle-même, mais la plupart des produits cosmétiques contiennent une multitude d’ingrédients irritants, allergisants et de perturbateurs endocriniens. Hélène et Lise ont donc décidé il y a 3 ans, grâce à la formidable rencontre avec Marie-Paule Magonet qui dispose en Provence du tout premier laboratoire de cosmétologie biologique en France, de développer des formules de produits vierges de tout additif chimique, sans paraben, sans silicone ou tout autre composant non naturel, en utilisant le pouvoir des plantes du maquis corse marié aux plus nobles actifs venus d’ailleurs. Le résultat est époustoufflant ! La gamme dispose d’une quarantaine de références : crèmes pour le visage, le corps, élixir, sérums, masques, lait, huile du soleil à la figue... Elle repose sur une synergie finement élaborée d’extraits hyper concentrés d’actifs de plantes sauvages et purs. Quelques gouttes de chaque flacon suffisent pour agir instantanément. Le parfum naturel de la menthe poivrée, la lavande, la sauge, la framboise, l’abricot, l’immortelle, des fleurs d’amandiers ou de l’huile de carthame ou d’acide hyaluronique naturel, vous enveloppent d’une sensation de plaisir. Les premiers effets de bien-être sont immédiats et les résultats après plusieurs jours sont bluffants : c’est une nouvelle vie de régénération perpétuelle pour la peau qui commence !



Created by sisters Hélène and Lise Canarelli, owners of the Grand Hôtel de Cala Rossa, “Nucca”, the name of Corsican hellebore, is the line of cosmetics used and distributed in the spa.

It all began with a fundamental reflection: our skin has the strength to find its own balance and regenerate itself, but most cosmetics contain a multitude of irritants, allergizing ingredients and endocrine disruptors. Three years ago, thanks to a wonderful encounter with Marie-Paule Magonet who runs in Provence the very first laboratory of biological cosmetology in France, Hélène and Lise therefore decided to develop formulas for products containing no chemical supplements, free of paraben, silicone or any other non-natural component, simply using the power of plants from the Corsican maquis combined with the noblest active principles from elsewhere. The result is dazzling! The range consists of about 40 references: creams for the face and body, an elixir, serums, masks, milk, sun oil with figs... It is based on finely developed synergy between hyper-concentrated extracts of pure, wild plants. A few drops from each bottle suffice to ensure instantaneous action. The natural fragrances of peppermint, lavender, sage, raspberry, apricot, almond blossom, safflower oil and natural hyaluronic acid envelope you with a sensation of pleasure. The first effects in terms of well-being are immediate, and results after a few days are truly impressive: the beginning of a new life of perpetual regeneration for the skin!



SALUTATIONS AU SOLEIL DE CORSE

GREETINGS TO THE CORSICAN SUN

Inspirer, expirer. La pulsation de l'Ole rythme vos mouvements. Le Grand Hôtel de Cala Rossa vous a préparé mille activités sportives et spirituelles pour une journée de détente et de bien-être sportif absolu.

Il est 10h15, après un petit déjeuner vitaminé, direction les jardins de l'hôtel pour un réveil musculaire avec Eric ou Laetitia, nos sportifs maison. Du lundi au samedi, un cours de stretching en alternance avec une séance d'aquagym en mer ou en piscine vous sont offerts. Au rythme de la nature environnante, faites le plein de tonus et de vitalité. À midi, une pause gourmande s'impose pour un lunch healthy les pieds dans l'eau. Relaxé, nous vous proposons de prolonger votre après-midi dans la détente sur les transats, à l'ombre des pins parasols, ou par une séance d'activité en mer. Hervé, le responsable de la plage, met à votre disposition paddles, canoës, kayaks et pédalos. Sur réservation, partez faire du ski nautique ou de la voile. À tout moment de la journée, continuez votre remise en forme à la salle de sport dernier cri de l'hôtel ou en cours particuliers avec nos coaches . Le week-end en haute saison, assistez gracieusement à des cours de yoga entre 18h et 19h dans le cadre enchanteur du jardin ombragé ou selon vos désirs en réservant un cours particulier auprès de notre yogi. Libéré de toutes vos tensions, la soirée promet d'être délicieuse.

Breathe in, breathe out. The beat of "Ole" gives rhythm to your movements. The Grand Hôtel de Cala Rossa has prepared a wide choice of sports and spiritual activities for a day of total relaxation, regeneration and well-being.

It is 10.15 a.m. After a vitamin-packed breakfast, head for the hotel gardens for a muscular wake-up call with our coaches, Eric or Laetitia. Mondays to Saturdays, a class in stretching alternating with an aquagym session in the sea or pool are on offer. In tune with surrounding nature, stock up on tonus and vitality. At mid-day, a gourmet pause is on the programme with a healthy lunch right at the water's edge. We then suggest you enjoy a relaxing afternoon on a sun-lounger in the shade of the parasol pines, or watersports activities. Beach manager Hervé will place paddles, canoes, kayaks and pedalos at your disposal. Or make a reservation for water-skiing or sailing. At all times of day, you can continue to get back in shape in the hotel's cutting-edge gym or in private sessions with our coaches . On weekends in the high season, free yoga classes are held from 6 to 7 p.m. in the enchanting setting of the shaded garden, or you can, if you wish, book a private class with our yogi. With all your tension finally released, a delightful evening lies ahead.



DES ENVIRONS D'EXCEPTION

FABULOUS SURROUNDINGS

Au Grand hôtel de Cala Rossa, tout est imaginé pour que chaque moment soit un chef d'œuvre de pur bonheur. Oubliez les heures et découvrez le Spa Nucca où la maîtrise de l'art du soin atteint des sommets.

Curiosity awakens all the senses when a new day dawns in the sun of southern Corsica. The hotel's Alchemists propose enchanting outings, either alone or with a guide.



Amoureux de nature, Francis, notre pâtissier, et Sébastien, notre sous-chef de cuisine, se font un plaisir de partager avec nos clients leurs coins secrets en bord de mer et dans l'arrière-pays. Ils vous livrent ici quelques-uns de leurs coups de cœur.

BALADE À PORTO NOVO

2h30 aller-retour

Une marche accessible à tous pour découvrir la densité du maquis avec une très belle vue sur les îles Cerbicales. Une véritable ode aux parfums en début de saison. Prendre un pique-nique et profiter d'une petite crique sauvage aux eaux turquoise presque en exclusivité.

RANDONNÉE SPORTIVE AU MONTE CALVA

5h aller-retour

Cette sortie s'adresse aux bons marcheurs. Début de la balade à 1 000 mètres pour une arrivée 400 mètres plus haut avec une vue à 360° permettant de voir le massif de Bavella et jusqu'à la Sardaigne. Le retour s'effectue par les bergeries de Luvio.

RANDONNÉE DE LA PUNTA DI A VACCA MORTA

2h30 aller-retour

Le départ s'effectue depuis le village de l'Ospédale à 900 mètres. Au point culminant de la randonnée vous attend un panorama à couper le souffle sur les deux versants : d'un côté le barrage de l'Ospédale, de l'autre la vallée de l'Ortolo jusqu'à la mer. Retour par le petit village de Cartalavonu.

Nature-lovers Francis, our pastry chef, and Sébastien, our sous-chef, are delighted to share their secret hideaways with our guests, on the seafloor and in the hinterland. Here they propose a few of their favourites.

WALKING EXCURSION TO PORTO NOVO

2 hrs 30 round trip

An outing that can be enjoyed by everyone to discover the density of the «maquis» with a very lovely view of the Cerbicales islands. A real ode to fragrances at the beginning of the season. Take a picnic and benefit from a small wild creek with turquoise water, almost entirely to yourself.

ENERGETIC WALK TO MONTE CALVA

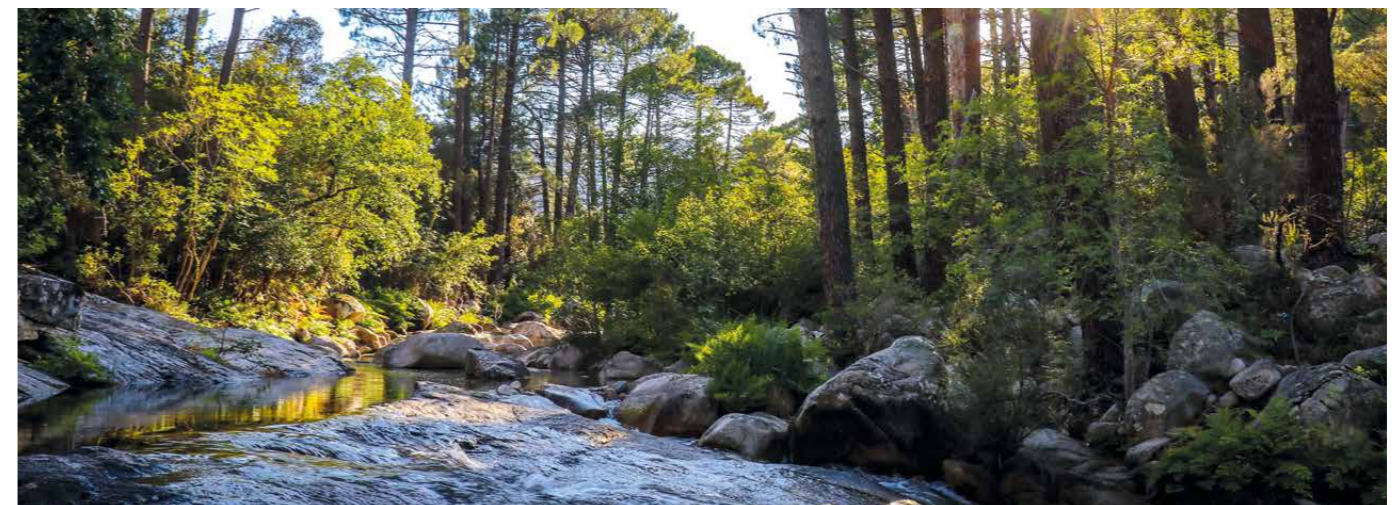
5 hrs round trip

This excursion is for strong walkers. It starts at 1,000 metres and arrives 400 metres higher up, with a 360° view as far as the Massif de Bavella and Sardinia. The return trip passes through the Luvio sheepfarms.

WALKING EXCURSION TO PUNTA DI A VACCA MORTA

2 hrs 30 round trip

Leaving from the village of L'Ospédale at an altitude of 900 metres. At the highest point on your hike, a breathtaking panoramic view awaits you on both sides: to one side, the lake and dam of L'Ospédale, to the other, the valley of L'Ortolo as far as the sea. Return via the little village of Cartalavonu.



BAIGNADE EN EAUX FRAÎCHES

Les jours de grosse chaleur, prenez la direction des montagnes pour un plongeon dans les délicieuses rivières qui les sillonnent. Jalonnées de piscines naturelles, elles sont les meilleurs endroits de Corse pour se rafraîchir.

ET ENCORE PLEIN D'AUTRES...

Les itinéraires sont nombreux. Nous pouvons encore citer l'escalade de l'Uomo di Cagna, la Tour de Roccapina, la Trinité de l'Ermitage à Bonifacio, le trou de la bombe forêt de Bavella ou encore le plateau du Coscione à Quenza. N'hésitez pas à demander conseil à nos deux experts ou à notre service conciergerie.

FRESHWATER BATHING

On very hot days, head for the mountains for a dip in their delightful rivers. Dotted with natural pools, they are the best places in Corsica for cooling off.

AND MANY OTHER IDEAS...

There are lots of itineraries. We can recommend climbing L'Uomo di Cagna, La Tour de Roccapina, La Trinité de l'Ermitage in Bonifacio, Le Trou de la Bombe, forest of Bavella, and plateau of Le Coscione in Quenza. Don't hesitate to ask our two experts or conciergerie service for advice.



MERVEILLES SOUS-MARINES

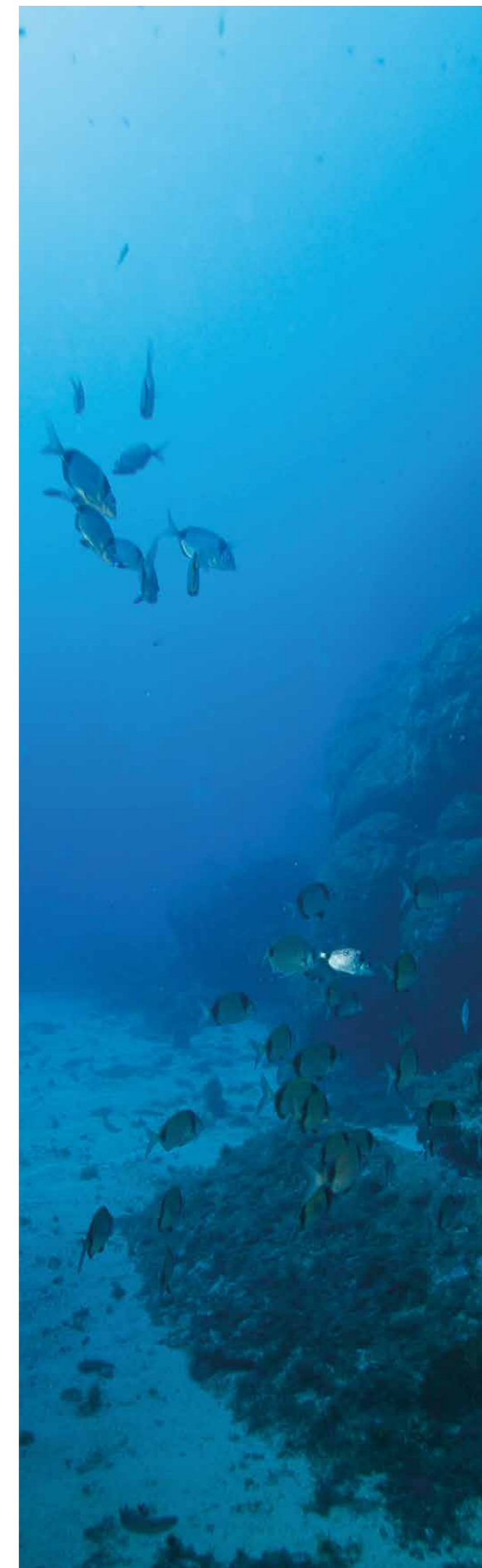
FLORAL ENCHANTMENT

Partez à la découverte de la biodiversité exceptionnelle de la Réserve Naturelle des « Iles Cerbicales » en famille ou entre amis.

La région possède les plus beaux fonds sous-marins de Corse ! Le Grand Hôtel de Cala Rossa, en partenariat avec le club de plongée « Subtortue », vous fait vivre cet été des expériences inoubliables pour tous les niveaux de plongée, et dans des conditions de confort et de sécurité optimales. Les fonds des sites protégés du golfe et au nord de St Cyprien vous enchanteront par la richesse de la faune et de la flore sous-marine, de la minuscule flabeline aux énormes mérous de Méditerranée, en passant par les dentis ou les sérieoles. Ici, la nature cache ses trésors les plus précieux et il n'est pas rare d'avoir la chance de croiser un dauphin. Pour les adeptes de la randonnée palmée « snorkeling », prenez rendez-vous et embarquez sur le ponton de l'hôtel pour une excursion tout aussi paradisiaque qu'accessible, parfaite même pour les kids.

Set off to discover the exceptional biodiversity of the «Cerbicales Islands» Nature Reserve with family or friends.

The region boasts the most beautiful seabed in Corsica! In partnership with the «Subtortue» diving club, the Grand Hôtel de Cala Rossa will see that you enjoy unforgettable experiences this summer, whatever your level of diving, in top-notch conditions of comfort and safety. You will be enchanted by the watery depths of protected sites in the gulf and to the north of St Cyprien for the richness of their underwater fauna and flora, from the tiny flabeline to enormous Mediterranean groupers, not forgetting dentis and amberjacks. Here, nature hides its most precious treasures, and it is not rare to be lucky enough to see a dolphin. For fans of snorkeling, make an appointment and set off from the hotel's pontoon for an excursion both idyllic and easy, perfect even for kids.





LA TOUSSAINT «FAMILY FRIENDLY» !

ALL SAINTS' DAY: FAMILY FRIENDLY!

Du 19 au 26 octobre, on prolonge en famille les vacances d'été car c'est le rendez-vous de la Toussaint à la « maison » de Cala Rossa.

Toute l'année, le Cala Rossa propose des forfaits thématiques adaptés aux désirs de tous : romance, bien-être et randonnées, golfs de rêve... Aux vacances de la Toussaint, le rituel est immuable depuis 30 ans, c'est au tour des familles d'être chouchoutées. Le Grand Hôtel déroule le tapis rouge pour les anges et petits monstres adorables à partir de quatre ans. Une équipe spécialisée orchestre des jeux, des ateliers ludiques, un air de fête et de vacances pour s'amuser et croquer à belles dents les joies et les bonheurs de l'enfance du petit-déjeuner au dîner : randonnées, kayak, bowling, accrobranche, karting, pique-nique... Pendant ce temps-là, les parents se détendent. Tout au long de la semaine, l'équipe organise également de jolies retrouvailles parents/enfants autour d'un feu de camp sur la plage ou en plein maquis pour un déjeuner « nustrale » et des souvenirs inoubliables où l'on promet de s'écrire et de se revoir. Même jour, même endroit !

From October 19th to 26th, family summer holidays are prolonged by the All Saints' Day get-together, «at home» in Cala Rossa.

All year round, Cala Rossa offers package deals on special themes to meet everyone's wishes: romance, well-being and hiking, perfect golfing... During the All Saints' Day holidays, the ritual has remained unchanged for 30 years: it's the turn of families to be pampered. The Grand Hôtel rolls out the red carpet for little angels and adorable mini-monsters aged 4 and over. A specialized team organizes games, fun workshops, a party and holiday atmosphere for bursting with the joy and delights of childhood from breakfast to dinner: walks, kayaking, bowling, tree-climbing, go-karting, picnics... Meanwhile, parents sit back and relax. Throughout the week, the team also holds delightful parent/children get-togethers around a camp-fire on the beach or in the «maquis» scrub for a «Nustrale» pork lunch, unforgettable souvenirs and promises to write and see each other again. Same day, same place!





LE JOYAU DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

En plus de ses plages époustouflantes, le Sud de la Corse offre des paysages aussi surprenants que fascinants. Forêts, aiguilles, falaises... un spectacle à couper le souffle.

Les plages de Corse-du-Sud sont auréolées chaque année des plus beaux compliments ! En 2019, la très prisée Palombaggia, petit paradis de sable blanc et d'eau turquoise au sud de Porto-Vecchio prend la tête du classement Tripadvisor des plus belles plages de France et se positionne dans le classement des plus belles d'Europe.

Dans le top également, la plage du Petit Seprone à Bonifacio, du Grand Sperone, qui possède l'un des sables les plus fins et les plus blancs de France ou celle de Capo di Feno, qui fait face aux îles sanguinaires du golfe d'Ajaccio. Si le littoral fascine, comme la vertigineuse Bonifacio qui a conservé toutes les traces de la présence génoise, Propriano entourée d'eaux turquoises, les calanques de Piana classées au Patrimoine mondial de l'Unesco, ou Cargèse, ancienne colonie grecque, l'intérieur de l'île vaut aussi le détour. Recouverte de forêts sur près de la moitié de son territoire, la Corse est la plus boisée des îles de Méditerranée.

En s'éloignant des côtes, elle révèle son âme profonde, à l'image de ses anciens moulins nichés dans les collines où les herbes du maquis sont reines. Loin du tumulte de la côte, la magie opère : Sartène et ses maisons pittoresques en granit, Zonza au pied des somptueuses aiguilles de Bavella, ou encore Quenza, dans l'Alta Rocca, région aux nombreux sites archéologiques dont le plus visité est celui de Cucuruzzu-Capula.





THE GEM OF THE ISLE OF BEAUTY

In addition to breathtaking beaches, southern Corsica offers landscapes both surprising and fascinating. Forests, tall rocks, cliffs... a truly dazzling spectacle.

Each year, the beaches of southern Corsica receive the most flattering compliments! In 2019, the highly-prized Palombaggia, a little paradise of white sand and turquoise water south of Porto-Vecchio, tops the Tripadvisor list of France's most beautiful beaches and is ranked among the loveliest in Europe.

Also heading the list, we find the Petit Sperone beach in Bonifacio, that of Le Grand Sperone, boasting some of the finest and whitest sand in France, and that of Capo di Feno, facing the Îles Sanguinaires in the Gulf of Ajaccio. The fascinating shoreline is exemplified by the steep, dizzying Bonifacio which has retained all the traces of its Genoese past, Propriano surrounded by turquoise water, the creeks of Piana listed as part of UNESCO's World Heritage, and Cargèse, a former Greek colony. The island's interior is, however, also worth a detour. Covered by forests on almost half of its surface area, Corsica is the most densely wooded of all Mediterranean islands. Further away from its coast, it reveals its deep soul, with old mills nestling in the hills where herbs reign over the «maquis».

Far from the bustle down on the shore, magic casts its spell: Sartène with its picturesque granite houses, Zonza at the foot of the sumptuous Needles of Bavella, or Quenza, in the Alta Rocca region, with numerous archeological sites, including the most visited, that of Cucuruzzu-Capula.

JOLIES ADRESSES CORSES

Nos adresses « coup de cœur » pour nous faire quelques infidélités en toute confiance. Ces confrères ont fait, comme nous, le choix de la qualité des produits, de l'authenticité et de la convivialité.

Au domaine de Murtoli, le restaurant « **La Ferme** », 1 macaron, véritable gastronomie du terroir, et le restaurant « **La Plage** », pour une savoureuse cuisine méditerranéenne. Sur réservation uniquement.

À Porto-Vecchio, « **Le Restaurant des Hauts de Santa Giulia** », une cuisine féminine aux harmonieux accords d'ici et d'ailleurs.

À Arragio, « **A Furtezza** », cuisine sincère et locale à déguster dans une superbe oliveraie.

À Levie, « **L'Hôtel de la Pignata** » et à Quenza « **L'Hôtel Sole e Monti** » pour une cuisine familiale corse.

RECOMMENDED CORSICAN ADDRESSES

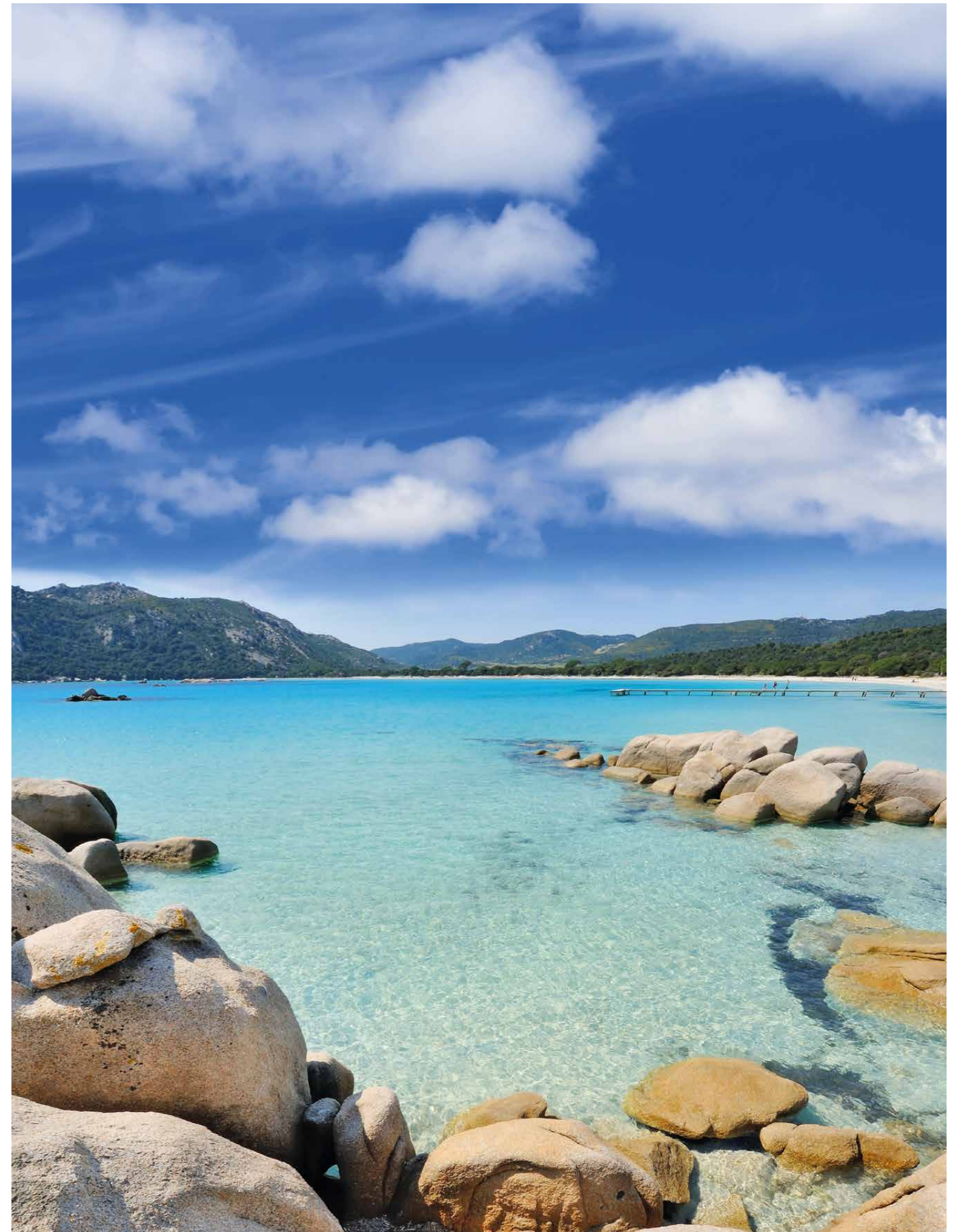
Our favourite addresses, so that you can be disloyal to us in all confidence! Like us, these confreres have opted for high-quality products, authenticity and a warm atmosphere.

At the Domaine de Murtoli, the 1-star restaurant "**La Ferme**" offering real local gastronomy, and the restaurant "**La Plage**", for flavoursome Mediterranean cuisine. By reservation only.

In Porto-Vecchio, "**Le Restaurant des Hauts de Santa Giulia**", feminine cuisine with harmonious notes from here and elsewhere.

In Arragio, "**A Furtezza**", sincere local cuisine to be relished in a superb olive-grove.

In Levie, "**L'Hôtel de la Pignata**", and in Quenza, "**L'Hôtel Sole e Monti**", for Corsican family cuisine.





PORTO-VECCHIO, LA PARADISIAQUE

IDYLIC PORTO-VECCHIO

Ancienne exploitation saline, Porto-Vecchio est devenue la première destination touristique de l'île de Beauté, possédant les plus belles plages du monde.

C'est sur un vaste rocher d'immenses porphyres roses que les sénateurs de Gênes proposèrent en 1539 à l'Office de San Giorgio, riche banque génoise, d'élever une forteresse permettant la mise en valeur de la plaine et l'exportation de denrées vers leur propre cité. Ainsi naît Porto-Vecchio. De 1540 à 1589, la Citadelle fut trois fois détruite puis reconstruite. La République de Gênes finit par céder l'île à la France en 1768. Un an plus tard, les troupes du Roi Louis XV prennent possession du « Bastion de France » ainsi rebaptisé et s'installent sur un espace fortifié de 3 hectares.

Pour revivre cette histoire passionnante, rendez-vous au cœur de la forteresse à travers ses remparts et ses bastions où de nombreux guides sont là pour une véritable immersion... Puis baladez-vous dans la vieille ville, découvrez l'église Saint-Jean-Baptiste et flânez dans les ruelles authentiques qui regorgent de magnifiques boutiques, de bars branchés et de lieux pour écouter les plus beaux chants corses. Le port de plaisance et de commerce en contrebas est particulièrement animé en haute saison. Le Quai d'honneur, récemment bâti, offre aux unités de prestige parmi les équipements les plus modernes et écologiques d'Europe. Un petit coin de paradis !

Formerly a producer of salt, Porto-Vecchio became the N°1 tourist destination on the Isle of Beauty, laying claim to the world's most beautiful beaches.

In 1539, the senators of Genoa offered the Office de San Giorgio, a very affluent Genoese bank, to build a fortress on a vast rock of pink porphyry to enhance the plain and allow for exportation of foodstuffs to their own city. Porto-Vecchio thus came into being. From 1540 to 1589, the Citadel was destroyed and rebuilt on three occasions. The Republic of Genoa finally gave the island up to France in 1768. A year later, King Louis XV's troops took possession of the « Bastion de France », thus renamed, and settled into a fortified area of almost 7.5 acres.

To re-live this fascinating tale, make your way to the heart of the fortress via its ramparts and bastions where guides will see that you experience full immersion... Then wander around the old town, discover the Church of John the Baptist and stroll through authentic narrow streets now with magnificent boutiques, trendy bars and places in which to listen to wonderful Corsican songs. The yacht harbour and commercial port down below are particularly lively in the summer season. The recently built Quai d'Honneur offers prestige boats some of the most modern ecological facilities in Europe. A corner of paradise!



UNE «ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES»

A “ROUTE OF AUTHENTIC SENSATIONS”

La Corse est une terre d’agriculture de 2 600 exploitations et 17 labels. L’Office du développement agricole et rural a donc développé une « Route des sens authentiques – Strada di i sensi ».

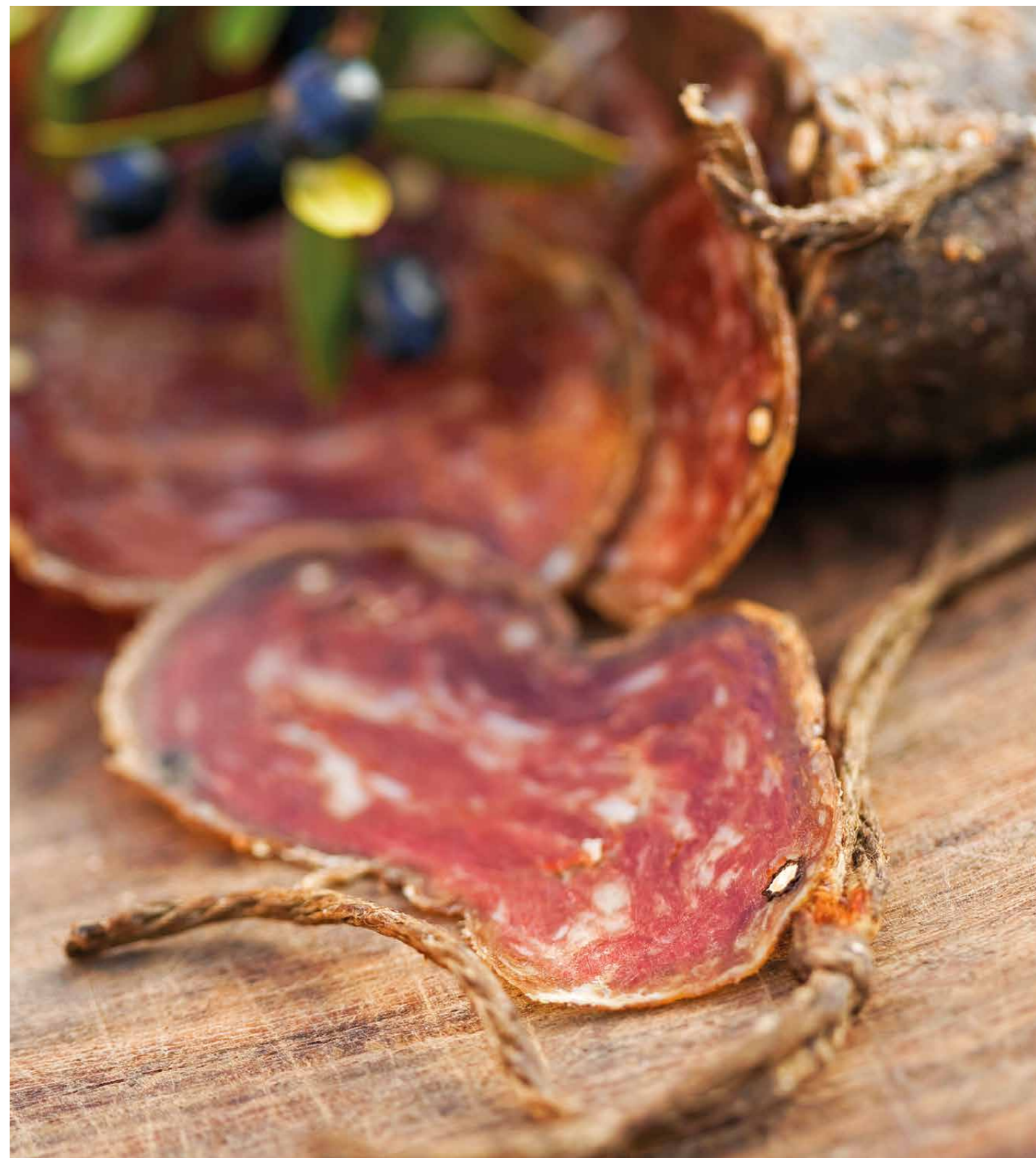
Ce circuit agritouristique vous propose de sortir des sentiers battus et de découvrir ceux qui, en toute saison, par leur travail, leur exigence, leur sens de l’accueil et du partage, expriment l’âme de cette île. Ils ont choisi de perpétuer et de valoriser de précieux savoir-faire ancestraux en privilégiant l’authenticité, la qualité des productions, le respect de la terre et de la saisonnalité des produits. Pour aller à leur rencontre, consultez le site www.gustidicorsica.com et retrouvez la cartographie des 400 adhérents de « la Route des sens authentiques – Strada di i sensi » qui vous ouvriront grand les portes de leurs exploitations, ateliers, fermes-auberges. Dégustez les meilleurs vins, miels, fromages, charcuteries, huiles d’olives, châtaignes, agrumes, découvrez de magnifiques vergers et potagers, partagez avec ces artisans de la terre, du bois ou du métal, admirez leurs ouvrages en ferronnerie, couteau corse, mobilier poteries, verrerie, lutherie, création de bijoux, vannerie, reliure de livres anciens, création de jouets ou de décorations... Découvrez enfin la Corse en totale immersion ! adeptes du péché mignon !

Far removed from seaside clichés, Corsica is in fact farmland with 2,600 holdings and 17 labels for wines. The Office for Agricultural and Rural Development has thus come up with a “Route des sens authentiques – Strada di i sensi”.

This agro-tourist circuit invites you to get off the beaten track to discover those who, in all four seasons, embody the soul of this island through their work, high demands, sense of hospitality and sharing. They have chosen to perpetuate and add value to their precious ancestral know-how by giving priority to authenticity, quality production, respect for the soil and the seasonal aspect of produce. To make their acquaintance, consult www.gustidicorsica.com and find the map showing the 400 adherents to the “Route des sens authentiques – Strada di i sensi”, who will open wide the doors to their farms, workshops, farmhouse-inns. Taste the finest wines, honey, cheese, cold pork meats, olive-oils, chestnuts, citrus fruit, discover magnificent orchards and vegetable gardens, share with craftsmen of the earth, wood and metal, admire their ironwork, Corsican knives, pottery, glass, string instruments, jewellery design, wickerwork, book-binding, creation of toys, decorations... Enter into total immersion to finally discover Corsica!

Le Grand Hôtel de Cala Rossa valorise également le terroir insulaire. Retrouvez lors du petit-déjeuner, utilisés en cuisine et en vente à la boutique, les fabuleux miels de Corse A.O.P., Mele di Corsica, de l’apiculteur Alain Valentini, ainsi que la super algue spiruline bio de Pauline Genthial, cultivée à Sotta, à deux pas de l’hôtel.

The Grand Hôtel de Cala Rossa also honours the island’s terroir. At breakfast, in the cuisine and on sale in the boutique, you will find fabulous A.O.P. Corsican honey, Mele di Corsica, produced by bee-keeper Alain Valentini, and Pauline Genthial’s super-algae organic spirulina, cultivated in Sotta, a stone’s throw from the hotel.



ILES LAVEZZI ET CERBICALE, TRÉSORS DE LA MÉDITERRANÉE

MEDITERRANEAN TREASURES: THE LAVEZZI AND CERBICALE ISLANDS

Avec leurs chaos granitiques battus par le vent et leur végétation rase, les îles Lavezzi et Cerbicale sont un rêve pour qui cherche la quiétude et la Grande Bleue sans les foules !

Les îles Cerbicale font face à la célèbre plage de Palombaggia, et constituent une réserve naturelle depuis 1981. Elles demeurent préservées de la présence humaine : l'accostage, la pêche et la chasse y sont interdits. Pour découvrir cet endroit idyllique de plus près, plongez aux abords de l'archipel en longeant les canyons sous-marins. L'expérience est unique : des minuscules poissons aux énormes mérous de Méditerranée en passant par une flore variée, vous en prendrez plein les yeux ! À ne pas manquer à 10 mètres de fond : l'épave d'un navire cimentier qui a coulé après avoir heurté le récif.

Les îles Lavezzi, situées au sud de Bonifacio, entre la Corse et la Sardaigne, baignent dans une mer turquoise et émeraude, l'une des eaux les plus claires de Corse, et ont été habitées dès le néolithique. Elles comportent notamment l'île Lavezzi, Ratinu, Piana et celle de Cavallo, la seule à être habitée... Pour les visiter, prenez le départ du port de Bonifacio et admirez ce refuge pour la faune et la flore : 1 000 espèces animales y ont été recensées comme le goéland d'Audouin, le cormoran huppé, le puffin cendré, la grande nacre, le merle bleu ou le lézard tyrrhénien. Magique !

With their rugged granite lashed by the wind and their sparse vegetation, the Lavezzi and Cerbicale Islands are a dream for anyone serching for tranquillity and the Deep Blue Sea without the crowds!

Lying opposite the famous beach of Palombaggia, the Cerbicale Islands have been a nature reserve since 1981. They are protected from all human presence: mooring, fishing and hunting are all prohibited here. To discover this idyllic spot more closely, dive into the sea near the archipelago, following the underwater canyons. A unique experience: from tiny fish to enormous Mediterranean groupers and diverse flora, a sight for sore eyes! Not to be missed, 10 metres deep: the wreck of a cement carrier that sank after hitting the reef.

South of Bonifacio, between Corsica and Sardinia, the Lavezzi Islands bask in a turquoise and emerald sea, some of Corsica's clearest water. Inhabited as far back as the Neolithic era, they are comprised in particular of the islands of Lavezzi, Ratinu, Piana and Cavallo, the only one to be inhabited... To visit them, set off from the port of Bonifacio and admire this safe haven for fauna and flora: 1,000 animal species have been identified here, including the Audouin seagull, European shag cormorant, Cory's shearwater, fan mussel, blue merle and Tyrrhenian wall lizard. Sheer magic!





MERVEILLES DE L'ALTA ROCCA

THE MARVELS OF ALTA ROCCA

Région de rocheuses corses de granite et de diorite, l'Alta Rocca abrite de nombreux sites archéologiques qui témoignent d'une trace humaine parmi les plus anciennes de l'île (-9000 ans).

Découvrez une région aux paysages très divers, délimitée par les massifs montagneux de Bavella, de l'Ospedale et du plateau du Cuscionu qui rivalisent de beauté face à des paysages boisés qui abritent de nombreux sites archéologiques dont Cucuruzzu-Capula sur le plateau de Lévie. Dans cet espace naturel hors du temps, les activités sportives et culturelles y sont légions : canyoning, randonnées pédestres et équestres, VTT, escalade, accrobranche, via ferrata, hippodrome, terrains d'aventures... Découvrez d'authentiques fermes-auberges, à Zonza, Quenza et Lévie et dégustez-y les spécialités de la région : huile d'olive, vin, miel, charcuterie et fromage. À Lévie, visitez le musée de l'Alta Rocca, haut lieu de la préhistoire de l'île et la ferme-auberge « A Pignata », membre du cercle des Grandes maisons Corses. Une cuisine familiale, pour une découverte unique du terroir insulaire : merveilleux cannelloni au brocciu, agneau caramélisé au four ou gâteau fondant à la farine de châtaigne. À Quenza, découvrez le Château Florentin avec sa tour crénelée et déjeunez au restaurant de l'Hôtel « Sole e Monti » pour prolonger le voyage dans une Corse authentique où le grand spectacle des montagnes et de la vallée se dévoile en majesté.

A region comprised of the Corsican rocks of granite and diorite, L'Alta Rocca plays host to numerous archeological sites bearing witness to human traces among some of the most ancient on the island (9,000 years old).

Discover a region with very diverse scenery, bounded by the mountain ranges of Bavella, L'Ospedale and the plateau of Le Cuscionu, all competing in beauty with wooded landscapes home to numerous archeological sites such as Cucuruzzu-Capula on the plateau of Lévie. In this natural setting where time seems to stand still, many cultural and sports activities are practised: canyoning, hiking, horse-riding, mountain biking, climbing, "accrobranche", Via Ferrata, with a hippodrome, adventure centres... You will discover authentic farmhouse-inns in Zonza, Quenza and Lévie, and sample the region's specialities: olive-oil, wine, honey, cold meats and cheese. In Lévie, visit the museum of L'Alta Rocca, a high temple to the island's prehistoric era, and the farmhouse-inn "A Pignata", a member of the circle of "Grandes Maisons Corses". Family cuisine ensuring unique discovery of the island's terroir: wonderful cannelloni with "brocciu" milk-and-whey cheese, caramelized lamb cooked in the oven, a melting cake made of chestnut flour. In Quenza, discover the Château Florentin with its crenellated tower and stop for lunch at the restaurant in the Hôtel Sole e Monti to prolong this trip to an authentic Corsica, where the awesome spectacle of the mountains and valley is unveiled in all its majesty.



À VIVRE,
LE TEMPS D'UN REPAS
OU D'INOUBLIABLES
MOMENTS

MURTOLI

CORSE ORIGINELLE,
CORSE MAGIQUE...

« La Corse est belle », dit-on souvent. Et pour beaucoup, « partout différente ». C'est l'image de l'île à la fois singulière et plurielle, intense, secrète, jamais tout à fait dévoilée. Pourtant, le passionné, le fou de Corse trouve bien plus magique, plus extraordinaire encore, le fait de pouvoir réunir plusieurs Corses en un seul lieu, à la même place, au même instant. Ainsi, la montagne et la mer, la pêche et la chasse, le sable et la forêt, le maquis et la vague, la tour et la lune, le troupeau et la plage, les parfums et le vent, le feu et le chant des guitares... Or, ce concentré de beautés, ce rêve de Corse existe. Vous l'avez reconnu. C'est Murtoli !

L'ÉTOILE QUI MONTE

Ici l'intact. Ici l'immense. Le domaine de toutes les séductions pour qui découvre et même pour qui est déjà venu. Mais, passée l'émotion des paysages, révélation et plaisir aussi que de goûter à tout ce que le domaine pêche, chasse, produit lui-même, et puis cuisine, mitonne et invente au grand délice de ses hôtes. Pour picorer, savourer, dévorer Murtoli... Il y a en effet plusieurs restaurants ou tables, dispersés dans le génie de sa nature, surgis de ses paysages les plus emblématiques. Et de plus en plus d'exigences, dans l'élaboration de leurs cuisines respectives, d'imagination dans la déclinaison des mets, jusqu'à susciter la surprise par l'originalité de certaines formules. Jusqu'à créer l'événement d'une consécration officielle, par l'excellence d'un menu !

Honneur donc, pour commencer, à ce « pré carré », 20 couverts seulement, de **Mathieu Pacaud**, « restaurant éphémère » de la Table de la Ferme, auquel le **Guide Michelin** vient de décerner un macaron. Chef plusieurs fois étoilé en ses restaurants parisiens, c'est une aventure toute aussi magistrale et sensible que Mathieu Pacaud est en train de mener dans cet écrin privilégié de Murtoli. D'un côté une inspiration voyageant elle aussi au bout de la Corse et de ses produits pour la plupart issus du domaine : veau et agneau de la ferme, fruits et légumes du potager, huile d'olive du moulin, fromages, brocciu, lait, œufs, miel, huile, poissons pêchés au plus près, herbes et aromates du maquis environnant... De l'autre, une appréhension du terroir propre à sa trajectoire personnelle. À Murtoli dit-il assez poétiquement, « la terre rejoint la mer, les paysans croisent les marins, l'esprit se mêle à l'instinct, et mes souvenirs à ceux de ma mère corse. » Voulant se faire l'écho d'un dialogue entre rustique et haute gastronomie, sa cuisine ainsi est dite « de mémoire vive, et puisant au profond comme au contemporain... ». C'est sans doute avec ces idées et plus d'audace encore, l'étoile obtenue se cherchant déjà une compagne ?... que Mathieu Pacaud, un an après un premier « restaurant éphémère », revient Table de la Ferme. Ambition ? Marier les meilleurs produits corses à ceux du terroir français. Exemples, la farine de châtaigne et la bière Pietra au caviar Golden, la volaille de Bresse à une farce à la nepità, herbe du maquis... De quoi penser déjà que le nouveau « voyage » sera fulgurant, délicieux et devrait combler une escapade à Murtoli. Au dîner seulement. Accompagnements en grands crus d'appellations corses particulièrement médités.



UNE TABLE, L'AUTRE...

À Murtoli, bien d'autres tentations ! Car chacun des restaurants a son lieu, ses paysages, son style, sa cuisine ! Mais c'est un même chef, qui anime, inspire, insuffle la cuisine des 3 Tables du domaine, l'été comme tous les mois de l'année. Il s'agit de **Laurent Renard**, dont le talent pluriel, la maîtrise, ne manquent pas d'étonner aussi. Un chef qui à sa manière est aussi le glorieux auteur aujourd'hui de **certains musts gourmands de Murtoli** à ne pas manquer non plus cet été. Ainsi...

Table de la Plage ! Sous le charme des tendres voûtes de branches et feuillages une grande carte revisitée et, parallèlement à elle, une première : la carte toute différente des « **Ecorces** ». Une nouvelle formule de service sur le sable où les écorces de bois, servant d'assiettes à divers mets à picorer, débordent de bouchées en poissons, viandes et fruits de mer, d'instantanés charcutiers, fromagers ou légumiers, allant du cru au cuit, du frit au grillé, du relevé au mariné, du moelleux, au croquant, de l'aérien au tendre... Excellent. Inattendu. Et délicieusement dans l'esprit des lieux !

Table de la Grotte : qu'on la découvre ou qu'on la redécouvre, le même enthousiasme ! Elle qui n'est plus uniquement l'étrange lieu où même le jour il fait nuit, est devenue, paradoxalement aussi, encore plus énigmatique en s'ouvrant. **Belvédère** tourmenté sur le paysage environnant, terrasses panoramiques, espaces ascensionnels, la Grotte est un peu une sculpture géante et une complète surprise. Tout visiteur alors n'a qu'une envie : y être, le temps d'un dîner, à la lueur des chandelles et au son des guitares. Autre exclusive : cuisine de toujours dans un menu unique, mais chaque jour différent.

Double visage avec **la Table de la Ferme**. Vraie Campagnarde et Grande Maison. Terrasses s'étirant au soleil et intérieurs patinés respectant les codes. Terroirs purs retrouvés et sommets des goûts qui se cherchent... Oui, posée entre golf et oliveraies, pâtures et labours, la Table de la Ferme est bien cet extraordinaire mélange. À chacun, au dehors ou à l'intérieur, d'y trouver sa table, son moment. C'est pourtant midi et soir qu'il faut y être si l'on veut goûter à la formule émotions, partager une dînette d'hédoniste : « **i piattini** », soit les petites assiettes corses ! Pour être ouvertes à tous les plats, les mets possibles, elles ont le charme des petites quantités permettant de multiplier les textures et les goûts, de passer du cru au cuit, du salé au sucré, du saisi au confit ou encore de changer plusieurs fois de registres et de découvertes, au cours d'un même repas.

À MURTOLI,
LA TERRE
REJOINT
LA MER

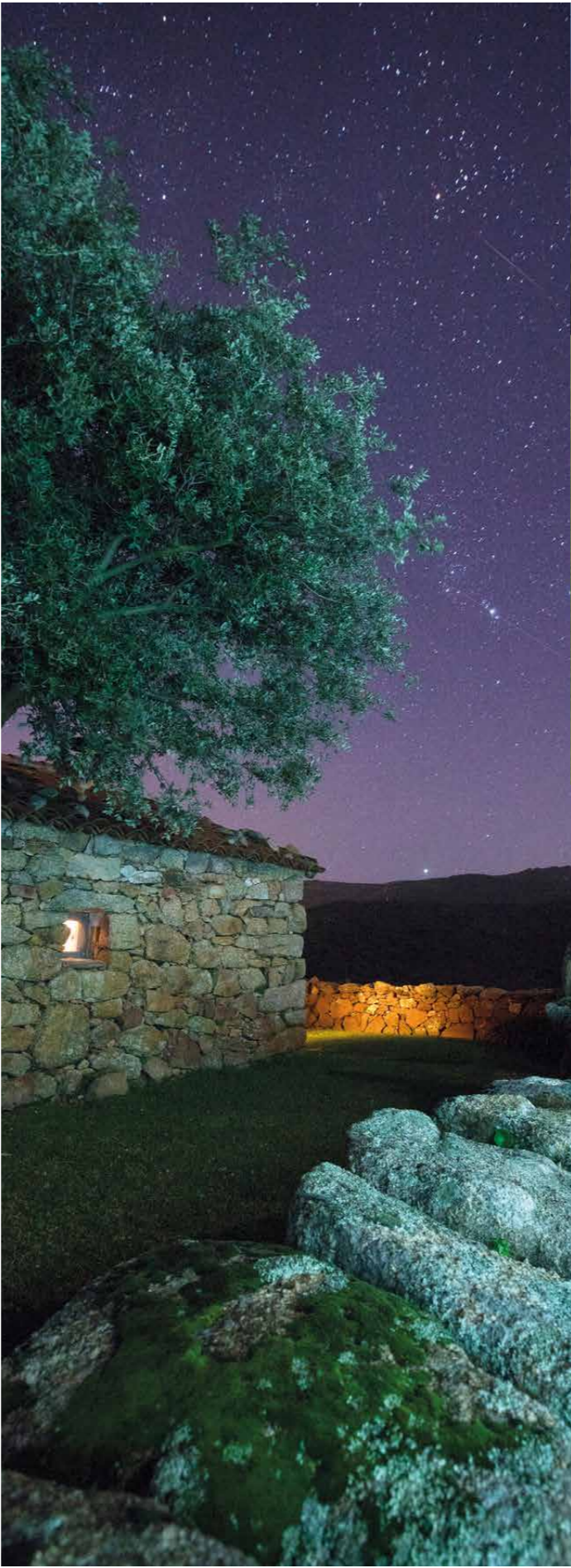


MURTOLI, OU LA FÊTE ININTERROMPUE

Que l'été un jour s'arrête, et tout continue au domaine. Les vacances sans cesse recommencent. Pour l'amour des saisons et de tout ce que l'on peut y faire. Ainsi, il se passe toujours mille choses à Murtoli. De celles qui méritent d'être humées, regardées, photographiées, aimées, comme la rosée du soir dans le maquis, la fabrication du brocciu à la ferme... Mille choses et souvent quelques-unes qui éclipsent toutes les autres. Imaginez un peu le concert classique sur la plage, le championnat de golf âprement disputé, l'oursinade géante au soleil d'automne, la dégustation de vins légendaires en présence des vignerons, le sacrifice du cochon et les cours de charcuterie, les chants corses sous la lune et les mille bougies dans la nuit ! Ouvert toute l'année, le Domaine de Murtoli se veut une invitation permanente, la tentation de ceux qui aiment improviser et se surprendre, le bout du Monde qui répond à leurs envies et dépasse l'imagination : vie en bergeries aux jardins de paradis, découverte de la Nature, golf, chasse, équitation et pêche en mer ou en rivière, herborisation, Histoire, archéologie, balades et loisirs à l'infini... Richesse qui se devine dans le programme proposé par le domaine, débordant d'envies et multipliant les semaines extraordinaires : Toussaint, Noël, Jour de l'An, Pâques. Les séjours escapade, culture, œnologie, forfaits golf, chasse ou encore révélation tel que la Cure Détox avec la Pensée Sauvage. Et bien sûr les week-ends événements comme « Un Jour, un Chef », en hommage à la cuisine d'un grand, la Saint-Valentin plus étonnante que partout ailleurs, les week-ends disco, les 4 jours Festival de chants et musiques corses...

MURTOLI GOLF LINKS, DÉCOUVERTE À PORTÉE DE MAIN

Événement à sa création, le Golf de Murtoli reste le golf dont on parle, que l'on recherche, et qui continue à étonner. Golf 12 trous, son concept qui ne se retrouve nulle part ailleurs, a le pouvoir de ménager 27 départs, 12 greens et 7 tracés de parcours différents. Un attrait considérable quand on pense que l'on se trouve à peine à 1 ou 2 h d'avion de bien des capitales européennes, et, mieux... à 30 min de voiture de Porto-Vecchio. Si bien que tout hôte un peu golfeur du Grand Hôtel de Cala Rossa, devrait déjà s'y sentir attendu, invité, sinon malicieusement défié. Ce qui va parfaitement avec l'accueil encourageant de Frédéric Abadie que l'on peut joindre aisément (06 19 41 66 80) pour réserver, savoir comment fonctionner, apprendre aussi que les débutants disposent d'un practice complet, fairway, putting et bunker pour leur entraînement. La première découverte du joueur plus confirmé, c'est le forfait journée qui met tout à disposition, dans un prix compétitif. Le cadre en outre est terriblement charmeur. Ici les échappées mer et montagnes. Là les terrasses des Bar et Table de la Ferme s'étirant doucement dans le soleil, le silence des oiseaux, et jouxtant le départ des greens. Tout ensuite invite à réserver à nouveau, à revenir. Ce sont les Forfaits hébergement et golf basse saison, les formules vols AR inclus, les montages associant savoureusement Golf et Art de vivre. Sans parler des nombreux événements golf s'y déroulant toute l'année : rencontres, compétitions, coupes, championnats !



ET CHASSER A MURTOLI ?

Encore une fois, l'exception ! Avec le Domaine de Chasse de la Vallée de l'Ortolo, Murtoli compose un espace unique en France et même en Europe. La plus riche concentration de paysages, la plus étonnante diversité de gibiers poils et plumes qui soit offerte au plaisir. Et donc, tout pour vivre d'octobre à février, des moments de chasse dont on se souviendra, principalement sanglier, perdreaux rouges, grives, pigeons...

Autant de choses qui devraient inciter l'hôte de passage, chasseur confirmé ou non, à découvrir, à aller "voir", tout en abandonnant la notion de lieu, l'idée de domaine. Car, c'est un monde. Presque un pays. Avant... les montagnes, la vallée, les forêts, le fleuve, les rocs, les oliveraies, les champs, les dunes, le maquis, les plages. Après, rien ou tout ! La mer... Et, que peut exiger un tel univers ? Certainement une organisation très professionnelle, rigoureuse. Il faut concilier la technicité et la passion de la chasse avec les traditions corses faites de rituels attachants et de belle hospitalité. Un esprit qui donne tout son sens à la présence de Constant Boulard comme Régisseur du domaine. Soucieux de mieux accueillir encore, il veut créer une complicité avec le chasseur, multiplier les formules en journées comme en forfaits séjours. Mais, déjà, d'une manière générale...

Chasse à la journée : seul, à 2 ou à 3, on peut s'inscrire sur des dates de battues ouvertes ou, plus nombreux, créer son propre groupe pour faire de la chasse sur mesure.

Organisation : chasse le matin, chasse l'après-midi. Sont inclus dans le prix, le petit-déjeuner et le déjeuner, "spuntinu" se déroulant toujours dans des écrins fabuleux, oliveraies, chaos de rochers, bords de plage..., et s'accompagnant en abondance des produits du domaine, de terroirs voisins et d'excellents vins corses. Le soir, "Tableau", en respect de la tradition et dîner, non inclus mais... comment s'en passer, à la Table de la Grotte.

Parmi d'autres possibilités : les week-ends 2 jours/2 nuits, denses en émotions. Les forfaits 4 nuits/5 jours permettant au chasseur de mieux profiter de la polyvalence du domaine. Ne pas oublier l'idée de coupler une journée de chasse avec un week-end à thème, sur l'œnologie, la gastronomie, par exemple... Se souvenir aussi que tout chasseur peut emmener avec lui sa famille, ses amis, qui vivront à Murtoli, entre la beauté des paysages et les activités proposées, des émotions égales aux siennes.

Pour mieux en parler, obtenir même un rendez-vous sur le domaine : Constant Boulard, 06 14 89 01 34, ou par courriel : regisseur.chasse@domaineortolo.com



DESTINATION BIEN-ÊTRE À OKINAWA

Cette année, nous continuons notre voyage sur Okinawa dans l'un des plus beaux hôtels de l'archipel. Membre de « Small Luxury Hotel of the World », « The Terrace Club at Busena » est un établissement 5 étoiles pour un séjour santé hors du commun.

Sur cette île, connue dans le monde entier pour être une véritable « oasis pour le corps et l'esprit », le superbe Resort « The Terrace Club at Busena » propose des chambres de luxe avec vue sur la mer de Chine orientale à couper le souffle, mais surtout l'un des meilleurs spas et centre de Thalasso du Japon, bordé par une plage de rêve. Au programme, une carte très pointue de massages, soins corporels et du visage, kinésithérapie, hydrothérapie, tout un panel de traitements parfaitement aboutis et maîtrisés. Ce centre bien-être, conçu et dirigé d'une main de maître par Hitomi Aragaki, la directrice générale, place ce Health Resort sur la liste des meilleurs lieux de ressourcement en Asie.

DES METS SAINS ET GOURMANDS

Le véritable secret de longévité des Okinawais réside aussi en partie dans leur mode d'alimentation. Cette cuisine diététique est évidemment présente dans le restaurant « santé » du Terrace Club.

Le chef, Toru Higa, a mis en place une carte qui sublime la production locale avec de délicieux légumes, pour la plupart parfaitement inconnus en Europe, des fruits exotiques et des produits frais de la pêche, pour un moment sain et gourmand riche en antioxydants et micro-nutriments.

Le buffet du petit-déjeuner fait également partie des belles découvertes. Il regroupe, dans de superbes présentations, tous les aliments préconisés pour préserver vitalité et bien-être. Et pour rendre ce séjour véritablement inoubliable, un service très haut de gamme, associé à une belle pointe d'humour, apanage des Japonais de l'extrême Sud !



Deux destinations magiques, empreintes de beauté et de sérénité.

Deux conceptions familiales de la tradition hospitalière. Deux visions similaires, entre passion et plaisir du partage. Le Grand Hôtel de Cala Rossa scelle un pacte d'amitié et d'échange avec le Terrace Club pour faire voyager en toute confiance ses clients.

Two magic destinations steeped in beauty and tranquillity. Two family conceptions

of a tradition in hospitality. Two similar visions between dedication and the pleasure of sharing.

The Grand Hôtel de Cala Rossa has sealed a pact of friendship and exchange with Terrace Club so that customers can travel without a worry in the world.

WELL-BEING RESORT IN OKINAWA

This year, we continue our trip to Okinawa in one of the archipelago's finest hotels. A member of "The Small Luxury Hotels of the World", the Terrace Club at Busena is a 5-star establishment offering a rare experience focusing on vitality and health.

On this island, world-renowned for being a real "oasis for body and soul", the Terrace Club at Busena is a superb resort proposing luxury rooms with breathtaking views of the East China Sea, but most importantly, one of Japan's finest spas and thalasso centres, at the edge of an idyllic beach.

On the programme, a cutting-edge choice of massages, face and body treatments, physical therapy, hydrotherapy, a full array of offerings perfectly developed and dispensed. This well-being centre, designed and expertly run by its General Manager Hitomi Aragaki, places this Health Resort on the list of the best places for replenishment in Asia.

DELICIOUS, HEALTHY FOOD

The real secret of the long life of the people of Okinawa also partly resides in the way they eat. Their dietetic cuisine is, of course, to be found in the "health" restaurant at the Terrace Club.

Chef Toru Higa has designed a menu that focuses on local production with tasty vegetables, the majority totally unknown in Europe, exotic fruit and the freshest fish, for a delicious, healthy cuisine rich in antioxidants and micro-nutrients.

The breakfast buffet forms part of these wonderful discoveries. Superbly presented, it features all the foodstuffs recommended for preserving vitality and well-being. And to make your stay truly unforgettable, top-notch service combined with a delightful sense of humour, characteristic of the Japanese of the far south!





沖縄ヘリラックスの旅

今年も私達は、沖縄への旅を続けます。日本列島内で最も素晴らしいホテルの1つに数えられ、「スモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド」(SLH)に加盟する5つ星ホテル「ザ・テラスクラブ アット プセナ」で、他に類を見ないウェルネスな滞在を堪能。

「体と精神のオアシス」として世界的に有名なこの島で、最高級 リゾート「ザ・テラスクラブ アット プセナ」では、息も止まるほど素晴らしい東シナ海の眺めを望めるラグジュアリーなルーム、さらに夢のように美しい海岸に囲まれた日本有数のスパとタラソセンターをお客様に提供します。

プログラムには、非常に専門的なマッサージメニュー、ボディケア、フェイスクア、キネジセラピー、ハイドロセラピーなど、効果的で高い専門性を誇る様々なリラク্সメニュー。ザ・テラスクラブ アットプセナの支配人を務める新垣瞳氏の手によって設計・運営されるウェルネスタラソ。このヘルスリゾートは、アジア最高峰の癒しの場の1つとして数えられています。

沖縄住民の長寿の真の秘密は、その食生活に隠されています。そして、この健康的な料理はもちろんテラスクラブの「ヘルシー」なレストランで味わう事が出来ます。

シェフのヒガトオル が、その多くがヨーロッパでは全く無名の美味しい野菜、エキゾチックなフルーツ、地元で獲れた新鮮な魚介類など、沖縄県の食材にこだわったメニューをご用意。抗酸化作用や微量栄養素が豊富な料理と共に、ヘルシーで美味しい一時を提供します。

ビュッフェ形式の朝食も同様に嬉しい発見の1つ。美しく並べられた料理に使われる全ての食材は、1日のエネルギーと寛ぎ感を維持してくれるでしょう。

日本最南端に住む人々特有のちょっとしたユーモアを組み合わせた最高級のサービスの提供により、この滞在が忘れられない思い出に！



AGENDA

Toute l’année, Porto-Vecchio bat au rythme de ses événements culturels. Voici une sélection de rendez-vous à ne pas manquer dans la ville et ses environs.



MARCHÉS
Tous les dimanches, sur la Place du monument aux morts de 7h à 13h, les producteurs locaux se rassemblent pour un marché des produits de la région : miel, huile d'olive, fromage, charcuterie. Un rendez-vous festif et convivial. Le marché de Lecci propose quant à lui produits régionaux et biologiques les mercredis matins de 8h30 à 13h30.

COURSES HIPPIQUES
Plusieurs dimanches de juillet et août, les locaux se retrouvent en famille à l'hippodrome de Zonza pour assister à des courses de chevaux et parier comme à Vincennes ! Dans un cadre idyllique, entouré par le sommet des aiguilles de Bavella, on entend l'écho des chevaux lancés dans la course. Unique! www.ippodrome-zonza.fr

VISITES GUIDÉES DE LA CITADELLE
L'office du tourisme propose tous les jeudis à 18h30 un circuit commenté de la Citadelle de Porto-Vecchio avec un guide national. Un très bon moyen de mieux comprendre l'histoire de cette bâtisse emblématique de la région. www.ot-portovecchio.com et sur inscription au 04 95 70 09 58.

LA CORSICA CLASSIC
À l'occasion de sa 10e édition, la traditionnelle régata de voiles classiques en Méditerranée promet un rendez-vous sous le signe de l'élégance, du sport et de l'art de vivre du dimanche 25 août au dimanche 1er septembre. Une semaine de bonheur sous le vent à admirer les plus beaux bateaux. www.corsica-classic.com

MUSÉE DE L'ALTA ROCCA À LEVIE
Archéologie, Paléo-ethnographie et Histoire se rejoignent dans ce musée, reflet de 10 000 ans d'occupation humaine. Les collections exposées illustrent l'histoire et la vie quotidienne des populations de l'Alta Rocca depuis le Ville millénaire avant notre ère et jusqu'au Moyen âge. Ouvert tous les jours de 10h à 18h, 04 95 78 00 78

JEAN-CHARLES PAPI À L'AFFICHE
Auteur, compositeur, interprète, le Corse Jean-Charles Papi vous présente son nouveau spectacle «Essenziali», fruit de toutes ses rencontres et de son parcours. Un fil narratif articulé autour de ses titres les plus connus et des nouveautés de son nouvel album. Le 13 septembre à 21h au Centre culturel communal de Porto-Vecchio

FESTILUMI : LE FESTIVAL DES LUMIÈRES DE BONIFACIO
Fortes du succès des années précédentes, les nuits bonifaciennes se transformeront grâce à un univers mêlant nouvelles technologies et imaginaire traditionnel. Tout au long de la Haute Ville, du Bastion de l'Étendard au quartier pisan, les lieux seront investis entre animations grandioses, scénographies intimistes, interactions humaines et lanternes lumineuses énigmatiques. Du 4 au 6 juillet

FEUX D'ARTIFICES À BONIFACIO
Le 13 juillet, le 1er août, le 15 août et le 8 septembre à 23h, un spectacle féérique de feux d'artifice illuminera la Citadelle de Bonifacio de milliers d'étoiles. Quatre soirées pétillantes à ne pas manquer !

TOUR DE CORSE 2019
Le rallye automobile historique VHC ET VHRS rassemblera pour sa 19e édition du 7 au 12 octobre plus de 250 voitures de légende. Un voyage dans le temps à ne pas manquer. www.tourdecorse-historique.com

LES MÉDIÉVALES DE LEVIE
Les Médiévales de Levie, un événement devenu phare et incontournable de l'Alta Rocca. Du 7 au 9 septembre, le village se transportera au Moyen Âge insulaire, avec des villageois qui seront les premiers acteurs de sa transformation. Spectacles, combats, déambulations, expositions, conférences, animations pour enfants et un grand marché médiéval feront remonter le temps aux 10 000 visiteurs attendus. www.levie.fr/les-medievals-de-levie/

A FIERA DI PORTIVECHJU
Comme chaque année A Fiera di Portivechju est l'un des rendez-vous incontournables de Porto-Vecchio afin de découvrir l'artisanat, le savoir-faire, les nouvelles technologies... Du 13 au 15 septembre sur le terre-plein du port



DIARY

All year round, the heart of Porto-Vecchio beats to the pace of its cultural events. Here’s a selection of appointments not to be missed, in the town and its surrounding area.

MARKETS
Every Sunday, on the Place du Monument aux Morts, from 7 a.m. to 1 p.m., local producers join up for a market proposing regional products: honey, olive-oil, cheese, cold meats. A cheerful, friendly atmosphere. The market in Lecci also offers regional and organic products on Wednesday mornings from 8.30 a.m. to 1.30 p.m.

HORSE RACING
On several Sundays in July and August, the locals get together with their families at the hippodrome of Zonza to watch the races and do a little betting, just like in Vincennes! In an idyllic setting, facing the Needles of Bavella, you can hear the echo of horses galloping around the track. Unique! www.ippodrome-zonza.fr

GUIDED TOURS OF THE CITADELLE
Every Thursday at 6.30 p.m., the Tourist Office lays on guided tours of the Citadelle of Porto-Vecchio with a national guide. A great way of understanding more about the history of this building so symbolic of the region. www.ot-portovecchio.com and by registering on 04 95 70 09 58

“LA CORSICA CLASSIC”
On the occasion of its 10th edition, the traditional regatta for Classic sailboats in the Mediterranean promises an event characterized by elegance, sportsmanship and the art of living, from Sunday, August 25th, to Sunday, September 1st. A week of colour, enjoyment and sea breezes, admiring these fabulous yachts. www.corsica-classic.com

MUSEUM OF L'ALTA ROCCA IN LEVIE
Archeology, paleoethnography and history are revisited in this museum portraying 10,000 years of human occupation. The collections on display illustrate the history and everyday life of populations inhabiting L'Alta Rocca since the 7th century B.C. until the Middle Ages. Open daily from 10 a.m. to 6 p.m. 04 95 78 00 78

JEAN-CHARLES PAPI ON THE BILL
Author, composer, singer, the Corsican artist Jean-Charles Papi invites you to his show, “Essenziali”, the fruit of all his encounters, his entire career. A narrative thread weaving between his best-known songs and new offerings from his latest album. September 13th at 9 p.m. at the Centre Culturel Communal de Porto-Vecchio

“FESTILUMI”: BONIFACIO’S FESTIVAL OF LIGHT
On the strength of the success of previous years, evenings in Bonifacio will be transformed thanks to a world blending new technologies and traditional imagination. All along La Haute-Ville, from the Bastion de l'Étendard to the Pisan neighbourhood, the town will come alive with grandiose entertainment, intimate scenographies, human interactions and enigmatic lanterns. July 4th to 6th

FIREWORK DISPLAYS IN BONIFACIO
On July 13th, August 1st and 15th, and September 8th, at 11 p.m., enchanting and spectacular firework displays will light up the Citadelle of Bonifacio with thousands of stars. Four sparkling evenings, not to be missed!

“TOUR DE CORSE” 2019
For its 19th edition from October 7th to 12th, the VHC AND VHRS historic car rally will bring together over 250 legendary automobiles. A trip back in time, an absolute must. Programme: www.tourdecorse-historique.com

“LES MÉDIÉVALES DE LEVIE”
This has become an essential flagship event for L'Alta Rocca. From September 7th to 9th, the village will travel back to the island's Middle Ages, with villagers who will be the first contributors to its transformation. Shows, combats, walks, exhibitions, lectures, children's entertainment, and a large medieval market will take the 10,000 visitors expected a giant step back in time. www.levie.fr/les-medievals-de-levie/

“A FIERA DI PORTIVECHJU”
As in every other year, “A Fiera di Portivechju” will be a must-see event in Porto-Vecchio, enabling visitors to discover arts-and-crafts, traditional know-how, new technologies... From September 13th to 15th on the quayside



LES ÉQUIPES

STAFF

Si les clients nous font l'amitié de revenir très régulièrement au Grand Hôtel de Cala Rossa, ils ne sont cependant pas les seuls. Au fil des saisons, des équipes de travail se sont constituées, se sont étoffées, se sont pérennisées, jusqu'à devenir, de mariages en baptêmes, une magnifique famille recomposée ! Leur fidélité et leurs talents ont très largement contribué à créer l'atmosphère si particulière et si chaleureuse de cette belle demeure. L'occasion pour nous, ici, de leur dire un immense merci.

Patricia Biancarelli & Jérôme Labat



La réception

Les étages



Le restaurant

Le bar



La lingerie



La boutique



La cuisine

La pâtisserie



If our clients return regularly to the Grand Hôtel de Cala Rossa, they are not alone. Over the seasons, our teams of employees have been formed, increased, established, and now from weddings to christenings, they are all part of a restructured family! Their loyalty and talents have very much contributed to creating the very special and warm atmosphere that reigns in this wonderful house. This is our opportunity to say a warm thank you to them all.

Patricia Biancarelli & Jérôme Labat



La maintenance

La plage



Le spa

Le potager



SHOPPING

