**Pauline Juillard, Une table corse (la ferme de Campo di Monte) : Un goût de terroir**

**Danièle Gerkens et Mario Palmieri**

Rouergue

192 pages

29,90 euros

9782812606427

http://www.chapitre.com/CHAPITRE/fr/BOOK/juillard-pauline-gerkens-daniele/une-table-corse-la-ferme-de-campo-di-monte,60574483.aspx

*20 avril 2014*

Dans la catégorie « Gastronomie », **« Une table corse, la ferme de Campo di Monte »**, s’aborde à la fois comme une découverte touristique et culinaire d’un endroit retiré, situé dans un cadre exceptionnel et préservé en **Haute-Corse**. Dans la montagne qui domine Bastia et le golfe de Saint Florent (micro région du Nebbiu), se dresse une ferme bâtie autour de 1600 et devenue un restaurant en 1985, tenu par la propriétaire **Pauline Julliard**, exploitante agricole et Corse depuis plusieurs générations.

Cet endroit, perdu dans une nature sauvage et austère, est devenu incontournable sur l’île, fréquenté désormais par de nombreuses célébrités. Néanmoins, d’après cet ouvrage, il a su garder une authenticité de terroir, une ambiance familiale chaleureuse et une simplicité dans les plats proposés.

A partir de **54 recettes** (transmises de mères en filles), ce livre met l’accent sur les produits locaux issus des forêts, prés, maquis, rivières et montagnes environnants ; plus rarement de la mer, attestant ainsi du caractère régional et exclusif des plats proposés. De leur saveur unique également.

Ces recettes ,accompagnées des textes de **Danièle Gerkens** (journaliste à Elle) et de photographies de **Mario Palmeri,** exhalent des saveurs oubliées*, « mijotées et généreuses*», et inciteront peut être le voyageur de passage à découvrir ce lieu en pierres sèches d’une autre époque, coincé dans la montagne, parmi les châtaigniers et les figuiers et à s’asseoir parmi les armoires cirées, sur des chaises cannées autour de tables à l’ancienne, de murs chaulés de blanc et de photos sépia. L’ensemble **à partir de 55 euros** tout de même *(« addition incompressible d’un menu fixe et non modulable »,* Gault-Millau).

Pauline Julliard est seule derrière ses fourneaux et élabore ses plats à partir de produits locaux (ceux de ses voisins producteurs notamment, Jean et Loulou) selon un savoir-faire artisanal initié par sa grand-mère et sa mère, sans se soucier des tendances culinaires innovantes du moment.

Ainsi les recettes proposées sont assez classiques et typiques (lentilles au figatelle, polenta de farine de châtaigne, sauté de veau…), d’autres plus rares car disparues de nos modes alimentaires (le pain au ventre préparé avec du sang de porc et des blettes), jamais très compliquées à mettre en œuvre, si ce n’est la difficulté pour nous, continentaux, de s’approvisionner facilement en produits corses de qualité.

Néanmoins, rien ne vous empêche de vous inspirer de ces recettes pour préparer, à votre façon, des oignons farcis, de la confiture de tomates vertes ou du cabri grillé. Certes, les boulettes de storzapretti (dont l’image fait carrément saliver le palais) seront sans doute moins aisées à reproduire mais dans l’ensemble, ces recettes, toutes présentées avec un esthétisme raffiné et assez subtil, conservent malgré tout l’empreinte rude d’un terroir authentique et la simplicité des saveurs naturelles.

Une belle immersion dans la cuisine régionale corse et une invitation au voyage impossibles à refuser.

Cécile Pellerin