

[Voir la version en ligne](#)



DOMAINE DE MURTOLI



Immersion nature à Murtoli pour célébrer le printemps

Le printemps est une saison où **la nature s'épanouit avec ses senteurs enivrantes** et ses couleurs éclatantes. Au Domaine de Murtoli, la famille Canarelli et leurs équipes veillent à préserver cet environnement exceptionnel, offrant ainsi une expérience authentique en Corse. Un séjour à Murtoli est l'occasion idéale pour **se reconnecter à la nature** et prendre du temps pour soi. Côté campagne, mer ou vallée, les bergeries et l'Hôtel de la Ferme accueillent les hôtes dans un cadre enchanteur. C'est l'endroit idéal pour découvrir la **renaissance du maquis** à travers

des balades ponctuées par la flore corse : immortelle, cyste, asphodèle, genévrier, et bien d'autres. Une invitation à vivre le printemps intensément, dans un écrin préservé.

Murtoli Pilates Club - Du 11 au 13 avril

Le Murtoli Pilates Club proposera sa **première retraite exclusive** de trois jours dans des Demeures au bord de la mer, offrant une **expérience de ressourcement complète**. Au programme, une prise en charge globale axée sur le bien-être et la reconnexion à soi, encadrée par un nutritionniste. Les participants pourront pratiquer le yoga et le Pilates Fusion dans une crique, avec des séances de Pilates Reformer en complément. Des soins naturels, accompagnés de séances d'aromathérapie, seront proposés pour une expérience multisensorielle. Des randonnées en pleine nature et des activités artistiques viendront enrichir cette **immersion bien-être**. Les repas « healthy », favoriseront une régénération douce et délicieuse, en parfaite harmonie avec l'environnement naturel. Une occasion unique de **se revitaliser** dans un cadre authentique.

Séjour détox avec La Pensée Sauvage - Du 19 au 25 avril

Les séjours détox proposés par La Pensée Sauvage au Domaine de Murtoli sont une véritable **parenthèse bien-être**. Au cœur de la nature, ces retraites permettent de revitaliser le corps et l'esprit grâce à une approche holistique. Encadrés par des naturopathes, les programmes incluent des cures de jeûne ou des détox spécifiques (douceur, monodiète, gourmande), ainsi que des soins naturels, du yoga et des randonnées. Chaque séjour est personnalisé pour répondre aux besoins des participants, créant ainsi une **expérience immersive** dans un cadre naturel unique entre mer et montagne.

Activités authentiques ancrées dans le terroir corse

Le Domaine de Murtoli offre une variété d'activités pour petits et grands, permettant de **découvrir les richesses du territoire**. Parmi elles, la visite de la ferme du Domaine, la découverte du nouveau vignoble, ainsi que des dégustations de vins locaux. Les visiteurs peuvent également découvrir les ruches, explorer le site mégalithique de Cauria en compagnie d'un guide passionné, ou participer à des balades botaniques avec Florence Weiss, une spécialiste des plantes sauvages comestibles. De plus, le Murtoli Golf Links, récemment labellisé « Label bronze biodiversité », invite à une expérience golfique unique. Les activités équestres, nautiques et les excursions en pointu à la découverte des criques complètent cette

offre variée. Le service conciergerie du Domaine est également disponible pour organiser d'autres expériences sur mesure.



Retour aux sources aux tables du Domaine

Afin de tendre toujours un peu plus vers l'autosuffisance, Murtoli continue d'évoluer pour proposer à ses hôtes le meilleur de ses terres. Le Chef exécutif Laurent Renard sublime les produits de la ferme en proposant **une cuisine qui capture l'essence de la nature corse**. Les trois tables mettent à l'honneur la production locale : veau, agneau, fromages, fruits, légumes, herbes aromatiques et fleurs, ainsi que l'huile d'olive et les produits des agriculteurs voisins. Désormais, le miel et les œufs rejoignent cette sélection issue directement des terres de Murtoli. Des collaborations avec des acteurs locaux enrichissent l'offre, notamment avec du gin, bières, et apéritif, en attendant les vins du Domaine qui viendront bientôt agrémenter cette **expérience gastronomique de la ferme à l'assiette**.

Un engagement écologique fort

Murtoli incarne une **vision pionnière du développement durable**, en alliant harmonieusement tourisme et agriculture durable. Grâce à des initiatives concrètes, telles que la gestion raisonnée de l'eau, le recours aux énergies renouvelables et la **préservation de la biodiversité**, le Domaine se positionne comme un modèle de gestion écologique. L'accent est mis sur la réduction de l'empreinte carbone et la

promotion des circuits courts, renforçant ainsi l'économie locale. Cette démarche globale, soutenue par des experts et des partenaires spécialisés, prouve qu'il est possible de **concilier luxe et respect de l'environnement dans une harmonie durable.**



[Découvrez L'Hôtel de la Ferme](#)

Pour vivre ces séjours autrement, le récent Hôtel de la Ferme 5 étoiles entre l'oliveraie et le potager complète l'accueil des 20 demeures et bergeries. Ses chambres et suites offrent aux hôtes l'atmosphère intimiste d'une place de village Corse en combinant charme de l'ancien, authenticité et une touche de modernité avec un système domotique innovant. Côté décoration, chacune est unique, meubles et matériaux anciens qui subliment le charme rural du domaine. L'hôtel offre également un bassin de nage dédié avec vue sur le golf et le maquis. Ici, Murtoli a réuni le meilleur du savoir-faire de ses artisans pour faire vivre à ses hôtes une expérience unique.



© 2025 Domaine de Murtoli
Crédit photo : Camille Moirenc

[Se désinscrire](#)