



Pour sa nouvelle carte, Murtoli collabore avec une chasseuse de plantes sauvages

Dans le but de toujours mieux **valoriser notre terroir insulaire**, le Domaine de Murtoli a fait appel à Florence Weis, **chasseuse de plantes sauvages et comestibles du maquis**. Elle travaille désormais en étroite relation avec Laurent Renard Chef exécutif et ses brigades, pour proposer une carte du déjeuner à dominante végétale, avec **des plats hauts en couleurs et en saveurs nouvelles**.

Une collaboration qui s'est imposée comme une évidence

Le Printemps annonce la renaissance d'un environnement naturel. A cette période, la nature préservée du Domaine est prolifique en herbes, plantes endémiques et aromatiques aux nombreux bienfaits. Ici c'est la nature qui dicte la carte et qui a inspiré aux propriétaires cette collaboration nouvelle. Elle renforce la **dynamique d'agriculture durable** du Domaine en valorisant sa **production en circuits très courts**, afin de toujours tendre un peu plus vers l'autosuffisance. Tous les mercredis Florence Weis armée d'un panier contenant des ciseaux et une serpe arpente le Domaine, son nouveau terrain de jeu, à la recherche des **meilleures plantes et légumes sauvages comestibles**. Attention, il ne s'agit pas de décorer un plat mais de décupler ses saveurs et plaisirs. Un savoir-faire unique dont le rôle se rapproche de celui du parfumeur en termes de goût grâce à des techniques d'extraction, de préparation, cuissons des plantes mais aussi de conservation qui peuvent donner plusieurs parfums. L'objectif de cette nouvelle expérience à La Table de la Ferme est de proposer **une balade initiatique, du maquis à l'assiette**. Les différents plats, véritables hommages au terroir, subliment les produits du Domaine et des producteurs locaux. Ils sont le reflet de la diversité de la flore Corse et évolueront en fonction des saisons. Ainsi d'une semaine à l'autre, la tourte aux herbes du maquis comme les

ravioles farcis aux herbes sauvages, brocciu passu du Domaine, jus à la sauge et citron du jardin seront agrémentés différemment.

Une cuisine au plus près de la nature riche en émotion et en saveurs nouvelles qui ravira les locavores.



La cueillette sur place : une expérience inédite au Domaine de Murtoli

Des balades et cueillettes dans le maquis seront prochainement proposées aux hôtes du Domaine encadrées par Florence Weis dont la philosophie est la suivante : « En apprenant à mieux connaître son environnement on profite de ce que la nature nous offre et ainsi on se nourrit mieux ». Elle sensibilisera également à la **pratique de cueillettes raisonnées** avec une règle d'or : « cueillir selon ses besoins, jamais plus ».



Découvrez Les Tables du Domaine

Le Domaine de Murtoli c'est un retour aux sources qui se poursuit à ses trois restaurants, dont un étoilé Michelin, où la production de la ferme du Domaine et des producteurs locaux se retrouve dans les plats proposés par son chef exécutif Laurent Renard et ses équipes. Veau, agneau, fruits et légumes du potager bio, fromages de brebis dont le fameux brocciu, huiles d'olives sont ainsi sublimés par une cuisine tantôt de la mer, tantôt plus terrienne et purement Corse.

© 2023 Domaine de Murtoli
Credit photo : Camille Moirenc

Cet e-mail a été envoyé à c.labiche@zepros.fr
Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur Murtoli.

[Se désinscrire](#)