

Philippe Vincensini, chef cuisinier au sein du restaurant Veni à Posa et directeur du festival In Aleria évoque sa nouvelle formule. Yarnick DOUBLET

IRÈNE AHMADI  
laherud@corsematin.com

**Le festival In Aleria revient pour une troisième édition différente des précédentes... Que réserve cette nouvelle formule ?**

Effectivement, nous avons décidé de changer de directive tout en conservant les valeurs de ce festival à taille humaine dont la véritable thématique, au fond, est le partage.

Pendant deux ans, nous avons mêlé humour et cuisine et cette fois, le festival se réinvente autour de la musique qui est un autre élément patrimonial majeur de notre région, et qui coïncide avec les dates du festival qui aura lieu pendant la fête de la musique. Jean-Charles Papi, Horizonte et un autre groupe qui clôturera la soirée avec un feu d'artifice seront présents, mais il y aura aussi de jeunes musiciens avec la venue des élèves de l'école de Cervione qui joueront notamment du violon.

**Si le festival tend cette année à accorder une place de choix à la musique, la gastronomie ne risque-t-elle pas d'être délaissée ?**

Même si nous nous diversifions, il n'est évidemment pas question de délaisser la gastronomie qui reste centrale et qui fait partie de l'ADN de ce festival qui ne pourrait pas voir le jour sans l'implication des nombreux bénévoles. Trouver des chefs disponibles à cette période de l'année a été plus compliqué, ils sont en plein cœur de la saison, et en même temps, organiser le festival à des dates plus tardives est volontaire car il y a davantage de touristes et de passage, ce qui bénéficie à nos producteurs présents pour assurer la partie gastronomie d'In Aleria. Ils feront d'ailleurs à manger dans la partie « Tente gourmande » où ils proposeront des huîtres, du veau, des beignets, des glaces corse, etc. Toujours côté culinaire, une tombola avec un très beau lot, qui sera un repas au restaurant Jules-Vernes, à la tour Eiffel à Paris, offert par le chef étoilé Frédéric Anton, sera à gagner. Et il devrait y en avoir d'autres...



## Pour sa 3<sup>e</sup> édition, In Aleria se réinvente autour de la musique

Chef cuisinier au sein du restaurant Veni à Posa et directeur du festival In Aleria, Philippe Vincensini dévoile les nouveaux contours du festival In Aleria, mêlant musique et gastronomie, qui aura lieu les 20, 21 et 22 juin, place de la Liberté

**Cette diversification, au moins, ce mélange de thématiques, est-il aujourd'hui nécessaire pour assurer le succès du festival ?**

Je crois qu'en effet, aujourd'hui, il faut offrir du choix et de la diversité aux gens, notamment en termes de thématiques et d'animations. Il faut insuffler de nouvelles idées et leur donner envie de venir. Dans cette optique, la diversification du festival joue donc un rôle fondamental. C'est pour cette raison qu'en termes de musique, il y aura aussi bien des chanteurs traditionnels corse, mais aussi des DJ et un groupe.

**Quel héritage le festival In Aleria garde-t-il d'Arte Gustu, qui s'est d'abord tenu à Aleria avant d'être**

« L'idée est de valoriser notre région extraordinaire et de la faire rayonner car elle a un véritable potentiel (...) Il faut arrêter de se flageller et plutôt montrer aux gens que la Plaine orientale dispose d'un puits d'histoire et de culture extraordinaire. »

**délocalisé à Bonifacio ?**

Arte Gustu n'est pas comparable à In Aleria. C'était une machine et même si Aleria est fier d'avoir accueilli ce festival extraordinaire, c'est devenu un événement trop classique. Il en faut aussi bien sûr, mais il n'est plus là, et il est temps de passer à autre chose. L'esprit d'In Aleria est plus terre à terre et « populaire », axé autour de la proximité, de la simplicité et du partage.

**Cuisinier de profession, vous insistez beaucoup sur cette notion de partage, qui semble être au cœur du festival. Faut-il voir un lien entre votre métier et la philosophie d'In Aleria ?**

Tout à fait. La notion de partage qu'induit mon métier s'inscrit totalement dans la vision que j'ai d'In

Aleria. La Corse est une terre d'accueil, malgré ce que l'on peut penser. Nous sommes très sympathiques et aimons donner et partager. C'est ce que je fais depuis quarante ans à travers mon métier de cuisinier. Et puis, je suis un régionaliste dans l'âme, donc je suis pour la mise en avant des régions et des savoir-faire et ici, nous avons un terroir et une culture extraordinaires qui méritent d'être valorisés et partagés autant que possible.

**Quel objectif visez-vous derrière la tenue du festival ?**

L'idée est, à travers ces valeurs de partage et de simplicité, de valoriser notre région extraordinaire et de la faire rayonner car elle a un véritable potentiel. Au temps des Romains, Aleria et la

Plaine orientale occupaient une place majeure, et il faut montrer que nous sommes encore dans cette lignée aujourd'hui... Il faut arrêter de se flageller et plutôt montrer aux gens que la Plaine orientale dispose d'un puits d'histoire extraordinaire. On le voit avec l'agriculture, mais aussi en ce qui concerne le vin par exemple, c'est avec les événements de la cave en 1975 que la dynamique a été lancée.

**De quelle manière, justement, redonner son cachet à la microrégion ?**

Il faudrait réussir à rassembler tous les acteurs culturels de Plaine orientale afin d'organiser, de manière collective, un grand événement autour de la gastronomie et plus largement, de la culture sous toutes ses formes à Aleria. Paris ne s'est pas fait en un jour, et rassembler tout le monde dans un état d'esprit commun prendra du temps. Mais j'y crois. Il ne faut rien lâcher.