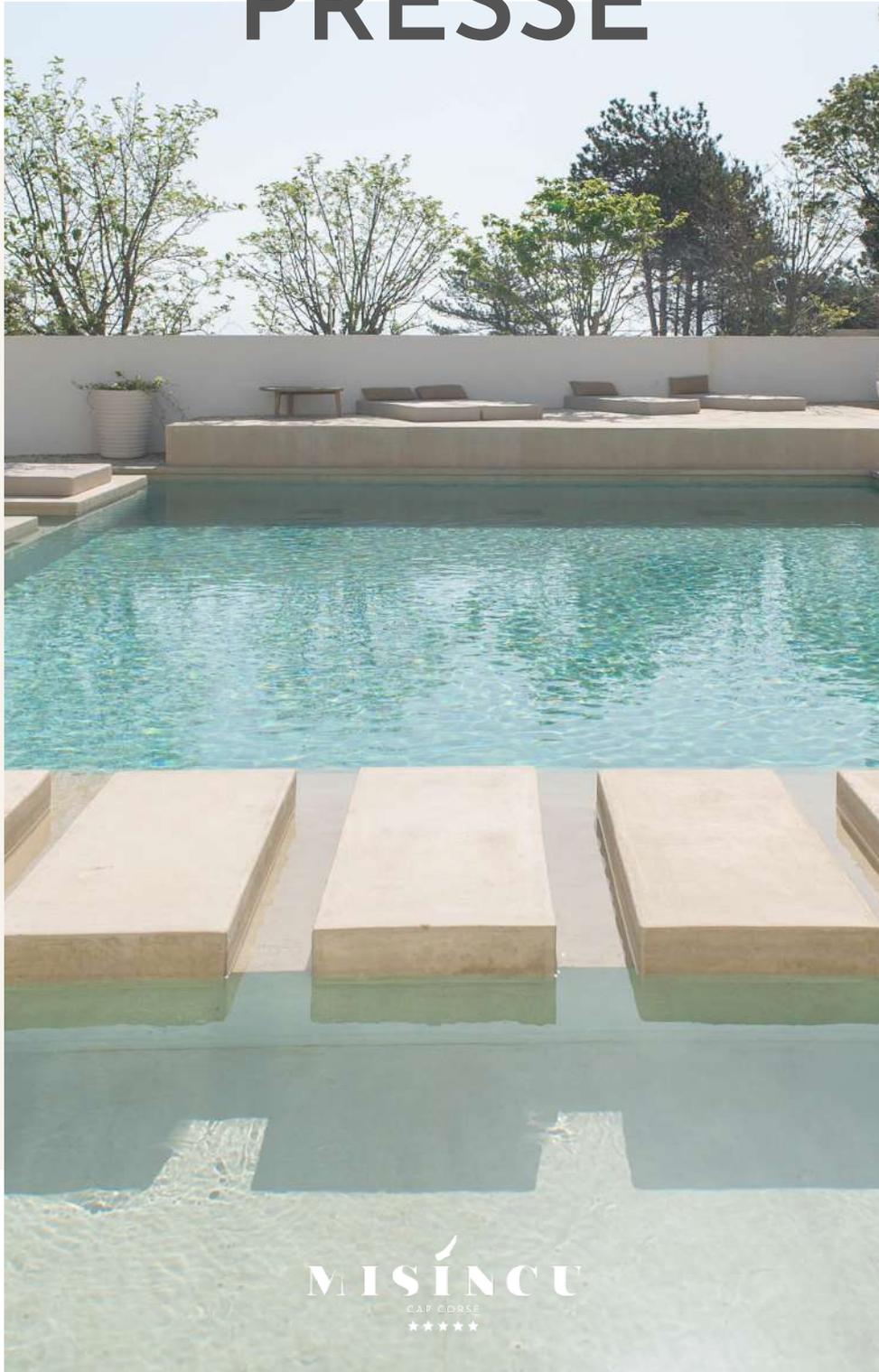
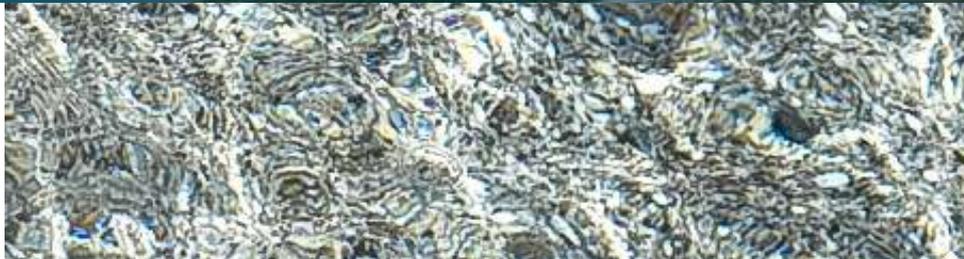
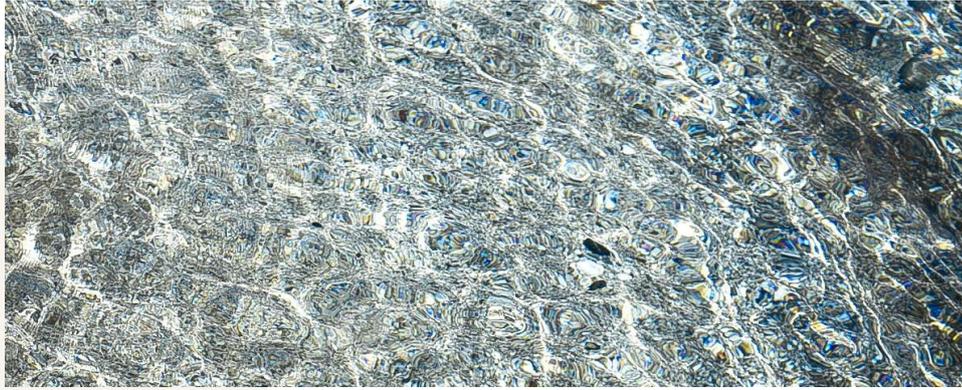


# DOSSIER DE PRESSE



saison 2020





# SOMMAIRE

1	Les nouveautés 2020 du Misíncu	2
2	Misíncu et la Green Attitude	8
3	La permaculture de Jean-Baptiste Anfosso	10
4	Le Domaine Misíncu****	12
5	La Cuisine selon Misíncu	14
6	La signature d'Olympe Architecture	18
7	Le SPA du Misíncu	20
8	Misíncu BAZAAR	23
9	Un lieu iconique	22
10	A l'origine du Misíncu	25
11	Contact	27

# LES NOUVEAUTÉS 2020 AU MISÍNCU





# 01

## LANCEMENT DES VILLAS DU MISÍNCU

Les villas du Misíncu ouvrent en avant première pendant les vacances de Pâques avec un panier d'accueil au pied de la porte, la clé des champs est à vous...

Ouverture des 7 villas du Domaine, chacune ayant une piscine private ou un bassin pour profiter de l'environnement sauvage du Cap Corse avant même l'ouverture officielle du Domaine.



# 02

## LE MISÍNCU A SA PROPRE SIGNATURE OLFACTIVE!

C'est l'histoire d'une superbe rencontre, celle d'un Nez féminin originaire de Casatgniccia Stéphanie Romagnoli (fondatrice de la maison Isula), de son associé Paolo Amato (Toscan et économiste à l'esprit libre), de leur amour pour la Corse et leur attachement aux valeurs écoresponsables du Misíncu et à son foisonnement botanique.

C'est fort de ce talent que le Misíncu a souhaité mettre en valeur le travail de ces deux passionnés de parfums et de remèdes et crèmes miracle ancestrales. C'est ainsi que l'ensemble des chambres aura son shampoing, après-shampoing, gel lavant et lait hydratant maison, eco-certié aux accents de cédrat, de mousse de chêne...





# 03

## CAP MATTEI X MISÍNCU

À mi-chemin entre la tradition de l'amaro et du quinquina, la cuvée Réserve botanique du Domaine Misíncu est le fruit de la collaboration entre un mixologue; Michaël Mas, un orfèvre de la permaculture; Jean Baptiste Anfosso et la maison L.N Mattei. Cette cuvée unique, héritière de la cuvée Grande Réserve L.N Mattei, associe une sélection de plantes et aromates du Domaine Misíncu.



# 04

## BIJOUX PACIFIC PELICAN

C'est lors d'un voyage inspiré et inspirant au Nicaragua en janvier 2017 que Julie Cabassu décide de fonder Pacific Pelican. Le coquillage né de l'écume de l'océan symbole de féminité, il regorge de vertus et d'énergie.

Voici un voyage émotionnel sous forme de bijoux que l'on vous propose de retrouver au Bazaar du Misíncu.



# 05

## POTERIE FRANCA ATELIER

La poterie des chambres a été réalisée par Franca Atelier, deux artistes de la terre glaise puisant leur inspiration dans la nature et la Corse dont elles sont toutes deux natives.

Une véritable orfèvrerie de poterie artisanale avec ses irrégularités et ses teintes chauffées au four, propre au fait main...

A retrouver en vente à la boutique Misíncu Bazaar.



# 06

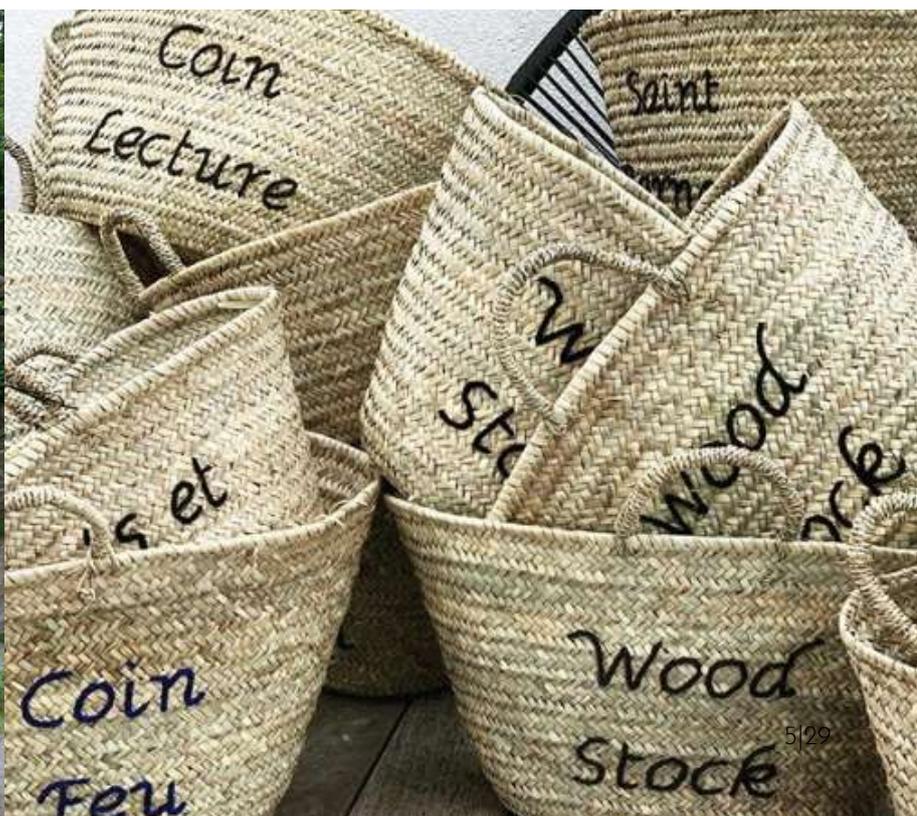
## A SPATERA AU JARDIN

A Spartera, il s'agit là d'un état d'esprit, A Spartera en Corse, le partage... C'est un peu ainsi que chaque été se redessine l'actualité événementielle du Misincu. Tour à tour, table de plage, puis table au cœur du jardin, Spuntinu (apéritif concert) sous les oliviers ou sur la plateforme de yoga, A Spartera transporte chacun de nous dans un univers événementiel sans pareil.

# 07

## LA NOUVELLE PLAGE ET SES PANIERS ANATA

La plage du Misincu s'ouvre en saison dans une ambiance bohème et raffinée avec ses lits de soleil, les hôtes de l'hôtel comme les clients de passage pourront venir passer une journée de détente et profiter de magnifiques paniers picnic avec une cuisine de fraîcheur 100% maison livrée minute... dans les paniers artisanaux confectionnés par la maison Anata Bazar, coup de coeur assuré.



# 08

## LE FOREST BAR BOTANIQUE DU MISÍNCU

En pleine permaculture, le forest bar botanique du Misíncu est une ode aux aromates du jardin du Misíncu où le mixologue Michaël Mas imagine des cocktails infusés et macérés à base des aromates du Misíncu.

Soutenu par la maison du célèbre Gin Mare, gin méditerranéen aux accents de romarin et d'olives, ce bar met en valeur l'élite de l'art culinaire et gustatif liquide pour des "spuntinu" en pleine végétation!



# 09

## MARE DI LATTE HABILLE LE MISÍNCU

Cette année, le Misíncu signe un partenariat d'image pour le vestiaire de ses équipes avec l'une des marques les plus influentes de Corse, Mare Di Latte. Cette maison fondée en 2006, est basée dans la région de Bastia. Stéphanie de Peretti en est la fondatrice. Ayant grandi en Corse et beaucoup voyagé, c'est à Madagascar qu'elle fonde une très célèbre marque de bougies, rafia, décoration, linge de maison Baobab mettant en valeur les savoir-faire ancestraux, voyageant ou vivant tour à tour en Inde puis à Paris puis de retour en Corse, vivant au bord de la mer, elle crée Mare Di Latte « être aux anges » en Corse.

Mare Di Latte se définit comme une maison au style vaporeux, décontracté, confortable dans des coupes soignées, épurées et minimaliste.





# 10

## A FRUTELLA DI MISINCU

Issu de la volonté des fondateurs et initié par les Toquées de la Com telle une ode à la méditerranée, ce festival met en valeur le temps d'une soirée les mois d'avril, de mai, de juin, de septembre et d'octobre, lors d'un dîner ou d'un brunch la signature gustative d'un chef de talent, d'une personnalité qui nous murmure aux papilles et à l'esprit en utilisant des ingrédients, plantes et légumes zero kilomètre...



# 11

## LES BRUNCHS MAISON DU MISINCU

Deux fois par mois le chef exécutif Paul Bertheau et le chef pâtissier Julien Meunier et leurs équipes concoctent un brunch fabuleux aux multiples cakes et autres saveurs nustrales pour le plus grand plaisir des grands et des petits venant de toute l'île.

Un dimanche en famille ou entre amis comme on les aime, de grandes tablées, des saveurs corses et une vue ultra marine sur tout le Cap!



# #Green

---

## GREEN

Soucieux de l'environnement et de son impact écologique, le Misincu\*\*\*\* a reçu une distinction via l'Ecolabel Européen, délivré en France par AFNOR Certification récompensant les efforts en matière de respect de l'environnement et reposant sur 29 critères.

Nioucha Guerini, en poste depuis la saison 2019 au poste de gestionnaire hôtelière et Emilie Espeut à la tête du service communication & marketing de l'hôtel font de ce Domaine un lieu où l'éco responsabilité et l'écologie, la Green Attitude règnent en maître.

L'un des critères de cet ecolabel étant le « management environnemental », il a été mis en place un programme participatif et écologique afin que toute l'équipe employée du Misincu\*\*\*\* oeuvre collectivement à surveiller la consommation et limiter le gaspillage.

L'hôtel Misincu\*\*\*\* fonctionne énergiquement de façon responsable et économe, il utilise des énergies renouvelables (chauffage, clim), l'eau est également utilisée de façon raisonnée. Les anguilles signe de pureté de l'eau sont même revenues dans la rivière qui parcourt le Domaine.

Des gestes simples sont écrits comme autant de mesures s'appliquant sous forme de réflexes au quotidien...  
Éteindre la lumière, ne pas laisser couler l'eau inutilement, utiliser du brouillon pour les messages à usage interne, ne pas lancer d'impressions inutiles, sensibiliser les hôtes aux actions entreprises en les invitant à suggérer des axes d'améliorations, ne sont que quelques points de ce programme illimité.

Un responsable du programme d'éco-recyclage est nommé sur la base du volontariat pour aider chacun à mettre en application ce programme d'actions illimitées.

Un tri sélectif est organisé, un recyclage de capsules et bouchons plastiques, une éco-mesure qui va de paire avec un handi-programme lancé par l'association RAMH.

Les maraîchers du jardin potager ont par ailleurs installé 3 bacs de compostage et un seau à bokashi (du japonais « matière organique fermentée ») qui consiste à récupérer suite à la fermentation des déchets organiques un jus riche en nutriment qui sert d'engrais pour les plantes de la permaculture.

29 critères étant obligatoires à l'obtention de l'Ecolabel Européen. La valorisation de la proximité, le "Fattu in Corsica" est une priorité dans une démarche de valorisation des produits de la terre corse, car ils ont ce goût unique intimement lié à la faune et flore locale.

Le zéro kilomètre, le locavore et les artisans alentours sont essentiels à la réussite de cette labellisation car il est important de former un tissu solidaire et de puiser dans notre écosystème local afin de faire découvrir la richesse du Cap Corse et tous les produits dont il regorge. Un domaine éco-responsable hôtelier implanté au cœur d'un parc naturel marin a le devoir d'encourager la curiosité de ses hôtes et de parler de son héritage culturel et gustatif.



# MISINCU ET LA PERMACULTURE AVEC JEAN-BAPTISTE ANFOSSO



---

## PERMACULTURE

*C'est un état d'esprit nouveau.  
Une prise directe avec la nature.  
Et ce qu'elle offre de plus beau.*

Déterminé à transformer les terres de Misincu en zones de cultures respectueuses de leur environnement, et rêvant d'un éco-système promis à l'auto-suffisance, Sylvain Giudicelli et son associé Reza Zographos font appel à la référence de la permaculture en France, Jean-Baptiste Anfosso.

## JEAN-BAPTISTE ANFOSSO

Une enfance au bord de la Méditerranée, puis dans les îles de Saint-Martin dans les Antilles, ont formé le caractère de cet autodidacte. Par ses lectures, par le savoir des maraîchers, Jean-Baptiste Anfosso lâche la restauration et la viticulture-œnologie pour se consacrer à un art de cultiver : la permaculture.

« Un système de culture qui cherche à collaborer avec la nature, et non contre elle, résume Jean-Baptiste Anfosso, qui promeut une alternative au modèle agricole dominant, inspirée du fonctionnement des écosystèmes et des savoir-faire traditionnels ».

Autour de son premier potager, l'homme fera sa réputation. En quelques années, il se fait une place dans le carnet des grands chefs et commence à livrer Alexandre Mazzia, Bertrand Grebaud (Septime), Pascal Barbot (L'Astrance) et d'autres.

---

# PERMACULTURE

Séduit par l'esprit sauvage du Cap Corse et la richesse du terroir, Jean-Baptiste Anfosso lance depuis 2019 son programme de permaculture.

Sur un parcours conduisant de l'hôtel à la plage, le paysage s'organise désormais autour d'espaces pensés et raisonnés pour révéler la richesse de la biodiversité locale. Ceux réservés aux plantes fruitières (framboises, fraises, groseilles...), aux légumes - aubergine, tomate, concombre, poivrons - et leurs variétés anciennes. D'autres associant les salades et les légumes racines, carottes, navets ou radis. Des îlots d'aromates et parterres floraux où se racontent les origines du bégonia, de l'absinthe ou de l'immortelle.

Conscient de l'influence de la lune sur les végétaux, Jean-Baptiste Anfosso conduit les cultures en respectant le calendrier lunaire et ses différents cycles de taille, plantation et récoltes.

## UN JARDIN SUR LE TOIT...

A la manière des oeuvres de Piet Mondrian, c'est un quadrillage olfactif, chromatique et botanique qui se monte sur le toit du Misincu, de quoi enchanter les abeilles et produire un miel 100% endémique!

La géométrie du toit a permis de différencier des carrés et rectangles propices à des parterres de fleurs monochrome.

Se rapprochant de Mondrian et de son sens de l'esthétique, le projet a été pensé en respectant les couleurs de ce peintre !

Vu du ciel, des chambres de l'hôtel et des villas ressortiront les couleurs primaires : bleu, jaune, rouge.

Les fleurs nécessaires seront à la fois annuelles et vivaces pour étirer l'effet visuel désiré.

- Jaune: tournesol nain, anthemis tinctoriale, célosie à panache, iris, millepertuis, rudbeckia annuel, onagre
- Rouge: amarante rouge, dahlia top mix rouge, lin rouge, soleil du mexique, tulipe, zinnia, benoite
- Blanc camomille, achillée, matricaire, iris-bleu hysope, lavande, persicaire à indigo

## UN OBJECTIF : L'AUTO-SUBSISTANCE

Un objectif : l'auto-subsistance

Autour de l'aventure de la permaculture, l'idéal de Misincu se dessine. Un lieu de vie et de cultures capable de subvenir à la totalité de ses besoins. « Un rêve possible, selon Jean-Baptiste Anfosso et une source de trésors et de bons produits adaptables aux envies des chefs qui souhaitent cuisiner au plus proche de la nature ».





# LE DOMAINE MISÍNCU\*\*\*\*\*

---

## L'HÔTEL MISÍNCU

### LA MAISON

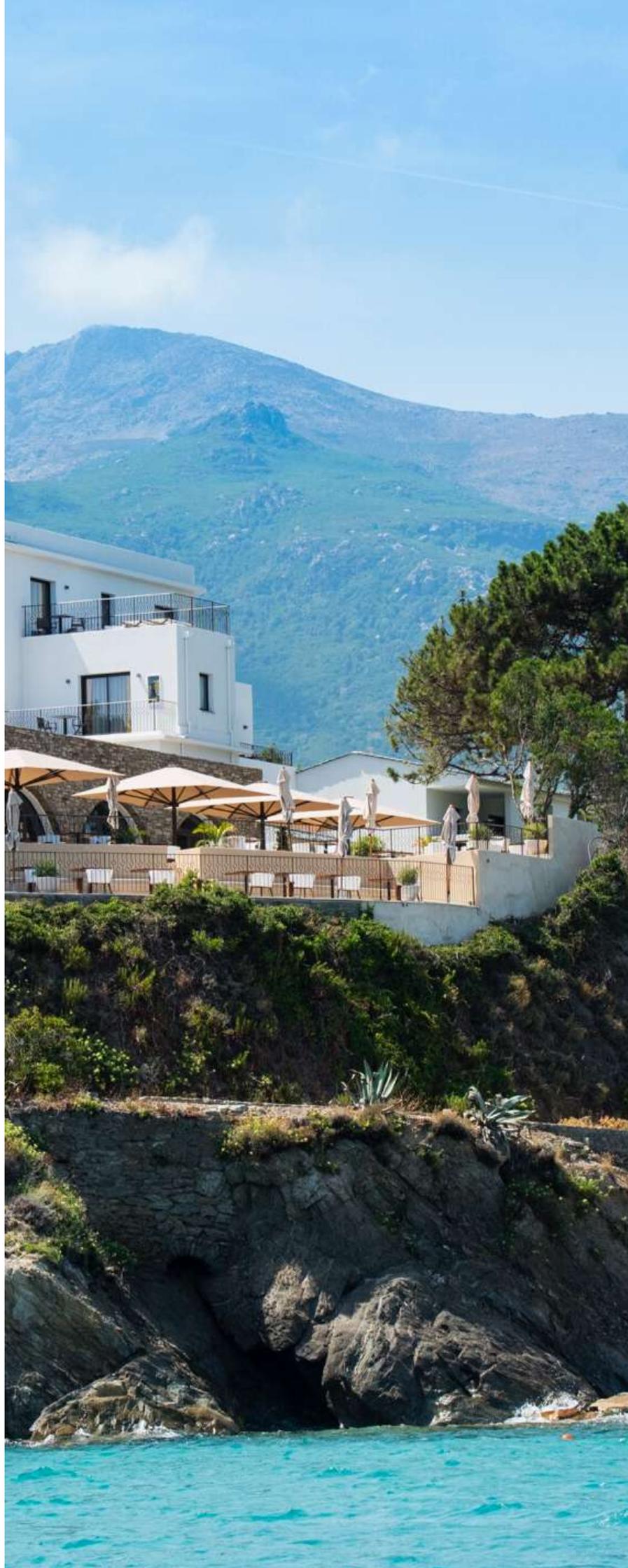
Misincu ouvre sur une bâtisse principale de 29 chambres réalisées intégralement par des entreprises et artisans locaux et pensées en clin d'œil aux maisons d'américains. Le marbre blanc de Sardaigne couvre ici le sol du lobby comme un livre ouvert, et pare les nombreuses arcades, symbole de l'architecture et du passé génois de l'île de beauté. Evocation des expéditions lointaines des capcorsins, les troncs d'arbres du voyageur comme les palmiers font l'empreinte exotique, la marque d'une maison de voyage et de caractère.

## 7 VILLAS AU COEUR DU MAQUIS

Dispensées en un hameau au coeur de 22 hectares, accessibles après avoir traversé un pont et croisé quelques moutons, les 7 villas du Domaine ont l'écorce du Cap Corse. Coiffées de lauzes, ces tuiles typiques de l'île, sentant toutes le parfum du maquis, les villas, intègrent toutes un bassin d'eau en pierres volcaniques.

A chaque pas, l'expérience sensorielle: vue, toucher, odeur et goût tout comme le parcours sont uniques.

Pour pousser plus loin la balade, l'on se retrouve les pieds dans le sable de la plage du Misincu et en trente minutes de bateau, on regarde au loin l'île de Capraia et d'Elba, on y part pour la journée déguster une assiette de pâtes 100% italiennes.



# LA CUISINE SELON MISÍNCU

---

## LA CUISINE

Pour ses 4 ans le Misíncu se renouvelle comme chaque année pour proposer toujours plus de surprises à ces hôtes qui en font un point de repère de leur villégiature d'été.

C'est dans cet esprit que le Chef Paul Bertheau a pensé sa cuisine, telle une ode aux recettes de nos grands-mères corses en y ajoutant ses accents salins et typiquement cap corsin



## AU TRA DI NOI AVEC PAUL BERTHEAU

### Paul Bertheau, la culture des îles

Originaire de La Rochelle, Paul Bertheau a parcouru le monde. Un chef prônant la culture locale et le produit simple et authentique. Après une formation sur l'île de Ré, c'est à Saint-Barth qu'il débarque en intégrant les cuisines du célèbre Eden Rock. Un passage de trois années au Spoon d'Alain Ducasse à l'hôtel Byblos sous la houlette du chef Vincent Maillard : cuisine ethnique, concept innovant, design stylé...

Paul Bertheau a soif d'horizons, il signe au Méridien à Nouméa et revient à Saint-Barth sous la direction du chef aux trois étoiles Jean-Georges Vongerichten occuper le poste de chef à la table gastronomique de l'Eden Rock.

Suivra l'Australie et Melbourne, où il dirige les cuisines du restaurant, bar à vins et bar à cocktails Eau De Vie.

### Paul au Cap Corse.

Nouvelle île, nouveau challenge, Paul Bertheau officie comme chef exécutif pour la deuxième année consécutive. Il y met à l'honneur une cuisine locale concoctée avec soin, on y retrouve la richesse des produits, du fromage à la charcuterie en passant par les légumes et les fruits mis en valeur par Jean-Baptiste Anfosso. "Une cuisine simple, de partage, qui respecte le produit".

A la tête du restaurant principal, le TRA DI NOI, Paul Bertheau réalise sa carte chaque année avec la même passion « Une philosophie en cuisine teintée de bistronomie, pour davantage d'expérience et de partage ».

## Bistronomie à la gloire du produit corse

Entre authenticité pure et esprit créatif en cuisine, la nouvelle carte du restaurant TRA DI NOI sent la Corse à pleins poumons.

Le sashimi des poissons de l'île

La raviole de Brocciu

Le Veau d'Abatucci

L'oeuf parfait

Le migliacciu d'Annabelle

Les gâteaux de voyage de Julien Meunier

... sont autant de surprises à découvrir chaque jour dans les assiettes à toute heure du jour et des soirées...

## LA PÂTISSERIE SELON JULIEN MEUNIER

Il est au sucré ce que Paul Bertheau est au salé. Chacun dans leur laboratoire à idées, ils forment un véritable duo et composent la partition du bonheur gustatif du Misincu.

Originaire d'un petit village d'Auvergne, ce gourmand généreux après un apprentissage de deux années à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie, se révèle à l'Eden Rock Saint Barth en apprenant du chef pâtissier Yann Couvreur.



A ses côtés notre chef discret peaufine ce qui deviendra sa signature: la pâtisserie sans excès de sucre.

D'un naturel patient et minutieux, il dose ses desserts à la perfection.

C'est donc tout naturellement que celui dont la Madeleine de Proust est la tarte au citron meringuée, est un fou d'agrumes pour leur potentiel de déclinaison et les hybrides qui en découlent.

Les agrumes donc qui l'emmènent naturellement dans le Cap Corse au Misincu où chaque jour il compose des desserts plus colorés les uns que les autres.

Ses desserts visuels, ultra graphiques et locavores déclenchent le waow des clients du Domaine!

Ce chef très influencé par les écrits et la pâtisserie simple et déroutante de Jessica Préalpato, c'est notre chef pâtissier Julien Meunier, binôme inséparable de Notre chef de cuisine Paul Bertheau, ils écrivent ensemble les accents d'une carte culinaire et pâtissière revisitée à la mode capcorsine.

# LA CUISINE SELON MISÍNCU SUITE...



---

## LA CUISINE

*Fière de son terroir, de ses racines, de ses cultures, Misincu dédie tous ses points de restauration à la cuisine corse authentique. Un parti-pris locavore et l'esprit nustrale comme philosophie.*

## L'ESPRIT LOCAVORE

Crédo de la maison, l'esprit locavore prime avec une attention particulière donnée aux fruits de la terre et de la mer. Collaborant avec les pêcheurs du Cap Corse de Saint Florent à Bastia... Du petit port de Centuri, le chef ramène ainsi la fameuse langouste, trouve les plus belles araignées de mer le long des côtes du Cap Corse, le poulpe et l'oursin plus tard dans la saison.

A la carte des poissons, mainmise sur les espèces du cap à l'image du denti, ou du chapon, grillés simplement au feu de bois. Même parti-pris local pour la viande, en provenance des élevages voisins du domaine, des charcuteries et du fromage, tous Fatu in Corsica ! L'huile d'olive est fructueuse, et la première récolte du domaine et de ses 200 oliviers est déjà à toutes les tables. Les légumes verts, fleurs de courgette, cédrat, fraises et autres clémentines se cueillent dans le potager d'un hectare et les vins chantent le pays corse.

---

## LA MIXOLOGIE

### LE BAR DU MISÍNCU

Le Bar du Misíncu si identifiable avec son marbre bleu nuage aux pointes d'ocre et nervures brunes est dans le Domaine un point de ralliement incontournable et fait partie des signatures visuelles uniques de l'Hôtel.

C'est tout naturellement qu'il lui fallait son artisan à la cuillère à mélange.

Les fondateurs ont nommé Michaël Mas pour animer cet espace magique. Reconnu par ses pairs et le réseau professionnel dans lequel il officie depuis plus de quinze ans comme l'une des références de la mixologie, Michaël Mas a su imposer sa propre signature.

Humilité, persévérance, une extrême connaissance des spiritueux, une précision dans les mesures et les gestes sont les mots qui le décrivent et qui lui ont permis de se forger une réputation internationale. Park Hyatt Paris Vendôme, Experimental Cocktail Club, le Mary Celeste, La Candelaria, Gravity sont autant d'endroits où Michaël Mas a laissé son empreinte créative.

"Le service client, la discrétion et la rigueur sont des notions fondamentales que j'ai acquies lors de mes expériences en palace (Park Hyatt Vendôme & Noga Hilton Cannes). J'ai toujours été très inspiré par l'idée d'emmener les gens dans une atmosphère, par la transmission tout en racontant une histoire et l'instantané de sensations qui se dégage de la création."

Coup d'oeil sur quelques unes des créations de Michaël Mas issues des aromates et fruits du potager:

- L'immortelle: Sirop d'immortelle du jardin, citron, gin, liqueur de cédrat, Orezza
- La Baronne: Framboise, vodka infusée au thym du jardin, citron, Mattei rouge
- Le Misíncu Spritzer: Mattei blanc infusé au basilic du jardin, St Germain, Salers, Orezza

La carte du bar évolue au fil des saisons et au gré de la nature...



**LA  
SIGNATURE  
D'OLYMPE  
ARCHITECTURE**





## OLYMPE ZOGRAPHOS

### UNE SIGNATURE ARCHITECTURALE ÉCOLOGIQUE

Quand Olympe Zographos et son équipe ont dessiné le Misíncu, elle a instantanément puisé son inspiration dans le ressenti naturel et minéral du Cap.

Ses dessins étaient imprégnés de cette vibration très forte de la terre capcorsine qui se retrouveraient dans l'énergie de la bâtisse et la manière dont l'air circule et parcourt les arcades du Misíncu.

Chaque élément décoratif a été minutieusement choisi, les détails du bois, du végétal, le lin, le marbre de Sardaigne, les teintes de nude et de beige chaleureux, font qu'à chaque minute l'esprit se pose.

Cette architecte généreuse et passionnée envisage le design tel un procédé expérimental, un laboratoire où elle imagine les hôtes déambuler dans un espace où le renouvelable et l'organique prennent vie.

Du jardin cultivé en permaculture, de l'oliveraie aux chambres et villas, partout où l'on regarde, on ne fait qu'un avec la nature et la Matière.

Elle est là, l'empreinte d'Olympe.

# LE SPA DU MIS ÍN CU

---

## LE SPA

Entre les allées d'oliveraies, le chemin menant vers la rivière s'arrête au Spa. Une maison de 350 m<sup>2</sup>, 4 cabines de soin, un sauna, une fontaine de glace, une douche sensorielle, un hammam, un jacuzzi et une piscine intérieure, un espace fitness, l'ensemble pensé en tonalités minérales et rosées. Du bassin, la vue sur la rivière, le maquis et la Corse.

Un lieu Feel Good où il fait bon faire une sieste sur une chaise longue vue sur la permaculture et les arbres centenaires...

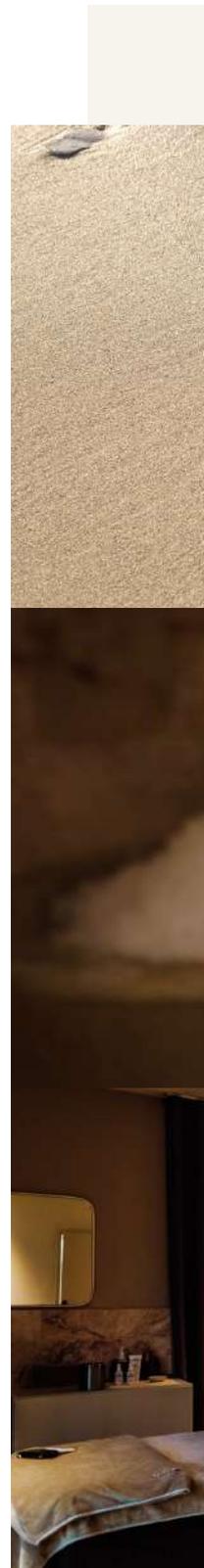
### LA SIGNATURE BIOLOGIQUE RECHERCHE

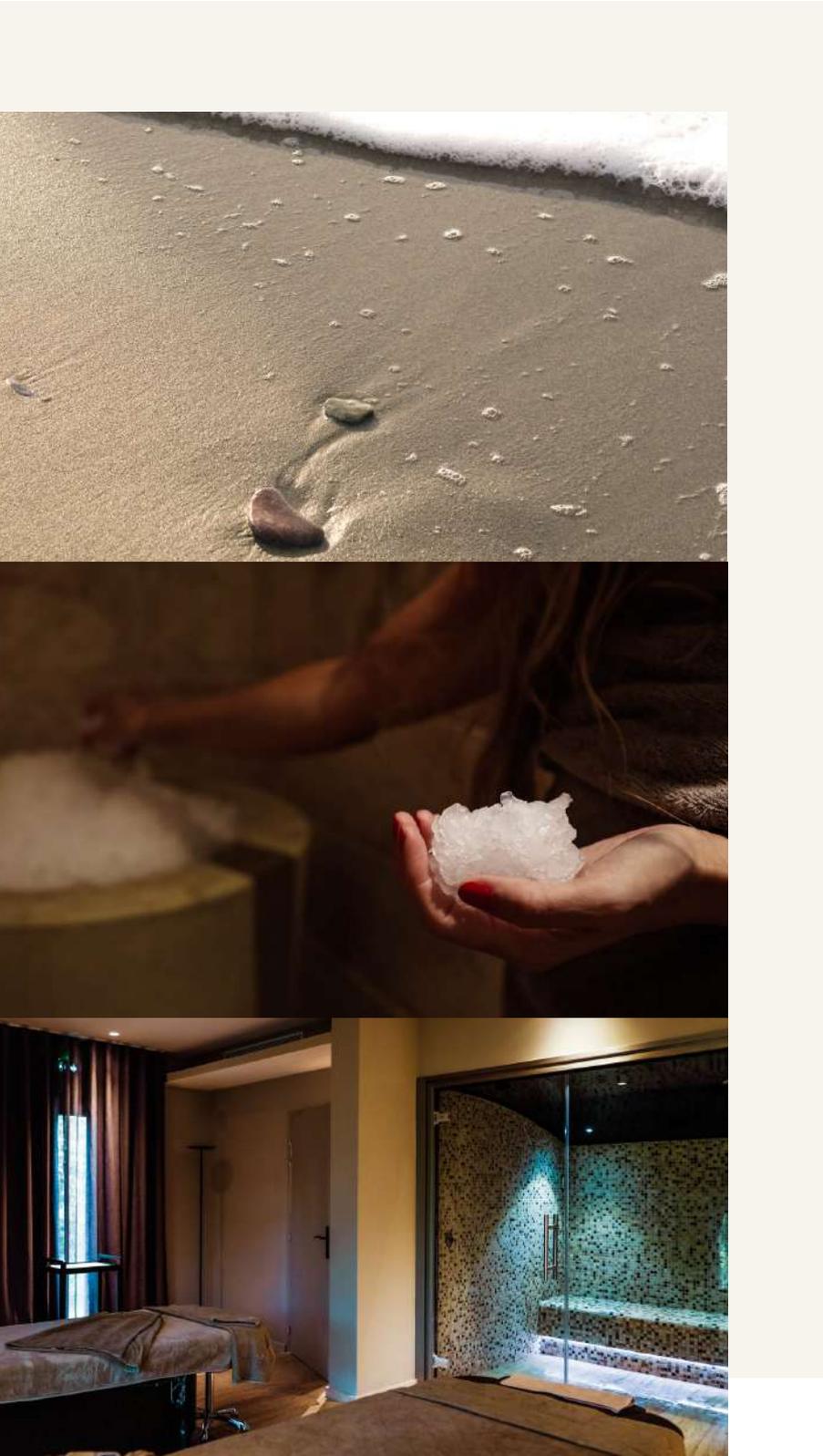
La Gamme « Biologique Recherche » initie à une approche clinique du soin esthétique, une méthodologie en trois phases :

- L'évaluation cosmétologique
- L'initialisation préparant l'épiderme
- La phase de soin

Les petits + de Biologique Recherche 40 ans de passion...

Biologiste, Physiothérapeute, Médecin : Yvan, Josette et Philippe Allouche ont uni leur savoir-faire et leur passion pour écrire une histoire unique et visionnaire dans l'univers des soins cosmétiques. Il y a 40 ans, lors de la création du laboratoire, la société fonctionnait comme une cellule de recherche et de développement dont la vocation exclusive était la formulation de produits destinés aux professionnels déçus par les produits existants.





...

.C'est aujourd'hui la combinaison d'une approche clinique du soin esthétique, de produits voulus purs, concentrés, presque bruts, et de protocoles originaux et rigoureux qui fondent la réputation d'efficacité étonnante de la Méthodologie Biologique Recherche.

Dès le début des années 2000, Philippe Allouche, médecin clinicien, d'abord intéressé par la démarche profondément différente qu'exprimaient ses parents, a repris progressivement le flambeau créatif de Biologique Recherche que lui a légué son père Yvan.

Il est aujourd'hui le garant de la philosophie et de l'expertise unique de Biologique Recherche dans les soins personnalisés d'exception. La marque, internationale, est présente dans plus de 70 pays.

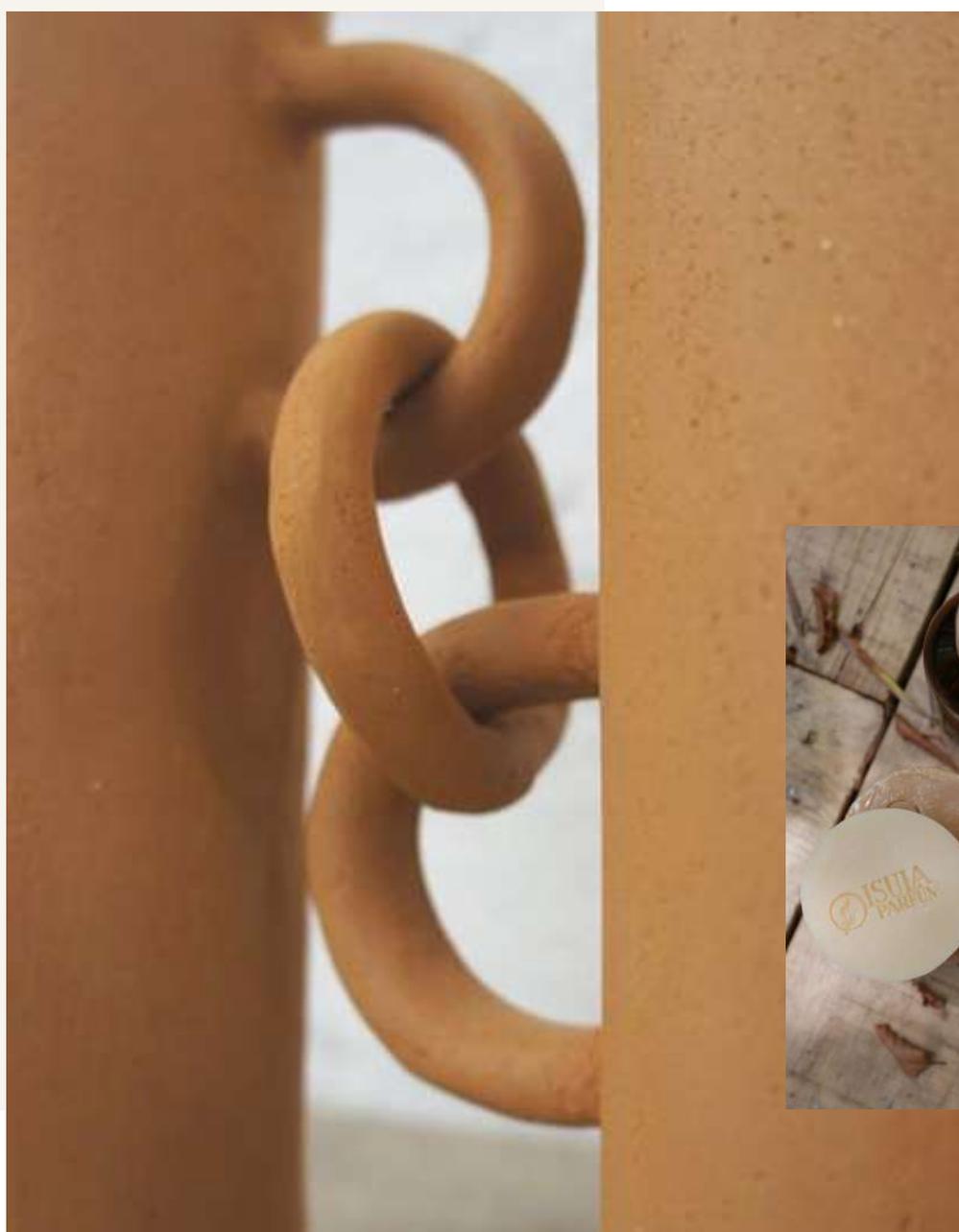
## L'EXPERIENCE SUR MESURE MISÍNCU

Parallèlement aux soins, Le Spa Misíncu propose une expérience unique à travers un ensemble de programmes inédits de bien-être et de remise en forme, articulés autour de soins et d'activités sportives.

Des programmes à la carte adaptés aux besoins de chacun et chacune selon l'envie et le moment.

Soignant le corps comme l'esprit, le Domaine propose également un service de coaching avec un programme de remise en forme et d'accompagnement sur-mesure.

# MISÍNCU BAZAAR



---

## LA BOUTIQUE

### UN BOUTIQUE HOTEL ET SES COMPTOIRS DE VENTE MISÍNCU BAZAAR

Quoi de mieux qu'un bazaar que l'on retrouve après la réception et au Spa mettant en valeur le savoir-faire des artisans et des coups de coeur issus de flâneries sur l'île!

Une sélection de marques de mode, design, parfums, bougies, paniers, bijoux et de trouvailles en tout genre viennent enchainer le parcours expérientiel de chacun et l'emmène dans une histoire qui raconte la Corse!



# UN LIEU ICONIQUE

Misincu est un paradis sauvage.

Embrassé par une nature dominante, presque envoûtante. Celle de la presqu'île du Cap Corse et ses côtes somptueuses pointant vers le continent.

Un territoire au patrimoine exceptionnel où villages centenaires, villas et palais du XIXème surplombent la mer et ses villages de pêcheurs.

Sur la côte orientale, Porticciolo, Marine de Cagnano, est le petit port et la plage d'une des plus belles vallées qui descendent des montagnes de la Serra vers la mer. Le maquis n'est pas loin sur les pentes parfumées d'une île où fleurissent l'oranger, la myrte et le cédrat. Sur les rivages, un bleu éblouissant et un hôtel culte transformé en trésor caché, signature cinq étoiles luxe unique du Cap Corse..

---

## L'HISTOIRE

### AVANT ÉTAIT LE CARIBOU

La bâtisse du Caribou date des années 50. Période d'après-guerre où la famille Catoni et son patriarche, Maurice, ouvre après Marseille, ce restaurant et hôtel accroché aux rivages du Cap Corse. Des bungalows à l'architecture unique, tous construits de bois, surplombant la mer et faisant face à l'île d'Elbe et ses histoires napoléoniennes. La bonne réputation de la maison naîtra au milieu des années 70. Le talent des propriétaires et le vent de liberté qui souffle ici fait de l'établissement un lieu de retraite d'artistes et de fêtes mythiques organisées chaque été.

Delon y passe avec Romy période des Amours Célèbres et de Plein Soleil. Gainsbourg en fait son lieu de pèlerinage époque Gainsbarre.

Hôtel du bout du monde, Misincu bâtit aujourd'hui un ensemble hôtelier en respect total de l'environnement, de son littoral et de ses cultures locales. Si les bungalows de bois ont dû disparaître, l'hôtel cultive toujours l'esprit du Cap Corse. Un territoire édénique, protégeant son caractère rustique, son Nustrale dirait-on en corse et conquis à la culture du vivant.



# LE CABRIOU



# À L'ORIGINE DE MISÍNCU

---

## ORIGINE

### À L'ORIGINE

Deux hommes amoureux du Cap Corse. Le premier Sylvain Giudicelli, l'enfant du pays. Elevé entre les villages de Cagnano, Meria et Barratteli, ce corse-là porte l'héritage familial avec fierté.

Celui de son grand-père et arrière grand-père partis à Puerto Rico sans un sou, faire carrière dans le commerce, la fabrication de cigares et la production de café pour l'un, monter la SHRM, Société Hôtelière et Restauration Maritime et la banque du Crédit universel, pour l'autre. Se souvenant des années folles et des péripéties du Caribou, il tombe sous le charme du lieu alors programmé à l'abandon.

Avec son complice Reza Zographos, marchand de biens et promoteur immobilier du sud de la France et ami, les deux hommes parient sur la renaissance du lieu. « Comme une évidence, racontent-ils. Avec l'envie de ressusciter un mythe dans sa plus belle authenticité, l'ensemble saupoudré d'un confort luxe, l'esprit inspiré par un vent de liberté. »

# CONTACT PRESSE





Lieu-dit Misíncu  
20228 Cagnano  
Cap Corse, Corse.

(+33)04 95 35 21 21  
contact@hotel-misincu.com

**Bureau de presse Pascale Venot**  
France & International

6, rue Paul Baudry - 75008 Paris  
Virginie Audebert  
Ligne directe : 01 53 53 40 56  
Mobile: 06 16 12 10 52  
vaudebert@pascalevenot.fr

**Bureau de presse Les Toquées de la Com**  
Méditerranée & Corse

444, rue Paradis - 13008 Marseille  
Julie Cabassu  
julie@lestoqueesdelacom.com  
Mobile: 06 16 92 78 61

Paola de Campou  
paola@lestoqueesdelacom.com  
Mobile: 06 28 90 60 67