

# Corse: Libertalia, l'auberge vertueuse

 [lexpress.fr/styles/saveurs/restaurant/corse-libertalia-l-auberge-vertueuse\\_1937093.html](https://www.lexpress.fr/styles/saveurs/restaurant/corse-libertalia-l-auberge-vertueuse_1937093.html)

François-Régis Gaudry

Invalid Date



## Pierre-François Maestracci s'engage dans le bien-manger avec le Libertalia Bistro Tropical, à Patrimonio.

Altore, le premier whisky corse, c'est lui. Le Minautore, bar locavore à Bastia, c'est encore lui. Les bières Ribella, fabriquées à base de matières premières bios et locales, c'est toujours lui. Non content d'être un brasseur-distillateur engagé, Pierre-François Maestracci joue les aubergistes vertueux dans l'immense propriété familiale, à Patrimonio.

De la fourche à la fourchette, il n'y a que quelques pas. Autour d'une fontaine, il sert le meilleur de son jardin bio. Les tomates? En copieuse salade relevée d'oignon, de basilic et d'un chèvre frais de Vallecalle. Les courgettes? En délicieux beignets dorés et jouflus. Les oeufs du poulailler? En omelette, avec de la menthe fraîchement cueillie.

### PUBLICITÉ

[inRead invented by Teads](#)

Les carnivores ne sont pas en reste. Sur le barbecue à bois grillent quelques morceaux de bravoure: les côtes de boeuf fermières de Nicolas Guidoni (éleveur à Lucciana), le mazzardu (mulet) de pêche locale, les demi-poulets Label Rouge laqués au miel de maquis...

Le temps d'une soupe de pêche à la verveine du jardin, ou d'un melon au muscat AOP du domaine, et nous voilà devant une excitante "bière à l'immortelle"...

*Route de l'Église, Patrimonio (Haute-Corse), 06-23-16-41-25. Carte: 40- 50 euros. Tous les jours de 19 heures jusqu'à minuit. Fermeture du bar à 2 heures. [Page Facebook](#).*

