La Corsica, une boisson qui valorise la clémentine

ALERIA. Née en mai dernier, la boisson La Corsica est portée par Jean-Do Valentini, gérant de la société l'Atelier corse fruits et légumes basée à Aléria. À base de clémentine et de nepita, elle commence à bien s'implanter sur l'île

Après 18 ans passés à l'étranger, Jean-Do Valentini, acteur dans l'industrie agro-alimentaire, décide de revenir en 2018 sur la terre de ses origines, la Corse.

Dès son retour à Aleria, le quadragénaire décide, avec des acteurs majeurs de l'agrume en Corse, d'agir sur la valorisation des écarts de tri de la clémentine. *« Au Brésil, j'étais dans les filières agricoles de développement de matières premières et d'ingrédients pour l'industrie agro-alimentaire et en particulier pour les boissons. En revenant en Corse, j'avais vraiment à l'esprit de partager mon savoir-faire en essayant d'apporter de la valeur environnementale et économique au territoire. C'est à ce moment-là que le projet de création de La Corsica a commencé à émerger. Il était important pour nous de trouver un moyen d'exprimer le meilleur de notre terroir en créant une boisson propre à la Corse. »*

Au moment d'élaborer La Corsica, Jean-Do Valentini, dirigeant de la société l'Atelier corse fruits et légumes basée à Aleria, a réfléchi à ce qui en terme gustatif pouvait être associé à la clémentine. C'est à ce moment-là qu'une idée lui est venue en tête. *« Dans mon propre verger de clémentiniers à dix kilomètres d'Aleria, au bord de la rivière, il y a de la nepita qui pousse et, à partir de là, je me suis dit que s'il y en avait juste à côté des clémentiniers, c'est que le mariage devait pouvoir se faire. Je voulais également mettre en valeur des ingrédients endémiques car c'était juste impossible pour moi d'inclure dans cette boisson des éléments qui n'étaient pas typiques de la Corse. Pour le coup, la nepita et la clémentine sont vraiment deux produits symboliques de notre île. Dans cette démarche, on a pu compter sur le soutien de l'entreprise LSDH, embouteilleur centenaire et fournisseur d'une bouteille à 50 % de PET recyclé, et de la maison Orsi, producteur de nepita dans le Cap Corse. »*

Surgeler le fruit pour exprimer le meilleur du terroir corse

Contrairement à d'autres, La Corsica est une boisson constituée exclusivement de produits naturels. *« Il y a du pur jus de clémentine contrairement à d'autres produits qui sont à base de concentré ou d'arômes. Il y a aussi une infusion de nepita gazéifiée, un peu de sucre, du jus de citron qui fait office de conservateur et la pectine de l'agrume qui nous permet d'avoir un produit homogène. »*

C'est ce panneau qu'utilise Jean-Do Valentini pour faire le tour des salons, des foires et des restaurants afin de présenter La Corsica.

Jean-Do Valentini travaille déjà sur d'autres projets pour élargir la gamme. PHOTOS ADRIEN COUTAT

Afin que La Corsica reste un produit authentique, Jean-Do Valentini et ses associés ont travaillé sur une technologie de surgélation canadienne, l'« Icegen », dont le principe est de surgeler en ligne le jus de la clémentine, comme un granité. *« Grâce à cette technique, il n'y a pas de traitement thermique pour la stabilisation organoleptique, c'est-à-dire qu'on ne chauffe pas et on a un fruit qui a plus de nutriments, plus de vitamines, de couleurs et surtout plus de goût. Avant, on pressait le fruit durant la saison de la clémentine, on le mettait en bouteille pasteurisée et après, il terminait sa vie dans la bouteille. Ce qui faisait qu'entre le moment du pressage et celui de la consommation, il pouvait parfois s'écouler huit mois. Avec notre procédé, on peut faire le jus en novembre, le surgeler sans faire de traitement thermique mais ne l'embouteiller qu'en juin ou en juillet, au plus proche du moment de consommation. Cela fait que j'ai un fruit qui est tout le temps frais et c'est vraiment quelque chose de très important. »*

Une notoriété déjà importante

Depuis mars dernier, date officielle de création de La Corsica, cette boisson séduit. Les clients affluent, un véritable plaisir pour Jean-Do Valentini. *« Avec François-Joseph Foti, notre responsable commercial, nous avons commencé à faire goûter La Corsica dans les restaurants, les bars, les paillotes, et dans les différents supermarchés de Corse qui nous ont gentiment ouvert la porte. À notre grande satisfaction, les gens qui l'ont goûté l'ont adopté. En termes de volume de vente, on a dû reproduire pour nos clients un nombre important de boissons, chose à laquelle on ne s'attendait pas du tout au départ. J'espère que nous aurons le même succès avec la nouvelle gamme de Corsica pur jus non pétillante qui va sortir à la fin du mois d'août. La Corsica n'est pas une boisson produite que pour l'été, nous voulons qu'elle devienne la référence de la boisson non alcoolisée corse. L'idée par la suite est d'essayer de la développer sur le continent, et pourquoi pas dans le monde entier pour que toutes les communautés puissent découvrir le meilleur du terroir corse à travers La Corsica. »*

ADRIEN COUTAT

Ouverture d'un atelier à Linguizzetta

Désireux de ramener l'outil industriel sur le territoire corse afin que tout puisse être réalisé depuis l'Île de beauté, l'Atelier corse fruits et légumes a pu obtenir un terrain sur la commune de Linguizzetta.

Depuis quelques mois, grâce au soutien de l'Odarc, de la mairie de Linguizzetta et de l'administration publique, l'Atelier corse fruits et légumes fait actuellement construire un atelier sur ce terrain qui devrait ouvrir ses portes d'ici le mois de janvier 2023.

A. C.

La dalle de béton du prochain atelier est déjà terminée. A. C.