



La permaculture, cet art de cultiver qui fleurit au Misincu

Il a fallu 6 mois pour transformer le parc de l'hôtel étoilé de Cagnano en jardin respectueux à l'écoute de la nature. Un projet de Jean-Baptiste Anfosso qui permet d'afficher à la carte une production 60 % locale, 100% en 2020

Depuis l'arrivée du printemps, une brise écolo a traversé les terres du Misincu. Des jardins au parc, tout a été repensé pour y installer la permaculture. Une expression en vogue et souvent détournée mais, sur la commune de Cagnano, une seule définition est connue. Admise.

Celle qui consiste en une prise directe avec la nature et ses richesses. Une alternative au modèle agricole actuel qui repose en partie sur un savoir-faire ancestral. "C'est une agriculture qui s'inspire d'un écosystème", raconte Quentin Jamet, rencontré au cœur de ce jardin signé Jean-Baptiste Anfosso, qui mérite bien des détours.

Sur les 5 hectares du parc de l'hôtel, près de 4 000 m² sont aujourd'hui cultivés. Difficile d'imaginer que dans ses allées dessinées, au milieu de ses buttes de tomates ou d'aromates qui ceinturent le bassin ou ses balançoires à

fraisières, il n'y avait jusqu'à cet hiver, en lieu et place, qu'un champ haut de deux mètres. Et pourtant, il aura fallu une rencontre entre deux passionnés pour que le projet fleurisse.

"Révoquant d'un écosystème promis à l'autosuffisance", Sylvain Giudicelli et Reza Zographos, les propriétaires des lieux, ainsi que Jean-Baptiste Anfosso, œnologue de formation, souvent présenté comme "un alchimiste au service des végétaux", osent ce nouveau pari dans le Cap Corse.

Buttes et paillages, le secret du maître

Pendant plusieurs semaines, la terre est étudiée. Un géotextile en fibre de bambou est déposé au-dessus du sol, de la terre végétale et du fumier y sont rajoutés, avec des copeaux de bois de Patrimoine en guise de paillage. "Cela permet de gar-

der plus d'humidité et donc de limiter l'arrosage", souligne Quentin Jamet, le maraîcher en titre du jardin raisonné du Misincu.

La technique, enseignée par le maître de la permaculture, se résume en ces paillages et buttes créées "à l'aide de chêne, de bruyère et d'arbousiers composés contenant 20% de protéines et plus de 30% de glucides". Puis, vient se glisser l'électro-culture. Soit 1,3 volt qui court dans le sol, "le même qui fait battre le cœur", pour le bien-être des plantes. Côté irrigation, les maraîchers font confiance aux ollas, ces amphores poreuses remplies d'eau qu'ils entrent.

La règle d'or de la permaculture, c'est aussi réussir à établir le bon voisinage entre des tomates pouvant mieux pousser à l'ombre des courgettes qui, en retour, leur fait bénéficier d'azote. Chaque plantation est calculée en fonction des influences de la lune, des points cardinaux et des flux d'énergie, sur le modèle des jardins japonais. Autre fondamental de cette agriculture : bannir tout traitement chimique.

De la terre au verre

Incroyable, mais, sur ce site, le petit-lait de chèvre est préféré à la bouillie bordelaise. Les courgettes sont traitées au savon noir ou les autres plants au purin de préles ramassés sur place.



Huit variétés de tomates, les courgettes, piments, courges, melons, aubergines, pastèques et autant d'aromates et fleurs comestibles répondent à une partie des besoins des chefs. (PHOTOS J. MARI)

Une façon de cultiver et un savoir-faire qui fonctionnent pour le plaisir des yeux et des papilles. Tous les jours, les clients de cet hôtel de luxe se perdent volontiers dans les jardins, se délectent à cueillir le fruit qu'ils pourront - sûrement plus tard - retrouver dans leurs assiettes.

"La veille, les chefs nous font la liste de ce dont ils auront besoin pour leur menu. Et tous les matins, nous leur préparons leurs fruits, légumes et aromates. Parfois, ils viennent directement se servir dans le potager", ajoute Basile Darlet, qui fait partie du duo de maraîchers du

5 étoiles.

Pour l'heure, les huit variétés de tomates, les courgettes, piments, courges, melons, aubergines, pastèques et autant d'aromates et fleurs comestibles permettent de satisfaire 60% des besoins de matières premières des chefs des deux restaurants. La saison prochaine, l'objectif affiché est une production 100% locale. Et, même au bar, Michael Mas qui vient de dévoiler sa nouvelle carte est parti faire sa cueillette. "J'utilise de la verveine, de la mélisse, les trois variétés de basilic, la nepita comme la sauge et la menthe. Et j'élabore à partir

de ces plantes cultivées sur place nos drinks."

Autour de ce projet, c'est une éco-démarche globale qui est en train de se composer à l'hôtel Misincu. Bientôt prendra forme un jardin mandala, non loin d'un forest bar et de la plateforme yoga. Un ruchier sera installé dans un poulailler, contre l'invasion du frelon asiatique. Même sur le toit de l'hôtel, la nature va reprendre ses droits. Un parc bucolique, un domaine éco responsable pour révéler le meilleur de la nature via la permaculture.

JULIE QUILICI ORLANDI

