

# U Spurtinu : jeunesse, bon goût et respect du terroir

À eux quatre, ils n'ont pas 28 ans de moyenne d'âge. Et s'ils assument leur jeunesse et leur ancrage dans la modernité, ils parlent beaucoup de respect, de traditions, de terroir. Alexandre, Olivia, Michel et Marie font vivre le restaurant U Spurtinu à Aleria. Les deux premiers sont « les patrons ». Frère et sœur, jumeaux même, ils sont les enfants de Pierre-François Deboosere-Lepidi, qui avait créé cette enseigne en 2010. Depuis sa disparition subite et prématurée, en décembre 2016, ils ont rouvert tous les étés, alors qu'ils poursuivaient leurs études sur le Continent. Cette année, à 27 ans, leurs cursus respectifs terminés - Alexandre est diplômé en finances et droit des affaires et Olivia est anthropologue -, ils ont choisi de donner un nouveau souffle au Spurtinu. Et de garder leur restaurant ouvert toute l'année. En cuisine, ils sont deux aussi. Pas trentenaires non plus. Un homme et une femme. Le chef, Michel Tygreat, d'origine normande, les a rejoints cet été après deux ans dans un restaurant de Porto-Vecchio. Marie Giovanni, elle, a découvert U Spurtinu en y venant dîner, alors qu'elle était en vacances dans son village de Vintisari. Elle a aimé. Assez pour faire le grand saut : quitter son travail dans un restaurant parisien et renforcer l'équipe. Les deux ont été séduits par le concept auquel ils ont spontanément adhéré.

## Circuits courts et produits de saison

« Nous avons la chance de vivre dans une région agricole où l'on trouve de tout, avec des hommes et des femmes engagés dans une démarche de qualité, voire d'ex-



Tous âgés de moins de 30 ans, ces quatre-là forment l'équipe du restaurant U Spurtinu à Aleria.

PHOTOS STEPHANE GAMANT

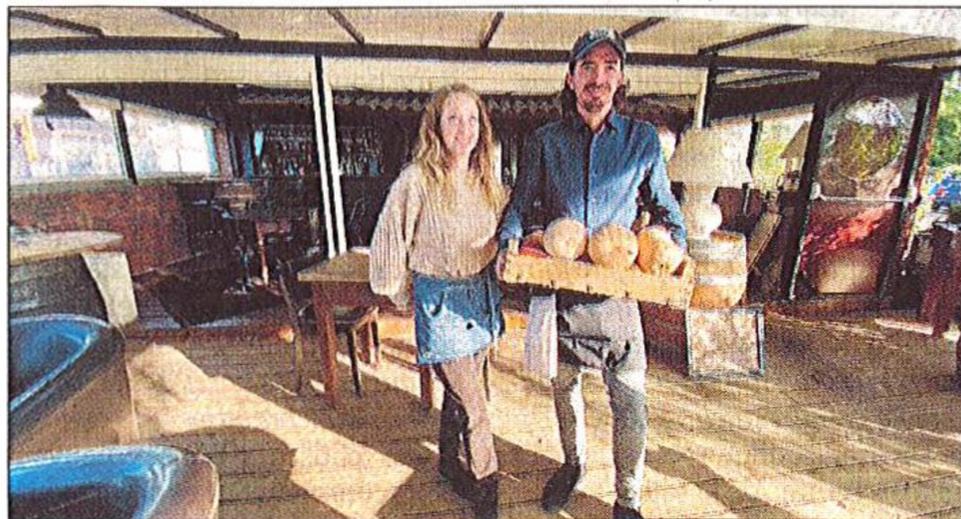
cellence. Nous avons donc décidé de privilégier les circuits courts, de proposer une cuisine sur la base de produits locaux et de saison avec une touche contemporaine », déclinent Alexandre et Olivia. Ici, on a choisi de proposer une carte à l'ardoise. Avec chaque jour le choix entre trois entrées, trois plats et trois desserts. Pour chacun d'entre eux, la provenance des ingrédients est indiquée. Avec le nom du maraîcher, du pêcheur, de l'éleveur, de l'oléiculteur ou de l'apiculteur qui fournit la matière première. Difficile de les citer ici tant la liste est longue. Mais tous vivent et travaillent sur un territoire allant de Linguizzetta à Sulinzara, de la plaine à la montagne. Le credo d'Alexandre et Olivia, c'est le terroir. Et ils n'ont eu aucun mal à convaincre ceux qui officient en cuisine. Le chef est un passionné. Ses recettes, il les élabore avec l'idée de sublimer le produit, sans le dénaturer. Créatif et respectueux

des saisons, il a trouvé là un terrain de jeu extraordinaire. « J'aime beaucoup aller à la rencontre de nos fournisseurs, sur les exploitations et les marchés. Goûter, échanger, ça m'enrichit et ça enrichit ma cuisine. Je privilégie le naturel, les rencontres gustatives et j'essaie de faire passer mes émotions dans mes plats. » Marie a elle aussi spontanément adhéré au concept. « Quand on s'est rencontré et qu'ils m'ont présenté leur démarche, j'ai tout de suite adhéré. C'est tout à fait conforme à ma conception de la cuisine ». Une cuisine méditerranéenne, généreuse, chaleureuse, riche de ses traditions et inventive, voilà ce que propose ce jeune quatuor enthousiaste et motivé. Des adjectifs que l'on pourrait également reprendre pour décrire le décor qu'Olivia et Alexandre ont créé. Avec des meubles, des objets et de la vaisselle ramenés de la maison familiale de Tallone ou chinés dans des

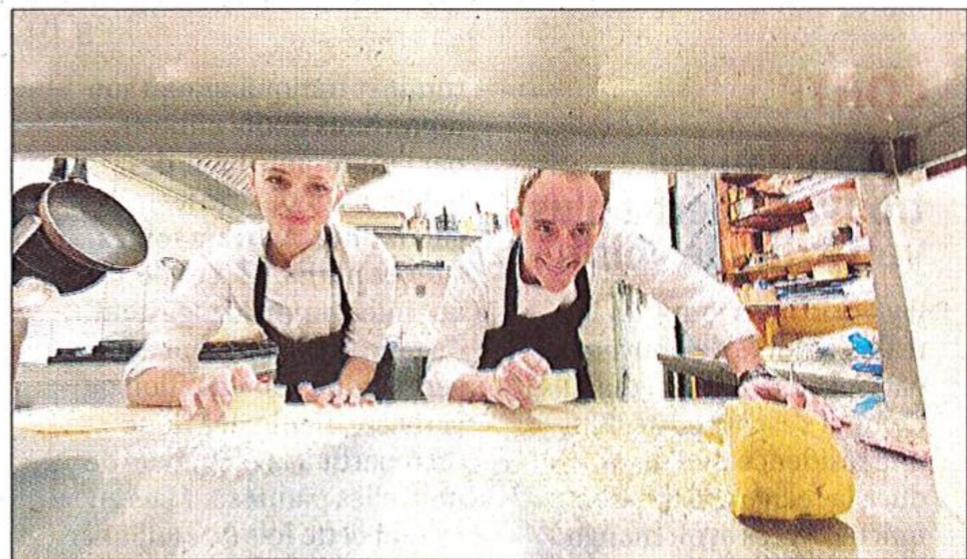
brocantes, U Spurtinu est aussi un plaisir pour les yeux. Assiettes et tasses en porcelaine, tapis fleuris, on se sent dans la petite salle comme dans une maison de village. Avec, çà ou là, des touches contemporaines. La terrasse aussi, joliment agencée et ombragée, offre une halte rafraîchissante qui fait oublier que l'on se trouve à deux pas de la route territoriale et d'un parking de grande surface. U Spurtinu, qui a rejoint le réseau Écotourisme en Corse Orientale, est plus qu'une enseigne. C'est une ambiance, un bouquet de jeunesse, de bon goût, de terroir. « Ce restaurant, c'était le rêve de notre père. Il l'a réalisé et nous le poursuivons en y amenant notre touche personnelle », concluent Olivia et Alexandre qui ont encore plein d'idées en tête, notamment pour animer les soirées d'hiver.

ISABELLE VOLPAJOLA

Plus d'infos sur la page Facebook ou sur le site internet [www.uspurtinu.fr](http://www.uspurtinu.fr)



Olivia et Alexandre Deboosere-Lepidi ont repris le restaurant créé par leur père Pierre-François, décédé fin 2016.



En cuisine, c'est le duo Michel Tygreat Marie Giovanni qui assure.