

DOSSIER DE PRESSE

FESTI *Bocca* BONIFACIO

*Da manghjà
Da campà*

FESTIVAL CULINAIRE

25/26
avril
2026

MARCHÉ DES
PRODUCTEURS

STREET FOOD

RENCONTRE
AVEC LES CHEFS



25-26 AVRIL 2026

FESTI
Bocca
CONTRASTO

WWW.FESTIBOCCA.FR

Sommaire

PRÉSENTATION DU FESTIVAL.....	P5
INVITÉS D'HONNEUR.....	P6
CHEFS INVITÉS.....	P7
PROGRAMME.....	P9
BONIFACIO : CARTE D'IDENTITÉ.....	P12
BONIFACIO, VILLE D'ART ET D'HISTOIRE.....	P13
BONIFACIO ET SON PATRIMOINE GASTRONOMIQUE.....	P15
BONIFACIO, SES SPÉCIALITÉS CULINAIRES.....	P16
COMMUNICATION.....	P19



25-26 AVRIL 2026

FESTI
Bocca
BONIFACIO

WWW.FESTIBOCCA.FR

Présentation du festival

FESTI BOCCA - DEUXIÈME ÉDITION BONIFACIO CÉLÈBRE LE GOÛT ET LE PARTAGE

Festi Bocca revient pour une deuxième édition prometteuse au cœur du quartier pisan de Bonifacio.

Durant deux jours, producteurs, artisans et chefs passionnés se réunissent pour célébrer une gastronomie généreuse et accessible, dans une atmosphère résolument conviviale. Plus qu'un simple festival, il s'agit de l'événement culinaire incontournable de la cité des falaises.

Placé sous le **haut patronage du célèbre pâtissier Pierre Hermé et parrainé par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut**, cet événement festif vous invite à un véritable parcours sensoriel. Sept espaces thématiques vous y attendent, transformant Bonifacio en un terrain de jeu gourmand où chaque emplacement raconte une histoire de passion, de transmission et de créativité.

Au programme des festivités, un grand marché corse met à l'honneur les producteurs et artisans de l'île, tandis que des espaces food variés : food trucks, cuisines éphémères et spécialités locales vous invitent à un voyage des sens en dégustant des créations préparées sous vos yeux.

Animations live, démonstrations, ateliers participatifs et battles culinaires orchestrées par des chefs rythmeront ces deux jours, complétés par un temps d'échange avec une table ronde sur la tradition et le savoir-faire autour des aubergines à la bonifacienne, des masterclasses d'exception animées par des chefs renommés, et une ambiance musicale avec des concerts pour prolonger la fête.

La deuxième édition de Festi Bocca, vous donne ainsi rendez-vous pour savourer, ensemble, le plaisir de la table et la richesse des savoir-faire.

1

DA CUMPRÀ

Parking Montlaur

Le grand marché des producteurs, réunissant les meilleurs artisans culinaires et de l'art de la table insulaire.

2

DA MANGHJÀ – CHJESA

Parvis église Saint-Dominique

Espace dédié à la restauration, entre food trucks et stands culinaires corses.

3

DA CAMPÀ

Esplanade des écoles

Espace « show-cooking », démonstrations et battles des chefs pour une immersion totale dans l'univers de la haute cuisine.

4

DA MANGHJÀ – LOGGIA

Halle de l'Arsenal

Cuisines éphémères accueillant les chefs invités qui cuisinent sous vos yeux.

5

DA BÌA

Quartier pisan

Buvette du festival

6

DA IMPARÀ

Espace Saint-Jacques

Lieu d'apprentissage avec masterclasses et ateliers exclusifs dispensés par les chefs.

7

SALON DE THÉ

Plus d'informations à venir.

Les invités d'honneur

PIERRE
Hermé



Président

EMMANUEL
Renaut



Parrain

PIERRE HERMÉ, le « Picasso de la Pâtisserie »

Avec pour unique mot d'ordre « **le plaisir pour seul guide** », Pierre Hermé a révolutionné l'art de la pâtisserie. Cet héritier d'une dynastie de boulangers pâtisseries alsaciens monte à Paris à l'âge de 14 ans, formé par le légendaire Gaston Lenôte.

Son parcours, marqué par une soif insatiable d'apprentissage, le mène à la tête de la pâtisserie de Fauchon pendant onze ans avant qu'il ne fonde en 1997 sa propre Maison, aujourd'hui un empire mondial. Pierre Hermé invente une Haute-Pâtisserie moderne : il supprime les décorations superflues, utilise le sucre comme un assaisonnement et ose des associations de saveurs audacieuses et inédites.

Travailleur infatigable et créateur visionnaire, il conçoit ses desserts comme un couturier esquisse une robe. Son talent et son audace lui valent le titre de "Meilleur Pâtissier du Monde" en 2016. Il a même envoyé ses macarons dans l'espace et créé le dessert pour un dîner d'État au Château de Versailles.

Curieux de tout, Pierre Hermé ne cesse d'explorer et de réinventer le plaisir gourmand, faisant de son nom une référence absolue de la gastronomie française à travers le globe.

EMMANUEL RENAUT, trois étoiles au sommet

Formé à Paris auprès de grands noms comme Christian Constant, Emmanuel Renaut est un chef français triplement étoilé, célèbre pour son ancrage profond en Haute-Savoie. Fils de poissonniers, sa passion pour la montagne, née dans l'enfance, scellera définitivement son destin.

Son parcours culinaire prend son envol aux côtés du visionnaire Marc Veyrat à l'Auberge de l'Eridan, où il sera son second pendant quatre ans. Après une expérience à Londres, il répond à l'appel des cimes et s'installe à Megève en 1997 pour ouvrir son restaurant, « Flocons de sel », dans une modeste ancienne pizzeria.

Titulaire du prestigieux titre de Meilleur Ouvrier de France en 2004, il voit son talent couronné par le Guide Michelin, qui lui décerne trois étoiles en 2012. La même année, ses pairs l'élisent « Cuisinier de l'année ».

Renaut incarne une cuisine de montagne à la fois moderne et généreuse, inspirée par les paysages et les produits savoyards.

Les chefs invités

PÂTISSIERS

Pierre **HERMÉ**

Noémie **HONIAT** et Quentin **BOURDY**

Yann **COUVREUR**

Christophe **RENOU**

Vincent **GUERLAIS**

Philippe **BERNACHON**

CUISINIERS

Emmanuel **RENAUT**

Jean-François **TÊTEDOIE**

Christophe **MARGUIN**

Nadia **SAMMUT**

Ludovic **TURAC**

Merouan **BOUNEKARF**

Fabio **BRAGAGNOLO**

Edoardo **MENNA**

Richard **TOIX**

Florent **POULARD** (sous réserve)

AUTRES INVITÉS

MERCOTTE

Guillaume **GOMEZ**



FESTI
Bocca
BONIFACIO

25-26 AVRIL 2026

WWW.FESTIBOCCA.FR 8



Programme

DA CUMPRÀ

Grand marché des producteurs et artisans

Parking Montlaur

SAMEDI : 10h - 19h | DIMANCHE : 10h - 18h

DA MANGHJÀ – CHJESA

Restauration entre food trucks et stands culinaires
corses.

Parvis de l'église Saint-Dominique

SAMEDI : 10h - 00h | DIMANCHE : 10h - 18h

DA CAMPÀ

Animations en libre accès. | Esplanade des écoles

SAMEDI : 10h30 - 12h

Rencontres autour du brocciu

Avec Emmanuel Renaut

14h - 17h

Grand jeu culinaire et populaire : **Les Corses contre Le Reste du Monde**

Première manche salée à 14h : les chefs du continent devront reproduire à l'aveugle une recette emblématique de l'île.

Les chefs n'auront que l'aide d'un complice corse et d'une heure pour deviner, recréer et dresser le plat sans jamais voir le résultat final, visible uniquement par le public.

Deuxième manche salée à 15h30 : cette fois, ce sont les chefs corses qui devront percer les secrets d'une grande recette du continent, gardée confidentielle jusqu'à la dernière minute.

17h30 - 18h30

Conférence débat : « A mirizana bunifazzina », l'aubergine à la bonifacienne.

Tradition, savoir-faire et reconnaissance.

DIMANCHE

10h30 - 12h

Challenge des producteurs : les chefs font leur marché !

Panier à la main, quatre grands chefs s'élancent au cœur de Da cumprà, accompagnés du public.

Objectif : dénicher les plus beaux trésors des producteurs corses — fruits, légumes, herbes, charcuteries — pour composer en direct une entrée créative... avec un budget limité à 20 euros pour quatre personnes !

Un défi durable, gourmand et engagé, qui prouve qu'avec peu, on peut faire beaucoup.

12h30 - 13h30

Battle entre Edoardo Menna, chef exécutif du restaurant étoilé bonifacien A Finestra et Fabio Bragagnolo, chef exécutif du restaurant étoilé porto-vecchiaï Casadelmar.

Revisite de la cuisine corse par ces deux chefs italiens.

14h - 15h30

Les Corses contre Le Reste du Monde

Cette fois, l'affrontement se passe dans l'arène de la pâtisserie, où corses et continentaux s'unissent pour revisiter les savoir-faire et les recettes locales.

DA MANGHJÀ - LOGGIA

Les chefs invités cuisinent pour vous ! | **Halle de l'Arsenal**

11h - 15h

SAMEDI

11h - 13h : Ludovic Turac

13h - 15h : Nadia Sammut

11h - 15h : Vincent Guerlais

19h : pour l'édition 2026 de Festi Bocca, le réseau Nustrale – qui rassemble entre autres, des restaurateurs engagés dans la valorisation des produits et savoir-faire culinaires de Bonifacio – proposera **une création collective autour d'un plat et d'un dessert signature**. Deux équipes de chefs issus des restaurants du réseau travailleront ensemble pour revisiter un plat traditionnel corse en format finger food, mettant à l'honneur les produits des producteurs bonifaciens. Ces créations seront présentées en soirée, offrant aux visiteurs une nouvelle occasion de découvrir la richesse et la créativité de la scène gastronomique locale.

DIMANCHE

11h - 13h : Merouan Bounekraf

13h - 15h : Jean-François Têtedoie et Florent Purlard

11h - 15h : Philippe Bernachon

DA IMPARÀ

Démonstrations, masterclasses et ateliers exclusifs

Espace Saint-Jacques

Samedi : 10h30 - 18h

Dimanche : 10h30 - 17h

SAMEDI

10h30 - 12h : Pierre Hermé

12h30 - 13h30 : Christophe Marguin

14h - 15h : Christophe Renou (animée par Mercotte)

15h30 - 16h30 : Noémie Honiat et Quentin Bourdy (animée par Mercotte)

17h - 18h : Yann Couvreur (animée par Mercotte)

DIMANCHE

10h30 - 12h : Emmanuel Renaut

12h30 - 14h : Chef italien, nom à venir

NOUVEAU : ateliers participatifs

14h30 - 15h30 : Vincent Guerlais

16h - 17h : Nadia Sammut

ESPACE SALON DE THÉ – Nom et lieu à venir

SAMEDI et DIMANCHE : 10h - 18h

ANIMATIONS MUSICALES

SAMEDI : 19h - 00h

Soirée rythmée par deux concerts live, pour prolonger les festivités en musique.

Carte d'identité

Les atouts de Bonifacio

- 300 jours d'ensoleillement par an
- Réserve Naturelle des Bouches de Bonifacio (80 000 ha) avec une quarantaine d'îlots
- 40 % du territoire sous protection du Conservatoire du Littoral
- 77 km de littoral préservé avec une vingtaine de plages : Rundinara, Piantarella, Sant'Antoniù, Fazzio, îles Lavezzi, Stagnolu...
- 45 km de sentiers balisés

Une économie diversifiée

Tourisme

Premier moteur économique, attirant 2 millions de visiteurs chaque année

Commerce et artisanat

Savoir-faire local, boutiques typiques et produits du terroir

Activités maritimes

Port de plaisance, excursions en mer, activités nautiques et pêche locale

Agriculture et viticulture

Productions locales (fromages, huiles d'olive, miels...) et vins locaux façonnent l'identité gourmande de la région

Un accès facilité



Par avion

À 20 min de l'aéroport international de Figari
À 2h30 des aéroports d'Ajaccio et Bastia



Par la mer

Gare maritime de Bonifacio : Liaisons quotidiennes vers Santa Teresa Gallura (Sardaigne, 50 min)
Porto-Vecchio à 30 min, Propriano à 1h15, Ajaccio et Bastia à 2h30

BONIFACIO



LOCALISATION

Extrême sud de la Corse
Haute-Ville sur une falaise calcaire dominant la mer Méditerranée
Port au fond d'un goulet naturel dans la Réserve Naturelle des Bouches de Bonifacio



Population

Environ 3 000 habitants à l'année
Chiffre fortement multiplié en haute saison



Statut

Commune de Corse-du-Sud, membre de l'intercommunalité Sud Corse, région Corse

Un patrimoine culturel riche

Un passé historique

Citadelle médiévale, fortifications et ruelles typiques

Une histoire et des traditions

Langue bonifacienne, savoir-faire locaux, tourisme culturel (confréries, processions et Semaine sainte), concerts de polyphonies, expositions d'art contemporain, visites guidées...

Des sites emblématiques

Escalier du Roy d'Aragon, falaises, Bastion de l'Étendard, Gouvernail, fortifications...

Des événements toute l'année

Festival culinaire Festi Bocca, festival des lumières Festi Lumi, week-end de la biodiversité A Viranata, festival d'art Festi Arte, Marché de Noël Festi Di Natali,... autour de 100 manifestations culturelles annuelles.

Nature & écotourisme

Patrimoine naturel préservé, biodiversité exceptionnelle, sentiers balisés

Une gastronomie authentique

Pêche locale, élevage porcin, recettes spécifiques, marché de produits locaux, réseau local en circuit court « Nustrale »

Bonifacio, ville d'art et d'histoire

Cité en apesanteur battue par les vents, Bonifacio est une gageure, une ville triomphante dressée telle une déesse à 70 mètres au-dessus des flots, au faite de falaises de calcaire vertigineuses. Nombreux furent ceux qui tentèrent de la conquérir, de défier les failles de cette sentinelle cernée par la Méditerranée. Imprenable, la ville génoise ne s'en laissa pas conter.

L'éperon rocheux, fascinant promontoire entre ciel et mer, abrite la Haute-Ville : protégée par d'immenses remparts, elle forme un nœud de ruelles étroites, encadrées par de hautes maisons resserrées. Il fait bon y flâner, en se laissant séduire par le charme des vieilles pierres. Et quand, au fil de la balade, on renoue avec le bord de la falaise, ce sont les "bouches de Bonifacio" que le regard embrasse, ce majestueux détroit qui sépare la Corse de la Sardaigne, à 11 km seulement. Partout aux portes de la cité, ce paradis méridional déroule des plages idylliques le long de son littoral, le maquis en arrière-plan : mer émeraude, blancheur éclatante de la roche, océan de verdure.

Il faut découvrir le terroir nuistrale, pousser les portes des galeries d'art, des épicerie fines, s'attarder aux terrasses des cafés, goûter aux sensations fortes des sports nautiques... Alors, plateau de lonzu ou tomme de brebis ? Farniente, paddle ou kitesurf ? Randonnée dans le maquis ou sur une ancienne voie génoise ? Repas gastronomique ou apéro spuntinu ? Bonifacio offre tout cela, et l'on ne saurait que trop la recommander au printemps ou en automne, ne serait-ce que pour goûter à ce territoire grandeur nature rien que pour soi...

BASTION DE L'ÉTENDARD

Pièce maîtresse de la citadelle de Bonifacio, bâtie à la fin du XVI^e s., cette impressionnante plateforme offre des points de vue époustouffants du haut de ses terrasses.

En pénétrant dans les entrailles du bâtiment, creusées à même la falaise, on découvre l'incroyable ingéniosité du dispositif défensif.

ESCALIER DU ROY D'ARAGON

De l'esplanade Nicole Serra, mieux vaut avoir le cœur bien accroché pour descendre (et remonter !) les 189 marches de cet escalier vertigineux, taillé à même la roche calcaire en 1480.

Au bas des marches, un chemin conduit au puits Saint-Barthélemy (non accessible au public), autrefois recherché pour son eau de source.

BONIFACIO, PORTE D'ENTRÉE MARITIME

Entre Corse et Sardaigne, la Réserve Naturelle des Bouches de Bonifacio offre un cadre exceptionnel à la "cité des falaises". Sa position stratégique a marqué l'histoire de la ville, convoitée à de nombreuses reprises. Le goulet, porte d'entrée maritime, et le port naturel ont joué un rôle clé dans la défense de la cité.

LES DATES CLÉS

7000 av. JC Premiers peuplements sur la presqu'île avec la Dame de Bonifacio.

828 Boniface II, marquis de Toscane et comte de Lucques, y établit un camp fortifié.

1195 Les Génois chassent les Pisans. Édification de la citadelle.

1420 Siège par l'armée aragonaise. Défaite d'Alphonse V d'Aragon.

1528 Épidémie de peste dévastatrice. 3/4 de la population meurt.

1553 Siège par les troupes françaises et ottomanes. Bonifacio est vaincue.

1559 Gênes redevient maître de Bonifacio.

1768 Traité de Versailles. Bonifacio devient française.

1855 Naufrage de La Sémillante.

1943 Libération de la Corse.

1983 Départ de la Légion étrangère.

L'ARCHITECTURE

Architecture militaire

Les citadelles génoises, emblèmes du littoral corse, dominant fièrement la mer. Bonifacio, avec sa Haute-Ville fortifiée, en est un exemple saisissant. Ruelles médiévales, architecture militaire et riche histoire se mêlent dans ce décor unique. Ville de garnison jusqu'en 1983, elle conserve les traces de son passé militaire, notamment dans sa partie sud.

Architecture religieuse

Bonifacio compte cinq églises remarquables, de styles différents : roman, gothique ou encore néo byzantin. Derrière les fortifications, le cimetière marin est un lieu de recueillement émouvant. De même, l'Ermitage de la Trinité, ancien monastère perché à 200 m, domine fièrement les bouches de Bonifacio.

Architecture civile

Les maisons traditionnelles, profondes et étroites, s'élèvent sur plusieurs niveaux, le rez-de-chaussée étant historiquement réservé aux activités commerciales. Basses pour ne pas les élever plus haut que les remparts, ces maisons ont été surélevées avec le temps. Bâties en calcaire, elles forment un ensemble compact et résistant, où les petites fenêtres laissent deviner une vie autrefois tournée vers l'intérieur.



25-26 AVRIL 2026

FESTI
Bocca
BONIFACIO

WWW.FESTIBOCCA.FR

Bonifacio et son patrimoine gastronomique

BONIFACIO, PERCHÉE SUR SES FALAISES, NE SE DISTINGUE PAS SEULEMENT PAR SON PATRIMOINE HISTORIQUE, MAIS AUSSI PAR SON PATRIMOINE GASTRONOMIQUE. ICI, LA CUISINE EST ANCRÉE DANS LES TRADITIONS LOCALES ET PORTÉE PAR CEUX QUI FONT VIVRE LE TERROIR.

LE RÉSEAU NUSTRALE : VALORISER LES SAVOIR-FAIRE LOCAUX

Nustrale est un réseau d'acteurs locaux qui se positionne dans une démarche de valorisation et de développement de la production et de la consommation de produits cultivés et transformés à Bonifacio. La démarche se veut écoresponsable et collaborative. Ce réseau, soutenu par l'ADEME et à l'initiative de la commune de Bonifacio et de son Office Municipal de Tourisme, rassemble les restaurateurs, hôteliers, producteurs, artisans, épiciers et pêcheurs inscrits dans la démarche. Un logo de reconnaissance a été créé pour permettre au grand public de découvrir la démarche du territoire et de retrouver les membres engagés du réseau. Grâce à Nustrale, les produits qui arrivent dans les assiettes sont non seulement de qualité, mais aussi porteurs d'un engagement.

UN TERROIR VITICOLE AFFIRMÉE

Bonifacio est également une terre de vignes. Les producteurs locaux cultivent leurs parcelles avec passion pour offrir des vins aux arômes riches et variés. Que ce soit des rouges, des blancs ou des rosés, ces vins viennent compléter parfaitement la cuisine locale. À noter que sur les 4 domaines qui produisent sur le territoire de Bonifacio, un est en agriculture biologique, deux autres en agriculture raisonnée ou biodynamie. Les vignes sont riches de cépages endémiques ayant la particularité de pousser aussi bien sur un sol calcaire que granitique.



UNE GASTRONOMIE FAÇONNÉE PAR LA MER ET LA TERRE

La mer est bien plus qu'un simple paysage pour Bonifacio : elle est au cœur de son identité gastronomique. La pêche locale y joue un rôle central, avec une offre riche en poissons et fruits de mer. Environ 15 pêcheurs forment la prudhomie de Bonifacio. Seuls ces patrons-pêcheurs sont autorisés à pêcher, de manière artisanale, dans la Réserve Naturelle des Bouches de Bonifacio. Membres du réseau Nustrale, les pêcheurs de Bonifacio font partie intégrante du paysage gastronomique bonifacien. Mais, la mer n'est pas la seule à produire de nourriture. La ville et ses environs regorgent de produits de terroir : fromages de brebis (dont le célèbre brocciu), offre maraîchère, culture de fleurs comestibles, huile d'olive, miel, porc « nustrale » viennent renforcer cette identité « gastronomique ». Parmi les recettes emblématiques de Bonifacio : l'aubergine à la bonifacienne et le pain des morts se transmettent, se savourent et se revisitent entre Bonifaciens comme entre chefs.

Bonifacio, ses spécialités culinaires

LES AUBERGINES À LA BONIFACIENNE :

ELLES SONT LE PLAT EMBLÉMATIQUE DE LA CITÉ DES FALAISES

Nous les retrouvons dans chaque foyer, chaque restaurant, chaque souvenir d'enfance : les aubergines à la bonifacienne, ou « mirizani a bunifazina », incarnent à elles seules la générosité et le caractère de la cuisine de Corse-du-Sud.

À la fois simples et pleines de saveurs, ces aubergines farcies sont bien plus qu'un plat : elles racontent une histoire, celle d'un territoire, d'un héritage culinaire transmis de génération en génération, dans l'intimité des cuisines familiales.

UNE RECETTE POPULAIRE AU GOÛT INIMITABLE

Le secret de cette spécialité réside dans sa farce, dont la composition varie selon les familles bonifaciennes. Mie de pain, fromage râpé souvent du brocciu sec, du parmesan ou du fromage sarde, ail ou non, persil ou basilic, parfois des œufs pour lier le tout... Chaque foyer adapte la recette selon ses habitudes et les ingrédients à disposition. Les aubergines, coupées en deux et vidées, sont ensuite farcies généreusement, puis dorées à la poêle ou gratinées au four, souvent nappées d'un coulis de tomate maison.

Contrairement aux farcis provençaux ou niçois, ici, pas de viande mais des saveurs incroyables. Le résultat ? Un plat fondant, parfumé, à la croûte dorée et croustillante, qui célèbre la simplicité et l'authenticité des produits locaux.



UN PLAT DU PEUPLE DEVENU ICÔNE LOCALE

Historiquement, les aubergines à la bonifacienne étaient un plat économique, préparé avec les moyens peu onéreux, en été, au moment des grandes récoltes de légumes. Mais elles ont su, au fil du temps, gagner leurs lettres de noblesse. Aujourd'hui, elles sont présentes sur toutes les bonnes tables bonifaciennes, des plus modestes aux plus gastronomiques.

Elles sont servies en plat principal ou en entrée, tièdes ou froides, parfois même lors des repas de fête. Car ici, à Bonifacio, on ne plaisante pas avec les traditions culinaires.

ENTRE FIERTÉ LOCALE ET TRANSMISSION FAMILIALE

Derrière chaque plat d'aubergines farcies, il y a une main de grand-mère, une recette griffonnée sur un cahier jauni, une voix qui dit « un peu plus de fromage, pas trop d'ail ». Ce sont ces gestes, ces souvenirs, qui donnent à ce mets sa vraie valeur.

Aujourd'hui, de jeunes chefs et cuisiniers amateurs perpétuent cette recette avec fierté, la préparant selon les traditions familiales sans jamais en trahir l'essence.

LES AUBERGINES BONIFIACIENNES, PLUS QU'UN PLAT : UN PATRIMOINE VIVANT

Dans un monde où les traditions culinaires s'effacent parfois derrière les tendances, les aubergines à la bonifacienne résistent avec panache. Elles rappellent que la cuisine, ici, est affaire d'amour, de mémoire, et de transmission. Et qu'à Bonifacio, le goût du terroir se conjugue toujours avec celui du cœur.

Cette spécialité va être le sujet de la conférence débat le samedi.

LE PAIN DES MORTS :

UNE TRADITION BONIFACIENNE ENTRE MÉMOIRE ET GOURMANDISE

À l'approche de la Toussaint, les boulangeries de Bonifacio voient renaître une tradition aussi savoureuse que symbolique : le pain des morts, ou « Üga Sècaïa » en bonifacien. Derrière ce nom mystérieux se cache une spécialité pâtissière unique, chargée d'histoire et d'émotion.

Traditionnellement préparé pour honorer la mémoire des défunts, ce pain sucré incarne le lien profond que les Bonifaciens entretiennent avec leurs ancêtres. Contrairement à ce que son nom pourrait laisser penser, le pain des morts n'a rien de morbide : il célèbre la vie, la transmission et le souvenir.

UNE RECETTE ANCIENNE, UN GOÛT D'ÉTERNITÉ

Composé d'ingrédients simples mais riches de sens farine, œufs, sucre, raisins secs, huile d'olive, parfois parfumé à l'anis ou au muscat, ce pain à la texture moelleuse était autrefois préparé en famille, quelques jours avant le 2 novembre, jour des morts. On le déposait sur les tombes ou on le partageait lors des veillées funéraires, en hommage aux disparus.

Aujourd'hui, certaines familles perpétuent encore ce geste, tandis que d'autres dégustent simplement ce mets emblématique autour d'un café, en se remémorant leurs proches.

UN SYMBOLE D'IDENTITÉ LOCALE

Au-delà de sa saveur douce et de son parfum nostalgique, le pain des morts est un marqueur fort de l'identité bonifacienne. Dans cette cité perchée sur les falaises, où les traditions se transmettent souvent par le goût, il constitue un trait d'union entre passé et présent.

Les boulangers locaux, fiers de faire vivre ce patrimoine immatériel, perpétuent la recette avec le même savoir-faire qu'autrefois, respectant les gestes d'antan. Pour eux, c'est une manière de faire revivre l'âme de Bonifacio à travers chaque bouchée.

UN PATRIMOINE À PRÉSERVER

Alors que certaines traditions tendent à disparaître, le pain des morts demeure une évidence à Bonifacio, transmis de génération en génération et toujours présent sur les étals. Plus qu'une gourmandise, il est un acte de mémoire, un hommage discret mais profond, qui unit les vivants aux absents.



FESTI *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca*
IO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO

FESTI *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca*
IO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO

FESTI *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca*
IO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO

FESTI *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca* **FESTI** *Bocca*
IO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO BONIFACIO



25-26 AVRIL 2026

FESTI
Bocca
BONIFACIO

WWW.FESTIBOCCA.FR

Communication

RÉSEAUX SOCIAUX

Instagram : @festibocca

Facebook : Festi Bocca

Actualisation en continu : information, teasing, reportages photo et vidéo.

Organisation de jeux concours.

Contenus partagés avec les comptes Instagram :

@bonifaciotourisme (29,5 K followers) et

@bonifacioamecita (4,5 K followers locaux) et

Facebook : Bonifacio tourisme (102 K followers) et

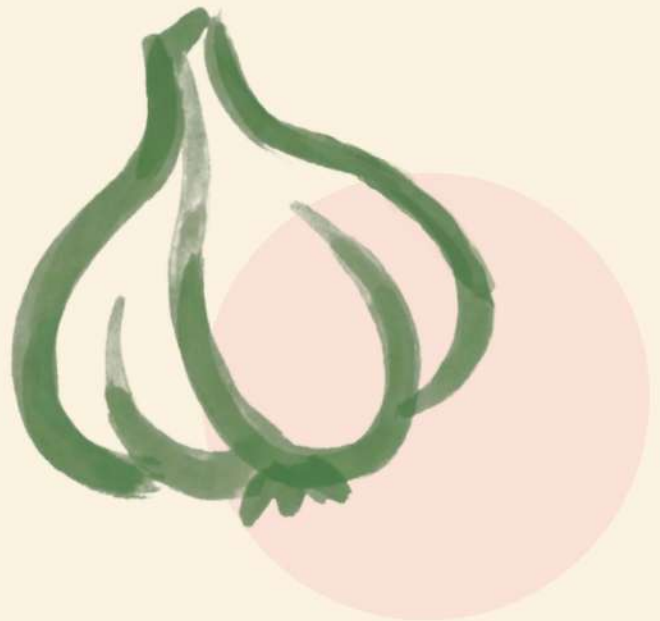
Mairie de Bonifacio (12 K followers locaux)

SITE INTERNET

www.festibocca.fr

Consultable toute l'année, il regroupe toutes les informations essentielles (programme, chefs invités, infos pratiques, etc.).

Interactif, il permet de réserver des places pour les ateliers et masterclasses.



FESTI *Bocca* BONIFACIO

Quartier pisan - Haute-Ville
20169 - Bonifacio - Corse
www.festibocca.fr



@festibocca



Festi Bocca

HORAIRES

Samedi : 10h-00h
Dimanche : 10h-18h

HORAIRES

7,50 € 1 journée / 11 € 2 journées