

PORTIVECHJU

turisimu

GUIDE DES SAVEURS

Portivechju

Lecci

Munacia d'Auddè

Pianottuli Caldareddu

Figari

Sotta



LECCI
turisimu



Sommaire


La carte du Sud Corse	3
Edito	6
Des saisons et des traditions	7
À goûter absolument	15
Les vins	17
Où manger ?	19
Boire un verre, sortir	25
Producteur	27
Les boutiques de produits corses	29
Les marchés de la région	29-31
Un voyages responsable	32
Des offices de tourisme à votre service	34
Nos engagements	36

Légende


Moyens de paiement

 Carte bancaire

 American Express

 Chèque

 Espèces €

 Virement / Paiement en ligne



- | | | | |
|--|---|--|---------------------|
| | Aéroport | | Bergerie |
| | Port | | Citadelle |
| | Office de Tourisme /
Point information | | Couvent |
| | Phare | | Église / Chapelle |
| | Plage | | Moulin |
| | Réserve Naturelle | | Musée |
| | Barrage | | Orriu |
| | Station thermale /
Source d'eau chaude | | Site archéologique |
| | Cascade | | Tour génoise |
| | Col | | Tunnel |
| | Domaine viticole | | Parcours de golf |
| | Zone humide | | Parc à thème |
| | Hippodrome | | Activités nautiques |
| | Sentier de randonnée | | Promenade en bateau |

À Spassu

Se balader, écouter, s'imprégner



APPLICATION MOBILE PARCOURS AUDIO-GUIDÉS

réalisée par Portivechju turisimu
100% made in Corsica

“ Stà à senta, t'aghju da cuntà a noscia stodia... ”

Chaussez vos baskets ! À Spassu vous emmène à la rencontre de Portivechju et sa région ! Des parcours incontournables vous (re) plongent au coeur de notre patrimoine et de notre histoire.

Téléchargez gratuitement l'appli sur votre smartphone !



PORTIVECHJU
turisimu

EDITO

BIENVENUE DANS LE SUD CORSE !

*SEMU CUNTENTISSIMI DI RICEVA VI IN U NOSCIU RUGHJONU
CÙ A SPERENZA CHÌ SU SUGHJORNU SIA MONDA FELICI.*

Bienvenue à Porto-Vecchio, où chaque saveur raconte une histoire, où chaque produit évoque un savoir-faire ancestral. Que vous soyez déjà plongés dans l'atmosphère enivrante de notre région ou que vous vous apprêtiez à la découvrir, ce guide est votre allié pour explorer et savourer chaque instant de votre voyage.

Que vous soyez un gourmet ou simplement curieux des plaisirs de la table, nous vous invitons à un voyage où chaque expérience culinaire est une immersion dans l'âme même de notre belle région, révélant ses arômes et ses saveurs uniques. Nos restaurateurs sont prêts à vous accueillir tout au long de l'année et vous proposent une cuisine de qualité, élaborée avec passion et respect des traditions.

Il est impensable de ne pas savourer nos produits et de repartir avec un souvenir mémorable... Vignerons, charcutiers, oléiculteurs, et tant d'autres, partageront avec vous leur passion de la terre et vous feront découvrir les saveurs subtiles et authentiques de l'île. Si vous n'avez pas le temps, nos commerçants (caves, épicerie fines) ont sélectionné, pour vous, le meilleur de ces produits : charcuterie, fromages, miels, confitures, canistrelli, huiles d'olives, vins, liqueurs...

Et peu importe le jour, vous trouverez toujours un marché animé où vous pourrez rencontrer les producteurs locaux et les artisans de la région. Ces marchés sont l'occasion parfaite de découvrir les spécialités culinaires et artisanales corses, d'échanger avec les personnes passionnées par leur métier, et de ramener chez vous des produits frais et authentiques.

DES SAISONS

U BROCCIU

Le Brocciu au lait de chèvre ou au lait brebis bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée. Il est issu du petit lait et se consomme de novembre à juin.

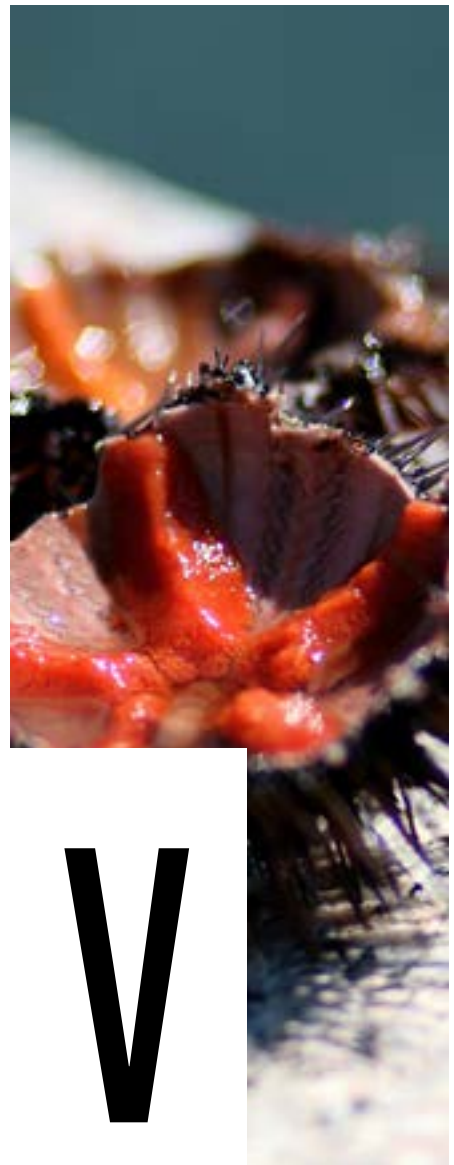


N



LES FRUITS DE MER

L'hiver c'est aussi, le temps des fruits de mer et des oursinades sur la plage, sous le doux soleil des mois de janvier, février, mars et avril.



U FICATEDDU

Il faut attendre l'hiver, la période de l'abattage a tumbera, pour consommer U FICATEDDU (saucisse de foie) et I SANGUI (le boudin).

I



V

E



L'AGNEAU DE LAIT ET LE CABRI

La production D'AGNEAU DE LAIT et de CABRI a lieu d'octobre à mai. Ils sont consommés traditionnellement durant les périodes de Noël et de Pâques.



LES AGRUMES

CEDRAT, CITRON, ORANGE, KUMQUAT, POMELO ... les agrumes apportent leurs zestes de couleurs de mars, parfois même février jusqu'à juin...

N



& DES TRADITIONS

A RIVIA

Brochette traditionnelle préparée avec les abats du cabri pour les fêtes de Noël dans l'extrême Sud de la Corse et dans le Sartenais.

R

U

V



L'HUILE D'OLIVE

« OLIU DI CORSICA » se caractérise par son extrême douceur en bouche et par ses parfums intenses du maquis. La récolte des olives se déroule, en fonction des variétés, de novembre à juin. On trouve les premières huiles sur le marché autour du mois de mars, parfois même décembre.



R

LES MIELS DE CORSE

(AOP ou AOC) offrent une grande diversité d'arômes. De la mer à la montagne, les apiculteurs corses déplacent les ruches au fil des saisons. Le miel de printemps se veut doux floral et fruité alors que le maquis de printemps dévoile des notes de caramel et de cacao.

DES SAISONS & DES TRADITIONS

A

A CANESTRA

Pain de forme circulaire et brioché, traditionnel de Pâques, A MERENDELLA DI PASQUA.



N

LES PLANTES AROMATIQUE

S Installé en Corse depuis presque 8000 ans, le maquis recouvre l'île du bord de mer jusqu'à environ 800 mètres d'altitude.

Lentisque, myrtes, cistes, immortelles... Ces végétaux sauvages font la beauté et la particularité du paysage corse. Ils sont également reconnus pour leurs vertus culinaires, médicinales et olfactives.

A NEPITA (menthe sauvage), L'ARBA BARONA (thym de la montagne), le Romarin, la Verveine citronnelle, la Mélisse citronnelle, la Sauge, l'Origan, la Marjolaine, etc.

E

U



DES SAISONS

LES FRUITS ET LÉGUMES

Cueillis à maturité et distribués en circuit court, les fruits et légumes corses gagnent en saveur et en fraîcheur. Tomates, melons, pêches, nectarines, pastèques, abricots, courgettes, fraises, raisins de table, salades, concombres, poivrons, aubergines, prunes, pommes, cerises, blettes...



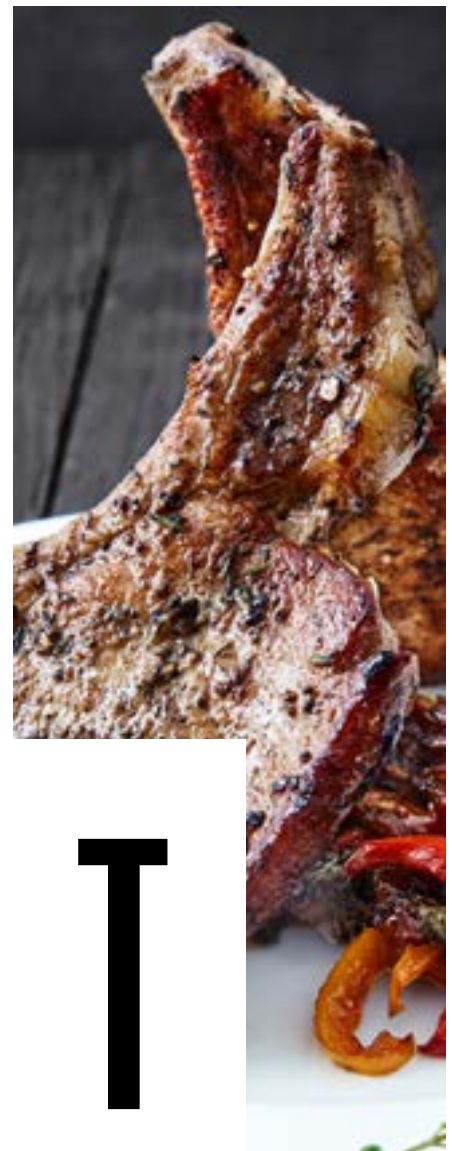
I

S



LE VEAU CORSE

Élevé dans le maquis. Il a un goût typique, une saveur et une couleur rosée de la chair. Il est consommé toute l'année. En sauté, rôtie au four ou simplement grillée, la viande de veau de Corse délivre son goût authentique et parfumé.



T

LA CHARCUTERIE

Il faut patienter la fin de la salaison pour déguster U PRISUTTU (jambon sec), U LONZU (le filet), et A COPPA (l'échine).

A



LES BEIGNETS

Natures ou fourrés au brocciu selon la saison.

I FRAPPI

Parsemés de sucre, ils sont les inconditionnels des évènements fort familiaux.



T

I

& DES TRADITIONS

BEIGNETS, FRAPPI

On les retrouve à toutes les occasions heureuses : mariages, baptêmes, ...

V



H

DES SAISONS & DES TRADITIONS

J



I

LA CUEILLETTE

L'automne cueille les premières CHÂTAIGNES et CLÉMENTINES.

LES FROMAGES

FERMIERS DE BREBIS ET DE CHÈVRE, U CASGIU SARTINESI

Surnommée autrefois « l'île des bergers » la Corse demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres de race corse à vocation laitière. La tomme U Casgiu Sartinesi est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite.

LE PAIN DES MORTS

Pain brioché et sucré avec des noix et raisins secs, préparé rituellement pour le jour des morts, le 2 novembre. Le soir de la Toussaint I SANTI, soit la veille de la fête des défunts, on laisse ces pains en offrande sur nos tables... (une antique tradition faisait croire que les morts se réveillaient dans la nuit du 1er au 2 novembre. On laissait alors les portes ouvertes, la cheminée allumée et du pain sur la table...).

En Corse, le 2 novembre, les personnes viennent fleurir les tombes de leurs morts. Le pain des morts ou l'uva sicata, pain énergétique consommé pour la circonstance, permettait aussi, à l'époque de rester toute la journée au cimetière.

LE GIBIER

La Corse est une terre de chasseurs. La richesse de la gastronomie insulaire est également riche de ces recettes traditionnelles et familiales concoctées autour du gibier : sanglier, perdrix, lièvre, faisan, perdreau, bécasse, pigeon, grive, merle... Règlementée, la période de chasse s'étend de mi-août à fin février.

A

G

M

U





SAVEURS & SAVOIR-FAIRE

À GOÛTER ABSOLUMENT

L'omelette au brocciu et à la menthe

A minestra, soupe traditionnelle

I canelloni au brocciu

I pitti morti, polenta de maïs gratinée au four et sa daube de veau aux olives, stufatu

di viteddu

Les aubergines farcies

U fiadonu, pâtisserie incontournable à partir d'un mélange d'œufs, de sucre, de brocciu frais d'eau de vie et de zeste de citron

I sciacci (di patati) est une spécialité livianaise (Lévie) dont la recette familiale se transmet de génération en génération. C'est une tartelette de pomme de terre agrémentée d'ail, d'huile d'olive et de fromage de brebis râpé

È Acqua vita no ?

Les digestifs : l'eau de vie, ou la liqueur de myrte, d'arbouse, de châtaigne

LES VINS

DES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE



AOP CORSE PORTO-VECCHIO

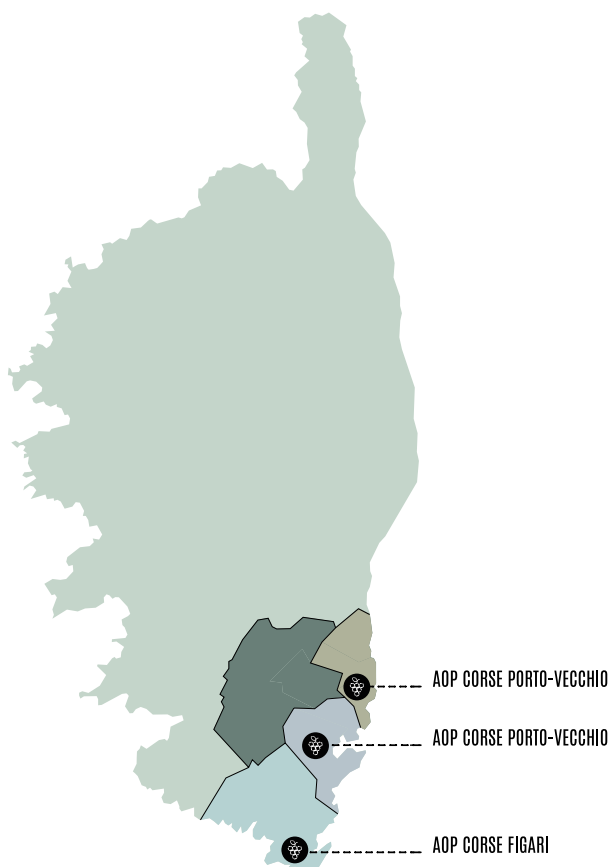
Entre une côte rocheuse et de vastes subéraies, l'AOP Corse Porto-Vecchio est une terre aride, battue par les vents qui plonge vers la mer.

Ses vins : les cépages Niellucciu et Sciaccarellu s'allient au traditionnel Grenache pour donner naissance à des rouges ronds et élégants, et à des rosés fins et aromatiques. Les blancs, issus du Vermentinu, sont secs et fruités à souhait.

AOP CORSE FIGARI

L'AOP Corse Figari est un vignoble ancien, sans doute le plus vieux de Corse, où les premières vignes sont apparues dès le 5ème siècle avant JC. Cette terre, la plus méridionale et ensoleillée de France avec Bonifacio, se définit par un climat rude et très venté rendant la viticulture complexe.

Ses vins : avec un encépagement typiquement corse, on trouve des vins blancs, très floraux sur une note exotique, des vins rosés vifs et colorés ainsi que des vins rouges bien structurés à la robe profonde.





**DANS LE SUD
CORSE**

MANGER

Ferme - auberge,
restaurant,
sur le pouce,
à emporter



Bon' appittitu !

Où manger ?

Bonifacio

Restaurant de plage

Restaurant de la Plage Chez Ange



07 mai - 30 septembre


04 95 70 07 08

rondinara.fr

Envoyer un email

Venez vous délecter face à la baie de Rondinara ! C'est un régal pour les yeux (sable blanc, eau turquoise) et un bonheur gustatif (poissons, viandes grillées, snack et bar à cocktails).

Plage de Rondinara - 20169 Bonifacio

A la carte : à partir de 15 € CB 

Figari

Grill / Rôtisserie, Restaurant traditionnel

Domaine de Piscia



15 mai - 30 septembre

06 14 88 56 30

domainedepiscia.com

Envoyer un email

Bâtisse en matières nobles, pierres, poutres anciennes. Cuisine à la broche, cuisine Bio et traditionnelle élaborée à base de produits frais et fermiers. Authenticité, détente autour de la piscine. Terrasse, vue panoramique sur la plaine de Figari.

Piscia - 20114 Figari

A la carte : 12 € - 45 € CB    

Figari

Restaurant bistronomique, Restaurant...

Ferme Auberge Pozzo Di Mastri



20 avril - 01 novembre




04 95 71 02 65

pozzodimastri.com

Envoyer un email

Etape de la Route des Sens authentiques, l'auberge propose midi et soir un menu unique inspiré des recettes corses traditionnelles, composé au gré des saisons et de la production de notre potager cultivé en agriculture biologique.

439 strada di Pozzo di Mastri - 20114 Figari

Menu adulte : à partir de 59 € CB   

Lecci

Restaurant de plage

Le Tiki



15 mai - 30 septembre

04 95 71 65 46

letikiportovecchio.com

Envoyer un email

Situé sur la plage de Saint-Cyprien à Porto-Vecchio, Le Tiki est un restaurant emblématique proposant une cuisine inspirée, une plage aménagée et un lounge festif avec DJ, dans un cadre exceptionnel entre mer turquoise et sable fin.

Plage de Saint Cyprien - 20137 Lecci

Lecci

Pizzeria, Restaurant de plage, Restaurant...

U Stagnu




01 janvier - 31 décembre

04 20 57 51 29

eflyer.fr

Face à l'étang de Saint Cyprien, vivez une parenthèse gourmande au U Stagnu : cuisine méditerranéenne, produits frais, pizzas, cocktails maison et soirées live au bord de l'eau. Une expérience unique entre mer et nature.

- 20137 Lecci

A la carte : à partir de 19 €, Menu adulte : à partir de 35 € CB CB 

Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel

A Cantina di L'Orriu



11 avril - 01 novembre

04 95 70 26 21

04 95 25 95 89

lorriu.fr

Envoyer un email

Épicerie de produits corses artisanaux, restaurant traditionnel reconnu, bar à vin d'exception. Plats préparés à base de produits frais fermiers maison : cabri de lait rôti, cochon de lait .. accompagné d'une belle sélection des meilleurs vins de corse.

5 cours Napoléon - 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Brasserie, Pizzeria, Restaurant...

Café La Marine



01 janvier - 31 décembre

04 95 70 35 24

whatiseat.com

Envoyer un email

Restaurant lounge, décor design, ambiance moderne et dynamique. Une carte inspirée des cuisines du monde les plus exotiques ! À partir de 19h, notre espace « Le Pont » vous propose cocktails, tapas et sushis confectionnés en direct par nos Maîtres sushis.

8, Quai Pascal Paoli - Port de Plaisance 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 12 € - 50 €



Porto-Vecchio

Pizzeria, Restaurant de plage, Restauration...

Køstèn Plage



04 avril - 02 novembre

07 61 29 21 97

kostenpage.com

Envoyer un email

Sur la plage de Santa Giulia, le Køstèn Plage combine à la fois restaurant, bar, snacking et plage privée pour offrir une expérience complète, du petit-déjeuner au dernier cocktail en fin de soirée.

Plage de Santa Giulia - Face au ponton 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Grill / Rôtisserie, Restaurant de plage,...

Bar Plage



15 mai - 30 septembre

06 44 37 37 70

barplage.fr

Envoyer un email

Face à la baie de Santa Giulia, le Bar Plage vous propose une cuisine méditerranéenne généreuse faite exclusivement à base de produits frais. Un restaurant où règnent la convivialité et le professionnalisme ! Privatisation possible. Plage privée équipée.

Baie de Santa Giulia - 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restaurant de plage

Club Trois Deux



23 avril - 30 septembre

07 56 09 37 37

troisdeux.fr

Envoyer un email

Le restaurant Club Trois Deux est une maison familiale qui est située dans le cadre idyllique de la plage de Santa Giulia face à la mer et aux rochers de granit, à l'ombre des grands pins parasols.

Baie de Santa Giulia - 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restauration rapide

L'Affamée



01 avril - 28 novembre

04 95 70 22 25

06 11 98 65 75

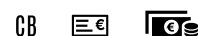
laffamee.fr

Envoyer un email

Un food truck dans un jardin vous accueille d'avril à octobre à l'hôtel San Giovanni chaque midi du lundi au samedi de 12h à 14h. Venez découvrir la "Street Food" à la campagne ! Nous proposons également sur demande des pique-niques et plateaux repas.

Route d'Arca - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 12 €



Porto-Vecchio

Grill / Rôtisserie, Restaurant...

L'Antigu



17 avril - 01 novembre

04 95 70 39 33
Envoyer un email

Ouvert midi et soir. Au cœur de la Citadelle, l'Antigu vous propose sa cuisine de qualité, élaborée entièrement avec des produits du terroir. Salle climatisée, terrasse plein-air, vue exceptionnelle sur le Golfe. Recommandé par de nombreux guides.

51 rue Borgu - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 14 € - 32 €



Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel

La Casette d'Araggio



09 avril - 06 novembre

04 95 72 05 23
06 21 54 62 11
lacassettedaraggio.com
Envoyer un email

Au pied du Casteddu d'Araggio, sur des terrasses ombragées, spécialités corses, charcuterie artisanale et fromages fermiers mais aussi glaces et bières artisanales. Soirées musicales. Sur place, vente de produits du terroir, gîtes avec spa.

358 rd Araggio - 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Restaurant de plage

La Table du Moby Dick



18 avril - 25 octobre

04 95 70 70 00
sud-corse.com
Envoyer un email

La situation idyllique du restaurant la Table du Moby Dick offre un cadre unique à sa clientèle. Le chef et son équipe se réinventent chaque jour proposant une cuisine raffinée alliant gastronomie et produits locaux.

Baie de Santa Giulia - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 24 €



Porto-Vecchio

Restaurant gastronomique

La table de Mina



01 mai - 04 octobre

04 95 70 03 23
hotel-palombaggia.com
Envoyer un email

La Table de Mina – Mina, diminutif de grand-mère en Corse – propose au dîner des plats qui sauront satisfaire les papilles des plus gourmets et gourmands, et élabore le midi des plats légers mais tout aussi élégants.

Hotel Les Bergeries De Palombaggia - Route de Palombaggia 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 75 € - 125 €



Porto-Vecchio

Restaurant de plage

Le Craquelin Plage



15 juin - 30 septembre

06 69 32 66 00
06 17 49 20 00
lecaquelin.corsica
Envoyer un email

Paillote en bord de mer, ambiance chic et décontractée: cuisine maison, glaces et cocktails rafraîchissants à savourer face à l'horizon. Installez-vous confortablement sur nos transats et profitez pleinement d'un moment de détente les pieds dans le sable

lieu dit tamaricciu - palombaggia 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Brasserie, Grill / Rôtisserie

Le Guest



01 janvier - 31 décembre

04 95 70 37 39
restaurantguest.fr
Envoyer un email

Le Guest Porto-Vecchio vous accueille sur sa terrasse ensoleillée pour savourer burgers gourmands, viandes d'exception et desserts maison. Une cuisine alliant produits locaux et convivialité dans un cadre chaleureux, idéal pour tous vos moments gourmands.

Lieu dit Campicicoli - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 12 €



Porto-Vecchio

Restaurant de plage

Le Palm Beach Palombaggia



04 avril - 01 novembre

04 95 50 19 36
06 23 83 49 67
lepalmbeachpalombaggia.cc
Envoyer un email

Notre carte propose une cuisine méditerranéenne simple et authentique: poissons frais locaux et langouste fraîche à choisir dans le vivier. Pizzas sur place ou à emporter, glaces artisanales. Service midi et soir, service batelier.

Plage de Palombaggia - lieu dit Tamaricciu 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 18 € - 38 €



Porto-Vecchio

Restaurant de plage, Restaurant traditionnel

Playa Baggia



01 avril - 31 octobre

06 23 43 27 63
playabaggia.com
Envoyer un email

Le restaurant Playa Baggia est totalement tourné vers le grand bleu pour votre plus grand plaisir !

Lieu dit Tamaricciu - Plage de Palombaggia 20137 Porto-Vecchio



Porto-Vecchio

Brasserie, Restaurant de plage, Restaurant...

Roc Seven Porto-Vecchio



30 avril - 10 octobre

04 95 70 14 15
bookings.zenchef.com
Envoyer un email

Restaurant convivial avec une terrasse au bord de l'eau, le Roc Seven Porto-Vecchio offre une vue imprenable sur le golfe de Porto-Vecchio. Un décor paradisiaque, au coeur d'un jardin ombragé qui se prolonge jusqu'à la mer !

Avenue Georges Pompidou - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 17 €, Menu adulte : à partir de 39 €



Porto-Vecchio

Restaurant d'alpage, Restaurant traditionnel

Le Refuge



01 avril - 31 octobre

04 95 70 00 39
Envoyer un email

Le Refuge vous propose ses spécialités corses depuis 1986. Ouvert tous les jours, midi et soir. Soirées chants et guitares corses tous les mardis et vendredis en haute saison. Gîte d'étape du Mare à Mare.

Lieu-dit Cartalavonu - D 368 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 14 €



Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel

Restaurant des Chasseurs



26 mars - 30 novembre

04 95 70 69 98
restaurantleschasseurs.com
Envoyer un email

Spécialités corses, cuisine familiale élaborée à base de produits locaux, charcuterie maison. Grillades à la plancha. Cadre campagnard. Service uniquement le soir. Chants et guitares à partir de 21h, les mardis et jeudis, de mi-juin à mi-septembre.

Mela par Muratello - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 16 €



Porto-Vecchio

Restauration rapide

Terra Nostra



02 avril - 15 octobre

06 22 48 62 66

En plein cœur de la haute ville de Porto-Vecchio, sandwicherie "Nustrale" aux saveurs authentiques, à base de produits frais.

2 rue du Général De Gaulle - 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 3 €



Porto-Vecchio

Restaurant bistrannique

Terraméa



01 janvier - 31 décembre

04 95 50 03 94
 bookings.zenchef.com
 Envoyer un email

Un ensemble contemporain, une terrasse exceptionnelle, vue sur toute la baie de Porto-Vecchio, une cuisine méditerranéenne. Terraméa vous invite à l'évasion et au raffinement.

Direction Piccovaggia - Route de Palombaggia 20137 Porto-Vecchio

A la carte : 20 € - 34 €



Porto-Vecchio

Restaurant traditionnel

U Spuntinu



01 avril - 31 octobre

04 95 72 28 33
 Envoyer un email

Bar à vin, petite restauration. Cuisine élaborée avec des produits artisanaux : planches du terroir, desserts maison... Côté épicerie : vins, fromages, charcuterie, huiles d'olives, confitures, miels, souvenirs en olivier.

Place Sainte-Croix - Place Sainte Croix 20137 Porto-Vecchio

A la carte : à partir de 16,50 €





**DANS LE SUD
CORSE**

BOIRE UN VERRE, SORTIR

Café, bar-glacier,
bar-bio, bar à vin, bar
à cocktail, cabaret,
insolite



A saluta !

Boire un verre, sortir

Porto-Vecchio

Bar à bière, Bar à cocktail, Bar à vin

L'Othello



01 mai - 31 octobre

06 03 43 14 95
Envoyer un email

Niché dans un des cinq bastions de la citadelle, l'Othello Bar vous invite sur sa terrasse panoramique. A déguster : cocktails, spiritueux et tapas dans un décor atypique avec vue sur la baie de Porto-Vecchio.

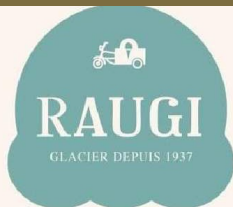


65 rue Borgo - 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Alimentation, Glacier...

Glacier Raugi



01 janvier - 31 décembre

04 30 72 97 04

Le Glacier Raugi Porto-Vecchio vous invite à découvrir des glaces et sorbets artisanaux fabriqués en Corse selon un savoir-faire familial transmis depuis 1937. Des saveurs authentiques et gourmandes à déguster au cœur de la cité du sel.

3 Rue de la Porte Génoise - 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Bar à bière, Bar à cocktail

L'Oasis Santa Giulia



01 juin - 20 septembre

06 23 61 03 35
sud-corse.com
Envoyer un email

Oasis Santa Giulia vous invite à une expérience 100% naturelle : snacking bio en circuit court, jus frais, produits corses, transats face à la mer, et un Spa by Sothys pour une détente totale. Un refuge écoresponsable au cœur de Santa Giulia.



Baie de Santa Giulia - 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Bar à vin

Le Bar à Vin



01 janvier - 31 décembre

06 12 31 56 66
Envoyer un email

Dans une ambiance authentique, conviviale et musicale, dégustez un verre de vin ou un cocktail, accompagné d'une planche de charcuterie, un plateau de fromages ou des tapas maison. Rendez-vous pour un bon moment au Bar à Vin, chez Jean-Chri !



3 rue Général de Gaulle - 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Alimentation, Glacier...

Le Glacier de la Place



01 avril - 02 novembre

06 03 39 47 91
Leglacierdelaplace.com
Envoyer un email

Maison fondée en 1981, terrasse chaleureuse, emplacement unique au pied de l'église en plein cœur de la ville. Un vaste choix de glaces artisanales aux multiples parfums classiques et originaux. Bières du monde, cocktails, alcools d'exception du monde.



4 place de la République - 20137 Porto-Vecchio



**DANS LE SUD
CORSE**

**PRODUCTEURS
BOUTIQUES &
MARCHÉS**

Fromages, Fruits et légumes
bio, Charcuterie, Huiles
essentielles.
Boutiques de produits corses
Épicerie fine, Cave à vin



A robba paisana

Les producteurs

Figari

Vins

Domaine de la Murta



01 juin - 31 octobre

06 23 58 55 63
 domainedelamurta.com
 Envoyer un email

Au cœur des collines de Figari, en Corse du Sud, notre domaine familial cultive la vigne en bio depuis 2002. Sur un terroir balayé par les vents marins, nous élaborons des vins authentiques, issus de cépages corses.



Route de l'Aéroport - U Muvronu 20114 Figari

Lecci

Huile, Huiles, épices et condiments, Vins

Domaine de Torraccia



01 janvier - 31 décembre

04 95 71 43 50
 domaine-de-torraccia.com
 Envoyer un email

Amis rêveurs, le Domaine de Torraccia vous invite à une expérience gustative qui vous fera découvrir, au travers de nos vins biologiques et notre huile d'olive, la grandeur du terroir Corse. Soyez nos complices. A votre santé! A a Saluta!



Torraccia - 20137 Lecci

Figari

Fromages et produits laitiers, Vins

Domaine de Tanella



01 janvier - 31 décembre

04 95 70 46 23
 0495785992
 domaine-tanella.com
 Envoyer un email

Jean-Baptiste et ses enfants, viticulteurs et éleveurs de brebis, mêlent tradition et innovation pour proposer des vins et des fromages de qualité chaque année. Dégustation et vente directe au caveau de Figari toute l'année.



Centre village - 90 traversa figarese 20114 Figari

Figari

Viande et charcuterie

U Porcu Ranger Maxence Finidori



01 janvier - 31 décembre

06 14 02 56 48
 uporcuranger.com
 Envoyer un email

À Figari, Maxence vous propose une visite immersive de son élevage de porcs Nustrale en roulotte tout-terrain. Caressez les cochons, admirez la vue panoramique et savourez une dégustation de charcuterie AOP. Sur réservation uniquement.

Adulte : 45 €, Enfant : 45 €

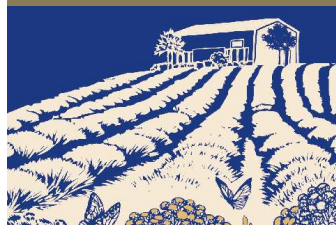


Lieu dit Piscia - Domaine de Piscia 20114 Figari

Porto-Vecchio

Fleurs, plantes et produits dérivés

Les Simples et Divines



01 janvier - 31 décembre

06 28 28 28 00
 lessimples.com
 Envoyer un email

Producteur d'huiles essentielles Corses et bio. Fabricant de cosmétiques. Cueillettes sauvages réglementées, cultures d'Immortelles... Distillation, fabrication, vente sur place. Laboratoire, alambic et sentier botanique. Label ECOCERT



Lieu-dit Zichilène - Route de Murateddu 20137 Porto-Vecchio

Cumprà

Boutiques de produits corses

Alimentation, Epicerie fine, Commerce de produits régionaux

A Media



01 janvier - 31 décembre

04 95 21 64 37
amedia2a.com
Envoyer un email

Boutique de produits authentiques corses. Charcuterie artisanale, vins, miels, fromages, confitures, liqueurs, canistrelli. Expédition.



10 rue Pasteur - 20137 Porto-Vecchio

LeccAlimentation, Boucherie, Epicerie fine, Magasin de vins et spiritueux, Commerce de produits régionaux, Traiteur Boucherie de Lecci



01 janvier - 31 décembre

04 20 19 02 75
boucherie-parian.corsica
Envoyer un email

La Maison Parian est une boucherie artisanale qui vous offre un service Caviste, charcuterie artisanal, traiteur, épicerie fine et crèmerie (produits locaux) Savoir faire et accueil personnalisé vous accompagnent dans vos découvertes gustatives.



Poretta di Ciaccone - Pont de l'Oso 20137 Lecci

Porto-VecchioAlimentation, Chocolaterie / Confiserie, Epicerie fine, Fromagerie, Commerce de produits régionaux

A Muredda



01 janvier - 31 décembre

04 95 20 01 70
06 22 07 80 76
amuredda.fr
Envoyer un email

Sélection de charcuterie "Nustrale" et AOP, fromages, épicerie fine d'ici et d'ailleurs, sucré et salé, chocolats, confiseries, cave à vins et spiritueux. Parfums d'ambiance. Livraison, mise sous vide, coffret. Meilleure Épicerie de France en 2022.



Lieut-dit Arutoli - Route de l'Ospedale 20137 Porto-Vecchio

San-Gavino-di-Carbini

Marché

Marché Aux Producteurs



le 28 juin 2026

Gratuit.
06 70 38 74 64

Marché Aux Producteurs, artisanat et produits locaux. Buvette et restauration sur place

1771 Mairie de San Gavino Di Carbini - 20170 San-Gavino-di-Carbini

Marcati

Les marchés de la région

Porto-Vecchio

Marché régulier

L'Aria Marina : spassighjata, scontri è spartera !



du 2 juillet 2026 au 27 août 2035

Accès libre.
☎ 04 95 70 95 30

L'Aria Marina : un lieu éphémère où les acteurs du territoire, les artisans, les producteurs et les artistes sont mis à l'honneur.

[Envoyer un email](#)

portivechju.corsica

Quai Pascale Paoli - 20137 Porto-Vecchio

Lecci

Marché

Les Nocturnes de San Ciprianu



du 26 juin 2026 au 28 août 2035

Accès libre.
☎ 04 95 71 43 43

Tous les vendredis et mardis de l'été, rendez-vous au marché nocturne de Lecci, une expérience unique entre gastronomie et ambiance festive. Ne manquez pas les saveurs et l'atmosphère !

[Envoyer un email](#)

lecci.fr

Rue commerçante de Saint Cyprien - 20137 Lecci

Pianottoli-Caldarelo

Marché

Marché des producteurs & artisans de Pianottoli



du 24 mai 2026 au 27 septembre 2035

☎ 04 95 71 80 06

Venez goûter, admirer, toucher, sentir le fruit du travail de nos ambassadeurs du savoir-faire et de la qualité corses.

[Envoyer un email](#)

pianottoli-caldarelo.fr

Place de la mairie - 20131 Pianottoli-Caldarelo

Sainte Lucie de Porto-Vecchio

Marché

Marché de Sainte Lucie de Porto-Vecchio



du 6 avril 2026 au 26 octobre 2035

Accès libre.
☎ 04 95 71 48 99

Tous les lundis de 8h30 à 12h30

Autour de la MJC Casa pà tutti

Le marché de village de Sainte Lucie de Porto-Vecchio a lieu tous les lundis matins de 8h30 à 12h30 autour de la MJC - Casa pà tutti Zonza Santa Lucia (d'avril à octobre).

[Envoyer un email](#)

zonza-saintelucie.com

MJC Casa pà tutti - 20144 Sainte Lucie de Porto-Vecchio

Bonifacio

Marché

Marché des producteurs à Bonifacio



du 1er avril 2026 au 31 octobre 2035

Accès libre.
☎ 04 95 73 11 88

Dans une ambiance conviviale, vous découvrirez une grande variété de produits locaux, provenant de l'agriculture locale, biologique et de l'artisanat corse....

Loggia de l'Arsenal - 20169 Bonifacio

Lecci

Marché

Marché de Lecci



du 1er janvier 2026 au 31 décembre 2035

Accès libre.
☎ 04 95 71 43 43

Tous les mercredis matin de 8h30 à 13h00.

RT 10 la croix - 20137 Lecci

Porto-Vecchio

Marché

Marché dominical de Puretta



du 1er janvier 2026 au 31
décembre 2035

☎ 04 95 70 95 30

Marché populaire où l'on trouve essentiellement des fruits et légumes. Idéal pour y faire ses emplettes agroalimentaires.

portivechju.corsica

Rue Jérôme Carcopino - 20137 Porto-Vecchio

Porto-Vecchio

Marché

Marché dominical de la Haute Ville



du 1er janvier 2026 au 31
décembre 2035

☎ 04 95 70 95 30

Chaque dimanche matin, de 7h à 13h, le marché de produits alimentaires rassemble de nombreux producteurs locaux qui proposent miel, huile d'olive, fromages et charcuterie dans une ambiance festive et colorée...

portivechju.corsica

Place Général Henri Giraud - 20137 Porto-Vecchio

LE TOURISME DURABLE
ET VOUS ?



PRÉSERVER

l'environnement, la nature, les ressources naturelles

RESPECTER

la population locale et s'intéresser à sa culture, son patrimoine, son histoire

CONSOMMER

local, en circuit court au maximum

VOYAGER EN MODE RESPONSABLE

1

Quand j'arrive dans le Sud Corse :

Intéressé par l'histoire et le patrimoine de la région, je me rapproche des **visites guidées** organisées. Conscient du bienfait du **commerce local**, je privilégie mes achats directement chez des producteurs, artisans, créateurs de la région.

Dans mon hébergement:

De la même manière que chez moi, je trie mes déchets, mais selon les consignes de mon lieu de vacances. Les ressources naturelles n'étant pas inépuisables, je porte une attention particulière à ma consommation d'eau et d'énergie.

Toute l'info sur syvadec.fr

2

À la plage, à la montagne :

J'ai toujours avec moi un petit sac ou un cendrier de plage, ainsi je récupère mes mégots, mes déchets et je les jette dans les poubelles de tri que je trouve sur mon retour.

L'eau est au coeur de l'écosystème, c'est pour cela que j'utilise des crèmes solaires non nocives pour la mer et la rivière.

La nature m'entoure, je reste sur les sentiers balisés pour un respect total de la faune et la flore

L'été en Corse est très sec, je suis donc vigilant aux risques d'incendie.

3

Quand je repars:

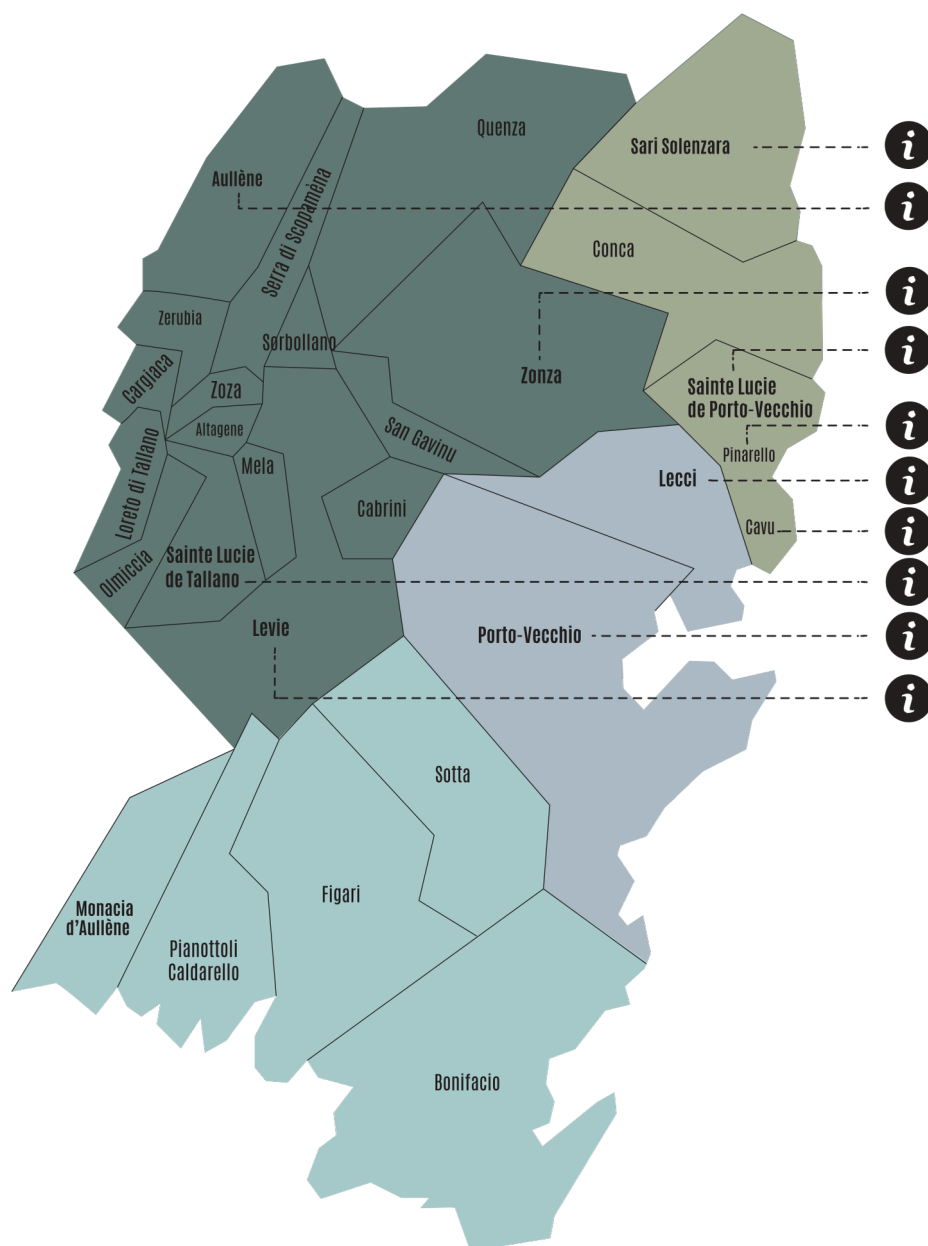
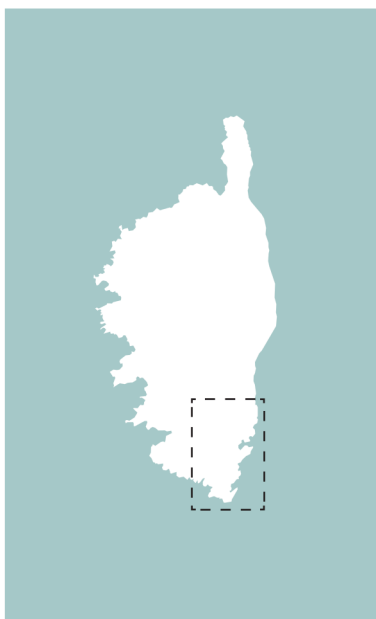
Pour avoir un petit souvenir de vacances, qui plus est éco-responsable, je viens découvrir la boutique de notre Office de Tourisme qui a pour vocation des créations **100% locales**.

Dernier geste ingénieux : je recycle ma bouée de plage chez Dinò qui en fera un objet stylé !

*Dinò Recyclerie Créative, Avenue Pierre Andreani,
RN 198 Route de Bastia, 20137 Porto-Vecchio*

4

DES OFFICES DE TOURISME À VOTRE SERVICE





SUR LE LITTORAL

Portivechju

Espace Jean-Paul de Rocca Serra
Rue Fred Scamaroni
+33 (0)4 95 70 09 58

portovecchio-tourisme.corsica



Lecci

Village (sous la pinède)
+33 (0)4 95 71 05 75

portovecchio-tourisme.corsica

Santa Lucia di Portivechju

Village
+33 (0)4 95 71 48 99

Vallée du Cavu

zonza-saintelucie.com

Sari Sulinzara

Village
+33 (0)6 85 89 58 71

alta-rocca-tourisme.com



EN MONTAGNE

En Alta Rocca

Village de Livia
+33 (0)4 95 78 49 87

alta-rocca-tourisme.com

Auddè

Village

Santa Lucia di Tallà

Village
+33 (0)4 95 10 24 58

Zonza

Village
+33 (0)4 95 71 48 99

zonza-saintelucie.com

NOS ENGAGEMENTS

**INTENSÉMENT, INFINIMENT,
ÉPERDUMENT... EXCEPTIONNELLEMENT
CORSE !**

Ici, entre mer et montagne, nous nous battons pour préserver et transmettre un juste alliage de nature et de culture. Nous accueillons nos visiteurs comme des invités, avec l'espoir qu'ils repartent en amis. Nos engagements traduisent nos valeurs : **l'amour de notre terre, le respect, la liberté, la responsabilité et le partage.**





ENVERS NOS VISITEURS

OFFRIR UNE EXPÉRIENCE SINCÈRE, HUMAINE ET RESPECTUEUSE

Parce qu'on ne découvre pas Portivechju comme on consomme une destination, nous nous engageons à :

- Accueillir chaque visiteur avec chaleur, écoute et attention, dans un espace convivial et confortable.
- Offrir un accès universel à l'information, sur place et à distance, pour tous les publics
- Proposer un accueil personnalisé, adapté aux envies, aux rythmes et aux saisons
- Mettre à disposition des conseillers en séjour qualifiés et multilingues
- Garantir une information fiable, gratuite, claire et actualisée, sur tous les supports
- Présenter une offre touristique qualifiée, respectueuse du territoire et de ses équilibres
- Aider chacun à construire un séjour qui a du sens, au-delà du calendrier touristique
- Donner la parole aux visiteurs, mesurer leur satisfaction et progresser en continu

RÉSERVER, VALORISER ET TRANSMETTRE CE QUI NOUS FAIT PRÉFÉRER

Parce que nous aimons cette terre et que nous voulons la transmettre intacte, nous nous engageons à :

- Réduire la pression sur les milieux les plus fragiles
- Répartir les flux dans le temps et dans l'espace afin de limiter les nuisances et les impacts du tourisme
- Intégrer les enjeux de mobilité responsable
- Valoriser le patrimoine naturel, culturel et paysager
- Faire vivre la langue et la culture corses
- Raconter une histoire, transmettre une identité
- Œuvrer pour un tourisme maîtrisé, à l'année

LIRE NOS
ENGAGEMENTS





QUALITÉ
TOURISME

L'Office de Tourisme Intercommunal de Portivechju a reçu la marque nationale **QUALITÉ TOURISME**™ conformément à la démarche qualité Référentiel applicable à la filière des Offices de tourisme.

Toujours à votre écoute, nous nous engageons à vous offrir un accueil chaleureux, des espaces confortables et notre connaissance de la région.

