

· DOSSIER DE PRESSE ·

· STÉPHANIE LE QUELLEC · PIERRE HERMÉ · YANN COUVREUR ·

ART'È GUSTU

LES RENCONTRES DU GOÛT ET DES SAVOIR-FAIRE

30 AVRIL . 1^{ER} MAI 2022



POISSONS & CITRONS

DE CORSE

· SOMMAIRE ·

**POISSONS
&
CITRONS**
DE CORSE

ART'È GUSTU

2022

éDiTO.....	P5
ThéMATiqUe.....	P7
PARRAiNS.....	P11
iNViTÉS.....	P13
ChiffReS CLÉS.....	P17
COMMUNiCATION	P19
eNGAGeMeNTS.....	P21



UN NOUVEAU SOUFFLE POUR ART'È GUSTU !

ART'È GUSTU renaît à Bonifacio.

Après deux années d'interruption en raison de la crise sanitaire et les remises en question inhérentes à ce contexte, un doute nous a parfois effleurés : fallait-il poursuivre l'aventure d'ART'È GUSTU ? À en croire la ferveur des producteurs et du public, la réponse s'est imposée : oui, mille fois oui, ce festival culinaire qui célèbre les goûts et les savoir-faire de la Corse devait continuer, dans l'esprit de partage, de découverte et de convivialité qui est le sien depuis ses débuts.

Mais comme toute manifestation vouée à s'inscrire dans la durée, ART'È GUSTU avait besoin d'ouvrir une nouvelle page.

Le SiTe eXCePTIONNeL De BONifACiO OffRe UN CADRe iDÉAL

pour écrire la suite de cette belle histoire. La vocation d'ART'È GUSTU étant belle et bien de mettre en valeur tous nos produits d'exception, il était opportun, pour cette 16^{ème} édition, de mettre le cap au sud de l'île, après toutes ces années en Haute-Corse.

Grâce à l'appui de la Municipalité de Bonifacio et du Maire Jean-Charles Orsucci, ART'È GUSTU s'installe donc dans la cité

des falaises. Les visiteurs seront invités à déambuler entre les parfums et les saveurs qui s'immisceront le temps d'un week-end dans les ruelles de la citadelle millénaire.

Ils y rencontreront une centaine de producteurs, d'artisans et de grands chefs comme Stéphanie Le Quellec, le pâtissier Yann Couvreur et bien sûr Pierre Hermé, notre éternel parrain de cœur.

Autant de personnalités qui laisseront libre cours à leur créativité et à leur talent autour des « Poissons et Citrons de Corse », une thématique qui fait écho à la richesse du territoire dont les eaux regorgent de poissons. Quant aux terres de cette pointe méridionale de l'Île de Beauté, elles voient de plus en plus s'épanouir les cultures d'agrumes, de vignes et d'oliviers.

Un terroir généreux, des artisans passionnés, des producteurs engagés : c'est la philosophie d'ART'È GUSTU, plus que jamais tournée vers le respect et la protection de notre terre et de notre mer nourricières.

Avec tous les bénévoles, l'équipe municipale et l'Office de Tourisme, nous sommes impatients de vous recevoir **les 30 avril et 1er mai à Bonifacio**, pour célébrer l'excellence, l'authenticité et la modernité des saveurs corses.

A PReSTU !

Valérie Hermé



PÊCHE MiRACULeUSe... eT ReSPeCTUeUSe

**eN CORSe, DePUiS
LA NUiT DeS TeMPs,
PAGReS, LOUPs,
ChAPONs eT AUTReS
DORADeS ROYALeS
SONT COMMe DeS
POISSONS DANS L'eAU.**

Car, qu'elle soit pratiquée en mer ou dans les étangs, la pêche est artisanale sur l'île. Ici, pas de gros chaluts, seulement des bateaux de petite taille (moins de dix mètres) qui ont un faible impact sur les ressources marines et lacustres.

Diversifiée, de saison, respectueuse de l'écosystème et des périodes de reproduction des espèces, cette pêche raisonnée permet aux poissons de s'épanouir et de se développer harmonieusement.

En conséquence, les dentis, les mérours, les saint-pierre, les rascasses mais aussi les mulets et les anguilles abondent, de même que les espèces pélagiques comme les thons et les espadons.

La pêche traditionnelle

Fruit du patrimoine historique et culturel de l'île, elle est principalement réservée à la consommation locale. Attentifs à la biodiversité marine depuis la nuit des temps, les pêcheurs insulaires transmettent leur expertise et leurs méthodes de pêche durable de génération en génération. C'est ainsi que la tradition halieutique locale a toujours préservé les espèces présentes dans les eaux corse.

La pêche d'élevage

Troisième activité d'exportation corse après la viticulture et la culture de la clémentine, l'aquaculture de l'île privilégie elle aussi la qualité et l'excellence à la quantité. Ici, les fermes aquacoles travaillent de façon à minimiser leur impact sur l'environnement et à préserver le bien-être animal. Elles élèvent principalement du maigre, du loup et de la dorade royale. Le tout en label rouge.

BeAUX ZeSTeS

Né SUR LeS
CONTRefORTS De
L'hIMALAYA, ARRivÉ
eN CORSe AU XVIII^{ème}
SièCLe APRÈS AVOiR
TRANSiTÉ PAR LeS
BAGAGeS DeS ROMAiNS
OU DeS GéNOiS, Le
CiTRON S'éPANOUiT
VOLUPTUeUSEMeNT
SUR NOS TERReS
MONTAGNeUSEs
À LA FOiS hUMiDeS
eT eNSOLeILLéeS.

C'est d'ailleurs en Haute-Corse, à San Giuliano, que se niche l'une des plus belles collections d'agrumes du monde. Les chercheurs de l'INRA y veillent avec amour sur d'incroyables spécimens de **cédrats, de citrons caviar, de pamplemousses, de mains de Bouddha, et bien sûr de fameux citrons jaunes de Corse.**

Issu du croisement naturel entre le bigaradier et le cédratier, ce bel agrume bénéficie de conditions toutes particulières : alors que les autres citrons méditerranéens poussent en terrains calcaires, ceux de Corse sont cultivés sur des sols argilo humiques, d'où un taux de sucre plus élevé, qui leur confère des arômes intenses. Poids lourds des vergers pour certains, ils peuvent peser jusqu'à

1 kilo pour les fruits de la variété Lumicana ! Leur peau épaisse et rugueuse, très parfumée, cache une chair juteuse à la saveur subtile. D'autres variétés, comme les Santa Teresa ou les Eureka Quatre Saisons, au format plus modeste, développent aussi d'exceptionnelles qualités organoleptiques en grandissant sur le terroir corse.

Du zeste au ziste, de la chair au jus, tout est bon dans les citrons corses ! Récoltés à maturité naturelle, ils regorgent d'une fraîcheur unique. Leurs saveurs acidulées sont une source de créativité infinie pour les chefs et les pâtisseries, qui les subliment dans leurs créations salées ou sucrées. Les parfumeurs, eux, sont fous de leurs précieux arômes, qu'ils s'emploient à capturer pour créer de nouveaux « jus ».

Ancrés dans le terroir de l'île, les citrons corses espèrent obtenir, d'ici quelques années, une Indication Géographique Protégée. Ils marcheraient ainsi dans les pas de la célèbre clémentine...

LA PASSION De LA TRANSMISSION

Pour Pierre Hermé,
parrain de cœur d'ART'È GUSTU
depuis des années, la transmission
des savoir-faire est un devoir
mais aussi une passion.

Littéralement tombé amoureux
de la Corse, il aime en présenter
les producteurs et les produits
aux chefs et artisans
de la jeune génération.

Cette année, il a convié la chef
Stéphanie Le Quellec
et le pâtissier Yann Couvreur
à participer à la 16^{ème} édition
d'ART'È GUSTU, à Bonifacio.



© Stéphanie de Bourges

PieRRe heRMé

Il est à la pâtisserie ce que Picasso
était à la peinture : la référence absolue.
Mais Pierre Hermé est aussi le plus corse
des Alsaciens et il le prouve en sublimant
de nombreux produits de l'île dans
ses gâteaux : clémentines, miel, immortelles,
nepita, herba barona...

Insatiable explorateur du goût, auteur
de chefs d'œuvre sucrés comme la tarte
Infiniment Citron qui célèbre l'agrumes
en toute majesté, Pierre Hermé est reconnu
dans le monde entier pour l'élégance
et l'audace de ses créations.
Son credo : rechercher l'excellence
pour mieux la partager.



© Stéphanie de Bourges

STéPhANie Le qUeLLeC

Dynamique et surdouée, elle se fait
connaître du grand public en remportant
l'édition 2011 du concours télévisé Top
Chef. Mais cette victoire n'est pas le premier
exploit de Stéphanie Le Quellec.
Passionnée de cuisine depuis sa plus tendre
enfance, formée à la haute gastronomie au
George V, la chef dirigeait les cuisines du
Four Seasons Terre Blanche (Tourrettes)
depuis l'âge de 28 ans. Doublement étoilée
en 2019 pour sa table au Prince de Galles,
elle inaugure son restaurant La Scène*
en octobre de la même année et décroche
à nouveau, dans la foulée, deux macarons
récompensant sa cuisine franche et sincère.
Pas question pour autant de s'arrêter en si
bon chemin, puisque cette entrepreneuse
dans l'âme a inauguré en 2020 MAM**,
sa « maison de cuisine », traiteur et épicerie
fine où l'on peut trouver de quoi se régaler
en toute gourmandise.



© Anna Bergren

YANN COUVReUR

Rien ne prédestinait Yann Couvreur
à devenir pâtissier. Fils de libraires, il tombe
amoureux du métier lors d'un stage dans
une pâtisserie proche du commerce familial.
Dès lors, il n'a de cesse de décrocher
ses diplômes puis de travailler dans de
grandes maisons, comme le Trianon Palace
(Versailles), le Carré des Feuillants ou le
Park Hyatt Vendôme (Paris 1^{er}). Passé par
l'Eden Rock à St Barthélemy ou encore
le Burgundy (Paris 1^{er}), c'est au Prince
de Galles (Paris 8^{ème}) qu'il parfait son art.
Depuis 2015, date d'ouverture de sa
première boutique, il a développé huit
espaces dont un café aux Galeries Lafayette
Gourmet et un autre quai de la gare Mont-
parnasse. Adeptes de la saisonnalité et des
produits 100% naturels, Yann Couvreur
n'utilise aucun colorant, conservateur ou
arôme artificiel. Il veille également à réduire
au maximum la quantité de sucre dans ses
pâtisseries.



· LES INVITÉS ·

Chaque année, ART'È GUSTU accueille les chefs du Monde entier pour sublimer les produits présentés au festival. Cette 16^{ème} édition ne déroge pas à la règle, on y retrouve les habitués mais aussi la nouvelle génération, tous habités par l'envie de partager le goût des meilleurs produits par une cuisine de saison, engagée, parfumée et inédite. Préparez-vous à pêcher avec eux de nouvelles idées..

**JUAN
ARBeLAeZ**

*Chef Cuisinier
Entrepreneur & Top Chef
2012*

Petit garçon, dans sa Colombie natale, Juan n'avait qu'une idée en tête : devenir cuisinier. À 18 ans, sans un sou en poche, il pose ses valises à Paris. D'abord simple assistant à l'école du Cordon Bleu, il finit par en sortir major de sa promotion, avant d'enchaîner les postes chez les plus grands : Pierre Gagnaire, Éric Fréchon, Éric Briffard... Passé par Top Chef, il optimise ses expériences pour créer sa signature culinaire joyeuse et conviviale, et voler de ses propres ailes. Un pari réussi puisqu'il dirige aujourd'hui quatorze restaurants, tout en animant des émissions de télévision, en doublant des films pour Disney et en développant sa large communauté sur les réseaux sociaux.

Ajoutez à cela qu'il est très sportif et sérieusement engagé dans la protection de l'environnement, et vous obtenez « le » chef 2.0. !

**FRÉDÉRIC
BAU**

*Explorateur pâtissier
De la Maison Valrhona*

Lorrain, Frédéric Bau est finaliste au concours du Meilleur Apprenti de France à 17 ans, avant de travailler avec Claude Bourguignon, grand pâtissier de Metz. Plus tard, sa rencontre avec Pierre Hermé change sa vision du métier : « Avant, je faisais des gâteaux, avec lui, je devins pâtissier », dit-il. S'ils font un bout de chemin ensemble chez Fauchon, Frédéric entre dès 1988 chez Valrhona, où il affine sa connaissance du chocolat, au point de devenir l'un des meilleurs spécialistes mondiaux de la précieuse fève. Fondateur de l'École du

Grand Chocolat en 1989, à Tain l'Hermitage, puis Tokyo, il en fait un centre de formation internationalement reconnu. Infatigable explorateur du goût, il est le pionnier des menus tout chocolat, dont il maîtrise toutes les subtilités salées ou sucrées. Il est l'inventeur du chocolat blond Dulcey de Valrhona. Son credo : partager inlassablement avec clients et confrères ses idées innovantes et ses conseils d'expert. Auteur de nombreux livres, dont Au Cœur des saveurs, Fusion chocolat, il a signé en 2021 « Gourmandise raisonnée » (Ed. de La Martinière), qui expose les bases d'une pâtisserie plus saine et vertueuse. Frédéric Bau participe régulièrement en tant que Jury, à des émissions culinaires comme le Meilleur Pâtissier Les professionnels, Master Chef et très récemment à Bake off Celebrity Espagne.

SéBASTIEN BOUILLET

*Pâtissier Chocolatier
[Pâtisserie] [Chokola] &
[Goûter] - Lyon*

Fils d'un pâtissier lyonnais, Sébastien grandit entouré de douceurs. Mais c'est chez les Meilleurs Ouvriers de France Patrick Chevalot (Val d'Isère) et Philippe Segond (Aix-en-Provence) qu'il se forme. Après un passage chez Gérard Mulot (Paris 6ème), il rejoint la pâtisserie familiale en 2000, où il s'attèle au cœur de son travail : harmoniser le goût et l'esthétique. Quand il ne bouscule pas les classiques pour mieux les sublimer, il innove avec des créations audacieuses, comme la tarte Lyon-Tokyo, qui marie praline rouge, yuzu et pamplemousse. À la tête de plusieurs pâtisseries à Lyon et au Japon, Sébastien Bouillet a également fondé une chocolaterie régressive à souhait et les boutiques Goûter, où il remet à l'honneur les gâteaux de notre enfance. Membre de l'association Relais et Desserts International, qui regroupe les meilleurs pâtissiers du monde, il partage son savoir-faire au sein de l'atelier Gâteau École, à Miribel.

FABIO BRAGAGNOLO

*Chef Cuisinier Casadelmar**
- Porto-Vecchio*

Fils de boulanger, Fabio grandit à Pordenone, un village du nord de l'Italie. Après des études à l'école hôtelière locale et un premier job sur la côte adriatique, il part pour Milan où il rencontre son mentor, le chef du Four Seasons Sergio Mei, qui l'envoie à Londres, au Santini. Plus tard, il rallie Paris pour tenir les fourneaux d'Il Carpaccio, le restaurant italien du Royal Monceau, auprès d'un certain Davide Bisetto. Ensemble, ils décrochent un macaron Michelin puis sont recrutés en 2004 par Jean-Noël Marcellesi, propriétaire du Casadelmar à Porto Vecchio. Les étoiles brillent ici aussi : la première arrive en 2005, la deuxième en 2009. Quelques années plus tard, Fabio Bragagnolo est promu à la tête de la brigade, où ce chef discret élabore une cuisine méditerranéenne élégante, mariant touches italiennes et françaises. Le chic, tout simplement.

JeffReY CAGNES

Chef Pâtissier - Paris

Parisien de naissance, Jeffrey Cagnes a grandi à Troyes. Arrivé dans la pâtisserie par défaut, il fait aujourd'hui partie des meilleurs chefs de sa génération. Après des débuts en Avignon, Jeffrey travaille chez Hédiard, chez Thumieux auprès de Jean-François Piège ou encore au sein du groupe Paris Society. Mais c'est en propulsant Stohrer, la plus ancienne pâtisserie parisienne, dans le XXIème siècle qu'il se fait connaître et reconnaître. Après quatorze ans de succès à la tête de cette vénérable institution, il décide de créer la Maison Jeffrey Cagnes Paris, située pour son premier écrin au cœur des Batignolles, dans le 17ème arrondissement. Il y propose une vision généreuse et multiculturelle de la pâtisserie. Parmi ses plus grands succès : une religieuse pistache à se damner ou une étonnante « Trop'Dog », version street-food de la tropézienne, parfumée à la fleur d'orange. Une gourmandise qui résume à elle seule le style Cagnes, entre excellence et modernité.

FRANÇOIS DAUBINET

Chef Pâtissier - Paris

Chef exécutif de la création sucrée de Fauchon de 2017 à 2022, aujourd'hui indépendant dans son activité de conseil et création sur mesure, François Daubinet à la pâtisserie chevillée au cœur depuis son plus jeune âge. Formé pendant neuf ans chez les Compagnons du Devoir, il a fait le tour de France avant de travailler avec les plus grands : le triplement étoilé Daniel Boulud à New-York, le Meilleur Ouvrier de France Jérôme Chaucesse au Crillon et le champion du monde de pâtisserie Christophe Michalak au Plaza Athénée. Alors qu'il est aux commandes des douceurs du restaurant Taillevent, il est remarqué par la maison Fauchon. Créatif, audacieux, François est très attentif à la qualité et à la provenance des produits qu'il pâtit. Passionné d'art contemporain, il s'en inspire pour réinventer et sublimer les codes de la pâtisserie. Sa fameuse tarte Gianduja Noisettes dont l'aspect évoque celui d'un métal précieux qui aurait été martelé, est un modèle du genre. À déguster aussi avec les yeux...

JULIEN DUBOUÉ

*Chef Cuisinier
BOULOM - Paris*

De ses Landes natales, le chef a gardé une joie de vivre intacte et une gourmandise dévorante. Formé chez Jean Cousseau, au Relais de la Poste à Magescq, il fait des passages remarquables au Carré des Feuillants (Paris 1er), au George V (Paris 8ème) ou chez Daniel Boulud à New York. Les Parisiens gardent un souvenir ému d'Afaria (Paris 15ème), son premier restaurant où il cuisine façon bistrot les produits du Sud-Ouest. Suivront d'autres adresses : « Dans les Landes », puis « A Noste », où il décline en tapas et en version plus gastronomique les plats de sa région. Bouillonnant d'idées et d'envies, Julien crée BOULOM en 2018, un restaurant-boulangerie de 500 m2 (Paris 18ème) où les gourmands se pressent autour de buffets gargantuesques. Nul doute que ce chef hyperactif nous mijote un nouveau projet pour 2022...

DENNY IMBROISI

*Chef Cuisinier
IDA, Epoca & Malro - Paris
(15e, 7e, 3e)*

Né en Calabre d'un père cuisinier qui emmène la famiglia en Lombardie, Denny tombe tout petit dans la marmite de tomates confites. Il sera chef et rien d'autre ! Formé au San Domenico (Imola) puis au MET chez Corrado Fasolato (Venise), Denny vise la France. Il commence par le Mirazur de Mauro Colagreco (Menton), qui lui offre un apprentissage rigoureux, poursuit par Paris avec Ze Kitchen Galerie de William Leduill et le Jules Verne, alors sous pavillon Ducasse. Un passage remarqué par Top Chef (M6) et le voilà fin prêt, en 2015, pour ouvrir Ida (le prénom de sa sœur), un restaurant en perpétuelle évolution gastronomique où l'on mange la meilleure carbonara de Paris. Entre son consulting pour Quindici by Novotel à Paris et le Restaurant Mamma aux Roches Brunes à Collioure, Denny ouvre aussi sa trattoria Epoca et reste fidèle à sa martingale : technique française, inspiration italienne. D'où une délicate raviole à l'œuf coulant ou

d'étonnants gnocchis farcis, le tout, arrosé des jus de tomates cerises longuement mijotées dans les casseroles lombardes de son père restaurateur et transportées jusqu'à Paris. La passion selon Denny.

JOHANNA Le PApE

Chef Pâtissière Bien-Être

C'est en Australie que cette jeune femme a découvert sa passion pour les gâteaux. Détentrice d'une licence d'EPS, elle se destine alors à l'enseignement du sport, mais embauchée à Perth dans une pâtisserie française lors d'un voyage d'études, elle est envoûtée par cet art aussi esthétique que gourmand. À son retour dans l'Hexagone, elle s'inscrit au C.A.P. de pâtisserie, se perfectionne à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie et fait ses premiers (grands) pas au Lutétia. Suivra le Meurice, où, auprès de Cédric Grolet et de Maxime Frédéric, s'affirme son goût pour la haute pâtisserie. Championne du monde des Arts Sucrés en 2014 avec son binôme Gaëtan Fiard, chef formatrice à l'école Alain Ducasse, elle reste passionnée

par le sport, ce qui l'amène à repenser la pâtisserie contemporaine pour allier gourmandise et bien-être. Afin de transmettre sa philosophie saine et engagée, elle crée son entreprise de consulting et de formation, prend les rênes d'Initiation Gourmande, devenu sous sa houlette Atelier Auraé. Elle y dispense à tous, en présentiel ou en digital, son expertise alimentaire. L'excellence 2.0. !

JUSTiNe PiLUSO

*Chef Cuisinière
& Top Chef 2020
Dalloyau – Paris & Trinity
– Monaco*

Un père italien, une mère d'origine égyptienne, l'amour du travail et des bons repas : telles sont les racines et les valeurs de Justine Piluso. Le goût de la cuisine s'est imposé très tôt dans la vie de la jeune femme, et les étés passés dans la région de Gênes auprès d'une grand-mère qui cuisinait de délicieux raviolis n'y sont certainement pas étrangers. Ses études à l'Institut Paul Bocuse la mènent dans de grandes cuisines comme celles du Bœuf sur le Toit (Paris), de la Mirande (Avignon),

de Paul Bocuse (Shanghai) ou de Gérard Passédat (Le Petit Nice, Marseille). À 24 ans, elle ouvre avec son mari Camille son restaurant « Le Cappiello » (Paris 15ème), qui rencontre un succès fou et se classe premier sur Tripadvisor à Paris. Adeptes d'une cuisine saine, locavore et accessible à tous, Justine a illuminé Top Chef 2020 de son talent et de son sourire contagieux. Désormais cheffe exécutive pour Dalloyau, elle anime aussi son émission Batch Cooking sur Téva et déborde de projets.

MOiSe SfeZ

Homer Lobster & Janet

La valeur n'attend pas le nombre des années : l'adage s'applique parfaitement à Moïse Sfez, puisqu'à 22 ans, le jeune homme devenait champion du monde du Lobster Roll à Portland (Maine, USA), sur les terres natales du fameux sandwich au homard ! Un monument de la street-food dont il était tombé amoureux à 16 ans, lors d'un voyage à New York. Passé par de grands établissements comme le restaurant Alain Ducasse au Meurice (Paris) où le chef Jocelyn Herland lui

LAURY ThiLLeMAN

*Animatrice et auteure
VIDA - Paris*

Journaliste, entrepreneuse, autrice, ambassadrice de l'UNICEF, engagée pour la protection de l'environnement auprès de No More Plastic, Surfrider Foundation ou encore Reforest'Action, Laury Thilleman est aussi l'une des animatrices stars de France Télévision. Son sourire illumine ses émissions « Allez viens je t'emmène » sur France 3, ainsi que les grands shows des Victoires de la Musique ou de la Fête de la Musique. Cette touche-à-tout de talent a également lancé sa marque de slow fashion « Parisienne et alors », des collections 100% made in France en phase avec ses convictions écologiques. Ultra-dynamique, Laury partage aussi les secrets de son énergie dans ses livres best-sellers comme « 365 jours pour être au TOP ! » (First Éditions) et dans ses podcasts « Comment Tu Fais ? » (disponible sur toutes les plateformes d'écoute). Adeptes d'une vie saine et sportive, cette superwoman milite pour une alimentation respectueuse de la Terre. Avec son compagnon le chef Juan

Arbelaez, elle a donc ouvert le restaurant VIDA (Paris 10ème), qui propose une cuisine aussi délicieuse que healthy, axée sur les produits locaux et de saison.



· CHIFFRES CLÉS ·

16^{ème}
édition

20 000
visiteurs

48h
d'événements

220 000
euros de budget

3 000^{M2}
consacrés à la gastronomie
et aux savoir-faire corses

7
espaces mettant en valeur
les domaines de la gastronomie

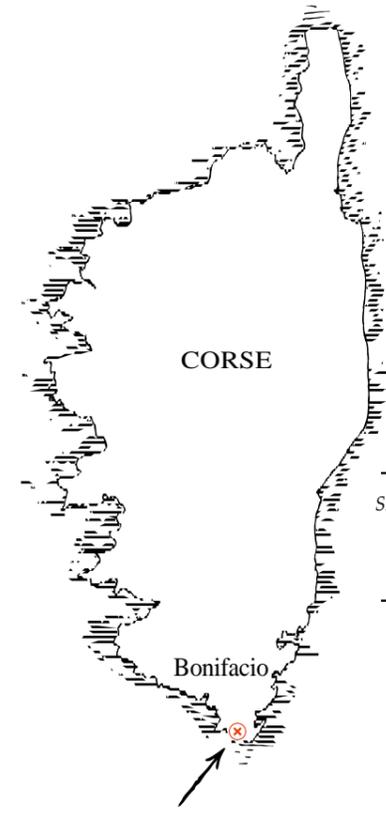
2
restaurants éphémères

100^{AiNe}
d'exposants, artisans
et producteurs

90
bénévoles actifs participant
à l'organisation du projet

40
partenaires

12
chefs invités



SITUATION GÉOGRAPHIQUE
BONIFACIO
 Corse

ART'È GUSTU

LES RENCONTRES DU GOÛT
 ET DES SAVOIR-FAIRE

Citadelle
 20169 - Bonifacio - Corse
www.artegustu.com

TARifs

- Entrée sur place et en ligne : 5€
- Bistronome réservation en ligne : 28€
- Masterclass réservation en ligne : 40/50€
- Atelier adultes réservation en ligne : 10€
- Concours de cuisine enfants réservation en ligne : 20,99€

Réservation en ligne et dans la limite des places disponibles sur www.artegustu.com

ART'È GUSTU

*LES RENCONTRES DU GOÛT
ET DES SAVOIR-FAIRE*

Citadelle
20169 - Bonifacio - Corse
www.artegustu.com



art è gustu



@artegustu

CONTACT, iNfORMATIOnS & RéSeRVATIOnS

Association Gustu
contact@artegustu.com