



MISINCI

CAP CORSE



L'HÔTEL MISINCU ET SON HISTOIRE

Le Lieu

À une vingtaine de kilomètres de Bastia, le village typique de Cagnano et sa marine Porticciolo, abritent le Misincu, un paradis sauvage. Niché au cœur de la nature envoutante de la presqu'île du Cap Corse et de ses côtes somptueuses pointant vers le continent, ici domine un territoire au patrimoine exceptionnel, où villages centenaires, villas et palais du XIXème surplombent la mer et ses villages de pêcheurs. Tout autour le maquis aux pentes parfumées où fleurissent oranger, myrte, cédrat et sur le rivage, des bleus de mer éblouissants et le Misincu, trésor hôtelier caché, cinq étoiles luxe, unique du Cap Corse.

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 un restaurant et son hôtel accroché aux roches du Cap Corse, constitué de bungalows de bois, qui surplombent la mer, face à l'île d'Elbe et ses épopées Napoléoniennes. Dans les 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 séjourne avec Romy, lors de leurs amours célèbres et de Plein Soleil. Gainsbourg en fait son lieu de pèlerinage, en pleine époque Gainsbarre.







LA MAISON

Hôtel du bout du monde, Misincu est aujourd'hui un ensemble hôtelier 5 étoiles luxe, conçu dans le respect total de l'environnement, de son littoral et de ses cultures locales. Certes les bungalows des fiftys ont disparu, mais l'hôtel cultive toujours l'esprit du Cap Corse, un territoire édénique, au caractère rustique, son Nustrale dirait-on en Corse.

Misincu ouvre sur une bâtisse principale de 29 chambres, composée de 5 chambres supérieures, 12 chambres deluxe, 7 junior-suites et 5 suites, réalisées intégralement par des entreprises et artisans locaux, dans un style faisant référence aux maisons coloniales américaines. Le marbre blanc de Sardaigne couvre le sol du lobby comme un livre ouvert et pare les arcades, symbole de l'architecture 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

Traverser un pont et découvrir au cœur de 22 hectares de maquis les 7 villas du Domaine, coiffées de lauzes, ces tuiles typiques de l'île, qui sentent le parfum du maquis. Chacune des villas, aux couleurs du Cap Corse, a été construite autour d'un bassin d'eau en pierres volcaniques.

À chaque pas une expérience sensorielle : vue, toucher, odeur et goût. Des moments uniques à l'image du domaine et sa nature.





NOUVEAUTÉS 2021

E CASE DI MISINCU

UN CONCEPT : 365 jours d'accueil et de propositions originales pour une année aux airs de printemps et d'été.



Au cœur du maquis, les villas E case di Misíncu sont la promesse d'un séjour en communion avec la nature, en famille ou entre amis. Découvrir ou re-découvrir la Corse authentique, au rythme d'activités originales que nous avons pensées pour vous. 365 jours de plongée dans les couleurs et les senteurs du Cap Corse, terre sauvage à la personnalité unique. Durant l'hiver, du mois d'octobre à la fin mars, nous mettons à votre disposition les villas E Case di Misíncu, disponibles à la location. Dès la ré-ouverture officielle du Domaine Misíncu, retrouvez ses villas organisées autour d'un service de conciergerie premium. Se laisser tenter par une promenade en bateau, à la découverte du Cap corse, de son littoral et ses légendaires tours génoises. De la réserve des îles Finocchiarola, à l'île de la Giraglia, jusqu'au petit village de pêcheurs de Centuri ou les journées sont rythmées par les activités des bateaux de pêche.





LA CUISINE MISINCU

L'ESPRIT LOCAVORE

Fière de son terroir, de ses racines, de ses cultures, Misíncu dédie sa restauration à la tradition culinaire Corse.

Sous l'impulsion du chef Thomas Brasleret, soucieux de l'environnement et du respect des circuits courts, les produits locaux sont à l'honneur dans les cuisines du restaurant Tra di Noi. Fruits, légumes, viandes, fromages... viennent du Cap Corse. Même bienveillance pour les poissons et coquillages, avec la collaboration des pêcheurs de Saint-Florent et Bastia, sans oublier les langoustes, poulpes et oursins rapportés du petit port de Centuri. Quant aux herbes et plantes, elles proviennent du jardin aromatique du Misíncu. Un territoire de saveurs bien gardées, où chaque jour les cuisiniers viennent cueillir et ramasser les essences magiques de leur l'inspiration. Des visites du vignoble sont également organisées pour les amateurs de bons crus et autres accords mets-vins. Enfin, pas de promenade en mer sans panier pique-nique bien rempli, avec le meilleur du Cap Corse à savourer au large.

LE TRA DI NOI

Le Tra Di Noi est la perle culinaire du Domaine Misíncu !

Ouvert midi et soir, le restaurant vous propose une cuisine vivante, aux accents et saveurs de la Méditerranée, colorés et acidulés. Le Tra Di Noi : « entre nous » en Corse, est le restaurant intérieur, extérieur de l'hôtel, où les tables sont dressées face à la mer. Deux terrasses surplombent la Mer, dont une plus intimiste, pour une dizaine de convives. Pour le déjeuner, le Tra Di Noi ouvre sa large terrasse panoramique sur la mer et propose des plats aux saveurs iodées dans les assiettes et du soleil dans les lunettes ! On savoure un moment d'exception vue sur le Cap, avec au choix, un menu varié ou à la carte, le retour de marché et le retour de marée. Pour le dîner, servi dès 19h30, le chef propose des plats généreux cuisinés avec des produits de saisons, un choix minutieux de mets issus du meilleur de la Corse et à partager une langouste de Centuri ou une côte de bœuf grillée fumée aux herbes du maquis d'exception vue sur le Cap, avec au choix, un menu varié ou à la carte, le retour de marché et le retour de marée.







LE CHEF THOMAS BRASLERET

Cuisiner est son unique métier, une passion qui régit sa vie, son quotidien rempli d'actions, de voyages et de rencontres. Il conçoit son métier dans le partage, la transmission envers les jeunes et le travail d'équipe dans une cuisine participative. Il travaille deux ans à Chambéry, puis part aux USA à San Francisco où il restera un an et demi dans un restaurant franco asiatique, où il apprend la cuisine « fusion » produits Asiatique/ cuisine Française et vice versa. De retour en France, il cuisine au restaurant La Cape, s'y associe et en devient propriétaire pendant 7 ans. Il conserve la prestigieuse Etoile Michelin du restaurant pendant 3 ans. Il adore cuisiner le poisson et agrémenter ses plats de fruits pour l'apport d'acidité. Le Misincu lui inspire une carte de pêches locales, de viandes locales comme le veau et l'agneau et tous les produits locaux et de saison. Il aime le changement et crée une nouvelle carte durant la saison. Son plat favori ? Le prochain.



LA NOUVELLE PLAGE ET SON FOOD TRUCK

Une crique hors des sentiers battus.

Au retour des beaux jours, la plage privée du Misíncu proposera transats et draps de bains, dans une ambiance bohème et raffinée. Au calme, entre mer et maquis, vous faites face au plus grand parc naturel marin de France métropolitaine. Un food truck prendra ses quartiers d'été, de juillet à août, pour des snacks les pieds dans le sable. Au menu : des salades, club-sandwichs... à emporter et un service de boissons sur la plage.



CALLYSTHE X MISINCU

Inspirés de cette terre si précieuse, les mélanges Callysthé® allient toute la puissance de la nature Corse à la finesse des thés et Rooibos sélectionnés à travers le monde. Une symphonie de goûts et de parfums qui se révèle à chaque tasse.

C'est l'association de saveurs uniques avec nos agrumes, citrons bio, oranges qui proviennent du domaine et le savoir-faire local, qui donnera naissance au thé CALLYSTHE X MISINCU.

Cette création exclusive sera présente au sein de la boutique de l'hôtel pour emporter avec soi un souvenir savoureux et délicat...



MISINCU OLIU «FATTU IN PORTICCIOLO»

C'est l'association entre Le domaine TERRA DI CATONI à Porticciolo, dirigé par Christian Mons Catoni, cultivateur en agriculture biologique, et l'oliveraie du Domaine. La récolte se fait à l'ancienne, avec la chute naturelle des olives mûres, dans des filets installés sous les oliviers. C'est une récolte tardive qui donne cette huile d'olive BIO fruitée, plus douce, longue en bouche et d'une grande richesse aromatique. En cuisine on l'utilise sur un poisson, une viande blanche et tous les féculents ; et bien sûr pour les mayonnaises ou aïoli. Elle se glisse même dans certains desserts, tels les fruits rôtis, salades d'agrumes ou autres pêches pochées à la menthe.



LES BARS DU MISÍNCU

LE BAR INTERIEUR, DES COCKTAILS EN VERSION TRÈS ORIGINALES

Face au bleu de la mer, posé tout près du bleu de la piscine du domaine, le bar du Misíncu et long comptoir de marbre bleu nuage aux nervures foncées et pointes d'ocre, est une allégorie de l'élément Eau.

La carte des cocktails Misíncu est signée Elie Favreau. Le mixologue a redoublé d'inventivité en créant des cocktails colorés, inédits, singuliers, avec ou sans alcool.

GIN TONIC CREAZIONE

Le Gin Tonic Creazione est l'atelier de conception de gin tonic au pied des citronniers du Domaine. L'expérience débute au bar, se poursuit sous un citronnier du domaine où chacun cueille ses fruits et enfin par une étape au jardin aromatique pour y ramasser quelques plantes. Une fois les accords et mélanges réalisés, la flânerie se termine dans l'oliveraie ou en bord de piscine, pour une dégustation à l'ombre des arbres.





Le FOREST' bar, situé dans les jardins de permaculture, est une ode à la culture et aux aromates Misíncu..

Cette cabanne en bois et paille, en parfaite harmonie avec la nature, accueille clients de l'hôtel ou de l'extérieur, dans une ambiance de fête, « retour de plage » ou plus sophistiquée. On y danse sur le Dance floor en bois, au rythme des notes lancées par le DJ.

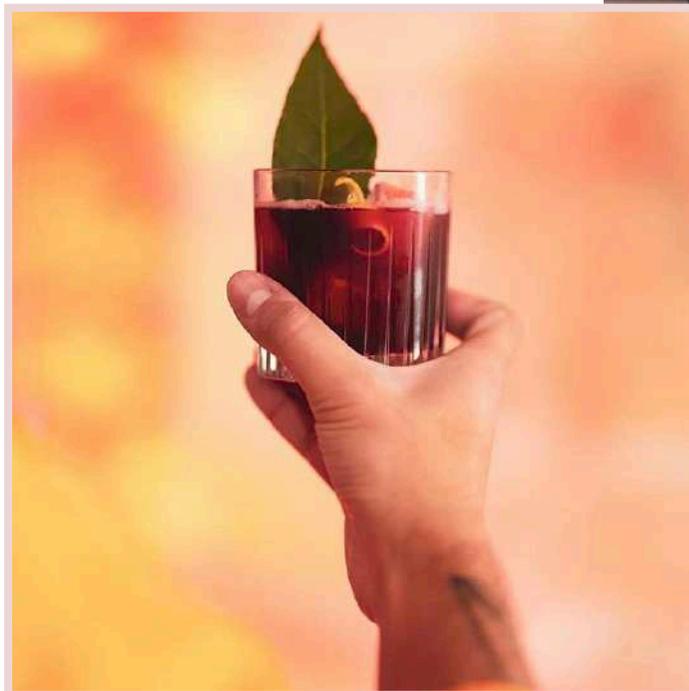
On y sirote un délicieux cocktail accoudé au bar extérieur, sous les arbres illuminés par le sol pour un effet de ciel arboré, ou installés autour de tables hautes, telles des bariques, qui bordent une culture en forme de serpent de fraises à picorer. Il y a également des tables basses plus lounge au milieu des jardinières dans lesquelles on fait pousser toutes sortes d'herbes aromatiques ; Menthe, sauge, thym, basilique, laissez voyager votre imagination au rythme des plantes que nous cultivons localement, pour la réalisation de cocktails originaux.

On y joue à la pétanque, en grignotant un snack sorti de la cuisine du food truck remonté de la plage pour le plaisir de tous.



ELIE FAVREAU

Major de promotion du lycée Saint-Anne de Saint-Nazaire, ce barman passionné a affiné ses connaissances dans les plus grands hôtels parisiens, comme le Fouquet's, The Peninsula, ou Le Burgundy. Ces quatre années d'expérience l'ont ensuite mené vers des expériences de responsable de bars à La Baule, Megève mais aussi Bordeaux. Pour le plaisir avant tout mais aussi à la recherche d'expérience et de rencontre humaine, il commencera les concours. En 2013, il remporte le titre de Meilleur Apprenti de France, puis 2018 le Negroni Challenge et le Vodka NADE à Bordeaux. Sa recette qui le mènera au sommet : Raisin blond pilé, vodka nadé, verjus, sirop de camomille et raisin blond, enfin un spray de vinaigre de chardonnay. Prochain objectif pour ce passionné, le concours du Meilleur Ouvrier de France. Fort de ces huit années, Elie Favreau signe la carte du Misíncu pour la saison 2021. Portant toujours la plus grande attention sur la qualité de ses boissons.



LE SPA DU MISINCU

Le petit chemin d'oliveraies qui mène au Spa est à lui-même une invitation au bien-être. Le Spa est une douce maison aux tonalités minérales et rosées, avec vue sur la rivière et le maquis. Les 350 m2 de détente, sont composés de 4 cabines de soin, un sauna, une fontaine de glace, une douche sensorielle, un hammam, un jacuzzi, une piscine intérieure, un espace fitness. Un lieu « Slow life », pour un cours de yoga régénérant ou pour une sieste sur une chaise longue vue sur les jardins de permaculture et les arbres centenaires.





GREEN

Soucieux de l'environnement et de son impact écologique, le Misíncu a reçu une distinction via l'Écolabel Européen, délivré en France par AFNOR Certification, qui récompense les efforts en matière de respect de l'environnement, établi à partir de 29 critères.

L'un des critères de cet ecolabel est le « management environnemental », pour lequel l'équipe de Misíncu a mis en place un programme participatif et écologique, qui oeuvre collectivement à surveiller la consommation et limiter le gaspillage. L'hôtel Misíncu fonctionne énergétiquement de façon responsable et économe. Il utilise des énergies renouvelables, pour le chauffage et la climatisation. Quant à l'eau, elle est utilisée de façon raisonnée. Les anguilles, signe de pureté de l'eau, sont revenues dans la rivière qui parcourt le Domaine. Des gestes simples sont inscrits dans le bon fonctionnement de l'établissement, comme autant de mesures, devenus des reflexes du quotidien. Éteindre la lumière, ne pas laisser couler l'eau inutilement, utiliser les brouillons pour les messages à usage interne, ne pas lancer d'impressions inutiles, sensibiliser les hôtes aux mesures, en les invitant à suggérer des axes d'améliorations, ne sont que quelques points de ce programme illimité.

Un responsable du programme d'eco-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 eco-mesure qui va de paire avec un handi-programme lancé par l'association RAMH.

La valorisation de la proximité, le «Fattu in Corsica» est une priorité dans la 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 hôtelier, eco-responsable, implanté au cœur d'un parc naturel marin a le devoir d'encourager la curiosité de ses hôtes et de partager son héritage culturel et gustatif.





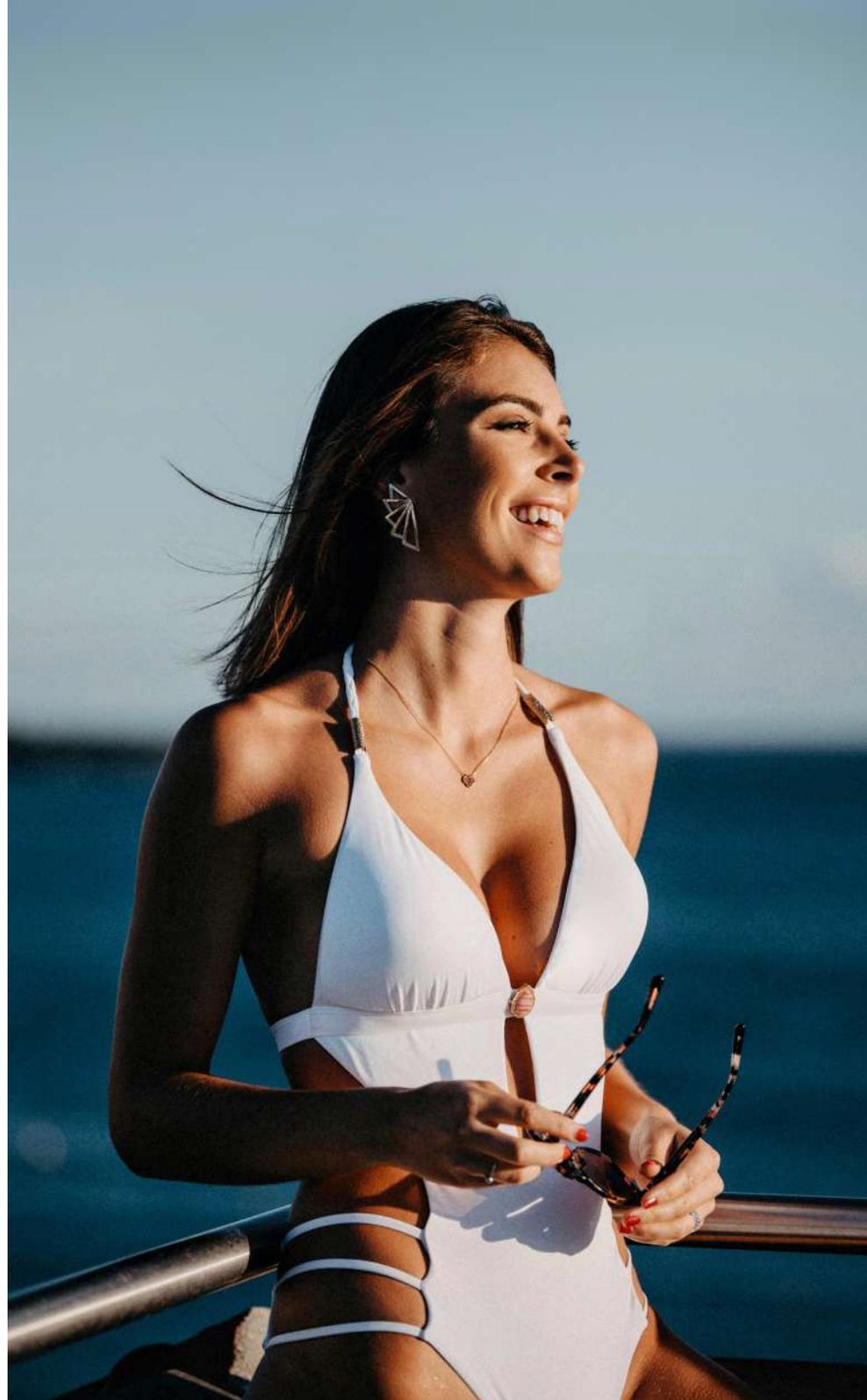
LA BOUTIQUE

UNE BOUTIQUE RAFFINÉE

Dans la boutique Misíncu, vous trouverez une belle sélection réactualisée chaque année de marques de mode, de design, de parfums, bougies, paniers, bijoux et trouvailles en tout genre, qui vient compléter l'expérience unique proposée par l'hôtel. Certains objets mettent en valeur le savoir-faire des artisans locaux et les coups de coeur issus de flâneries sur l'île! Cette année une nouveauté, la marque de maillots de bains Cara Belleza intègre notre boutique. Nous souhaitons soutenir et présenter la 1ère marque au Monde qui conçoit des maillots-bijoux éthiques et éco-responsables. Les collections produites en petite quantité, sont en tissus recyclés à partir de filets de pêche pour lutter contre la pollution du plastique qui envahie nos océans. Chaque maillot est orné d'une pierre naturelle semi-précieuse, sertie d'or 18 carats.

LA SIGNATURE OLFACTIVE MISINCU

C'est l'histoire d'une rencontre ; un Nez féminin originaire de Castagniccia, Stéphanie Romagnoli, fondatrice de la maison Isula® et son associé Paolo Amato, économiste toscan. Leurs points communs ; l'amour de la Corse, leur attachement aux valeurs éco-responsables du Misíncu et à son foisonnement botanique. Dans sa recherche de l'exceptionnel et de l'authenticité, le Misíncu a souhaité mettre en valeur le travail de ces deux passionnés de parfums, de remèdes et crèmes miracle ancestrales. C'est ainsi que le binome a créé pour le Misíncu, un gel lavant, un lait hydratant, un shampoing et son après-shampoing, autant de produits délicats, éco-certifiés, aux senteurs de cédrat, de mousse de chêne... qui vous attendent dans votre salle de bain. Emportez également un peu de Misíncu chez vous avec le spray d'ambiance, le parfum et bouquet olfactif de ce frais mélange iodé d'agrumes doucement relevé par des notes de bois flotté.



CONTACT PRESSE

Les Parisiennes - Sarah Lévy
sarah@lesparisiennes.fr
christophe@lesparisiennes.fr
Tel. : +33 (0) 1 75 43 30 00
Tel. : +33 (0) 6 12 88 55 94
www.lesparisiennes.fr

