

De nombreux restaurants du golfe les proposent à leur table, en saison. Ouverts par un spécialiste (pas d'épine intempestive dans les doigts), déposés sur un plateau sur lit de glace, juste accompagnés de fougasse et de beurre, les oursins se servent à la douzaine, de préférence en terrasse pour profiter des rayons du soleil.

Certains chefs de la région les font aussi entrer dans des préparations (ravioli au corail d'oursin, brouillades d'œufs aux oursins) où leur saveur iodée fait merveille avec des épices telles que le safran. Moins traditionnel mais tout aussi délicieux et à réserver plutôt pour un dîner.

Sur la plage pour la tradition

Pour les puristes cependant, l'oursin se déguste sur le sable, face à la mer. Et il se mérite. C'est un mets du week-end réservé à ceux qui se sont levés tôt, ont enfilé la combinaison et les palmes avant de plonger dans une eau limpide mais quelque peu frisquette. Les copains des plongeurs auront le droit de manger à condition d'accepter d'ouvrir les oursins, d'avoir mis le vin à rafraîchir et d'avoir apporté le reste du repas. À noter : une sieste est à prévoir, même pour ceux qui n'ont pas bu une goutte d'alcool. La combinaison de l'iode des fruits de mer et du soleil hivernal donne inmanquablement sommeil aux plus résistants.

Oursinade sans oursins

Une particularité de l'oursinade - tous les habitués vous le diront - c'est qu'on peut y participer même lorsqu'on n'aime pas les oursins.

Pas la peine de se forcer, il y en aura plus pour ceux qui apprécient. Car dans toute bonne oursinade à l'ajaccienne, il y a, bien sûr, des oursins mais aussi... du figatellu, du fromage et, en ce moment, de la galette des rois (brioche ou frangipane) pour terminer le repas.

Oui mais les oursins dans tout ça ?

Chut ! On ne parle pas en mangeant... c'est très mal élevé.

I. LUCCIONI



Au Lodge sur le port de l'Amirauté, les oursins font partie des spécialités que l'on déguste en terrasse.

/PHOTOS JEAN-PIERRE DELZIT



Au Bar du Marché, à quelques dizaines de mètres du port Tino Rossi et de la halle aux poissons, les oursins font partie de la carte depuis... toujours.

/PHOTO EMILIE RAGUZ



Même si le soleil n'est pas de la partie, les premiers oursins de la saison ont toujours une saveur spéciale.



Au Neptune, sur la route des Sanguinaires, Philippe Ciccada a fait de son restaurant un lieu incontournable pour les amateurs d'oursins.