



LISANDRA VICHERA INSUFFLE UN NOUVEL ÉLAN SUCRÉ AU HAMEAU DE SAPARALE



Il y a des pâtissières qui font des desserts, et puis il y a celles qui font parler un terroir. Lisandra Vichera appartient à la seconde catégorie. Formée auprès de grands noms de la pâtisserie et très attachée à la Corse du Sud, où elle a grandi, elle prend la tête de la pâtisserie du Hameau de Saparale avec une ambition affirmée : faire de chaque dessert un hommage à l'île.

Diplômée de l'École Ferrandi Paris, elle a forgé sa sensibilité auprès de deux maîtres exigeants. Frédéric Mignot, son chef pâtissier référent à Ferrandi, lui transmet d'abord la rigueur et la passion du métier. Elle perfectionne ensuite son art pendant deux années aux côtés du chef pâtissier Pierre Hermé, dont elle assimile la quête absolue de l'équilibre et de la juste saveur.

Désormais, Lisandra Vichera travaille en étroite collaboration avec le chef Jérémy Viven, à la tête des fourneaux du Hameau de Saparale. Guidés par une même passion du produit et du terroir, ils composent ensemble une partition gastronomique harmonieuse où cuisine et pâtisserie dialoguent avec justesse. Une approche commune qui célèbre les richesses de la vallée de l'Ortolo et l'identité singulière du domaine.

Pour elle, la Corse du Sud n'est pas un décor : c'est une source d'inspiration inépuisable. Elle travaille en circuit court, en lien étroit avec les producteurs locaux de la vallée de l'Ortolo et le jardin du domaine, afin de sublimer des produits d'une richesse exceptionnelle. Ses créations puisent autant dans un héritage familial précieux, celui des recettes de sa grand-mère, que dans les ouvrages de cuisine insulaire qui ont nourri son imaginaire. Une pâtisserie profondément identitaire, entre tradition corse et interprétation contemporaine.



« Mon envie première est de faire plaisir. Je cherche à travailler chaque produit avec respect, afin d'en sublimer les textures, les arômes et les goûts, tout en créant des desserts équilibrés et sensibles. »

Lisandra Vichera

La saisonnalité guide chacune des créations de la cheffe pâtissière : chaque produit à maturité ouvre de nouvelles possibilités, chaque saison appelle une nouvelle narration. Ses desserts racontent une histoire, visuelle, olfactive et gustative, et invitent les convives à redécouvrir les saveurs de l'île.



À la carte de Sopravigna, la table principale du Hameau de Saparale déployée sur la place au-dessus du chai, la jeune cheffe pâtissière de 27 ans signe des créations gourmandes et sensibles, profondément inspirées par les saveurs de l'île. Parmi elles, un mille-feuille citron et fenouil, salué par les clients pour son équilibre entre fraîcheur, acidité et délicates notes anisées. Elle revisite également les souvenirs d'enfance avec un riz au lait onctueux au cédrat confit accompagné d'un canistrelli sablé, hommage subtil aux traditions corses. Autre création emblématique : une poire pochée au vin du domaine et au myrte, délicatement parfumée et ancrée dans le terroir de Saparale. Prochainement, Lisandra Vichera dévoilera un dessert inédit autour de la cerise, mêlant fruits frais et poêlés, sablé sarrasin, crème fumée et sauce au thym citron.

Autant de promesses gourmandes qui, au fil des saisons, invitent à un voyage sensible au cœur de l'Île de Beauté.





À PROPOS

Entre Sartène et Bonifacio, au cœur de la vallée préservée de l'Ortolo, le Hameau de Saparale est le rêve devenu réalité de Julie et Philippe Farinelli. Depuis plus de vingt-cinq ans, ils redonnent vie à ce domaine d'exception où la vigne, la nature et l'art de recevoir s'unissent pour offrir une expérience authentique de la Corse.

Entre maison de maître et bergeries indépendantes ouvertes sur la vallée, les hébergements invitent à une immersion au cœur d'un environnement préservé. Perché au-dessus du chai, le restaurant Sopravigna célèbre les richesses du terroir corse et méditerranéen à travers la cuisine du Chef Jérémy Viven et les créations sucrées de la Cheffe pâtissière Lisandra Vichera. Le Spa Sauvage complète l'expérience avec des soins et massages prodigués en pleine nature ou dans l'intimité des hébergements.

Une adresse confidentielle où luxe discret, gastronomie et nature sauvage composent l'essence même de l'art de vivre corse.

INFORMATIONS PRATIQUES

Le Hameau de Saparale - Domaine Saparale Vallée de l'Ortolo, Saparale, 20100 Sartène

+33 (0)4 95 10 74 58

Le Hameau de Saparale : www.lehameaudesaparale.com

Domaine de Saparale : www.saparale.com