

La gazette de L'Oasis

SAISON 2017



“Enfin c’est ouvert !”

C’est un cri de soulagement de toute l’équipe ! Durant tout l’hiver, Jessica, Franck, Arnaud, Pascal, Aurélien, Adeline et Félicia ont relevé un défi de taille. Du choix des produits à la constitution de la carte, sélection de la vaisselle, du mobilier... et même des partenaires, cela n’aura pas été de tout repos. Intempéries, recherche de matériel, négociations, retards de livraison... jusqu’à la dernière minute, tout semblait vouloir s’aligner pour que L’Oasis ouvre tard, très tard !

«Nous avons mis énormément de cœur à l’ouvrage, particulièrement Franck et Jessica qui ont porté le projet à bout de bras !» tient à souligner Michaël, l’initiateur de l’idée. Mais avant de parler du concept de L’Oasis, parlons des gens, parlons de l’équipe.

Michaël, lui, c’est le patron. Fils de son père (le Grand Patron du Groupe Ollandini), Michaël est l’instigateur du projet, celui qui a la vision (à 3 ans comme il dit !) de L’Oasis. Arnaud c’est le boss, le directeur du site,

qui nous cadre et nous motive au quotidien. Il est le garant de l’activité et de l’expérience client, celui qui fait que Santa Giulia vous ouvre ses portes tous les ans ! Son bras droit, Pascal, le directeur-adjoint, vient nous remonter le moral lorsque les journées s’allongent... Franck et Jessica ? Les Bonnie & Clyde du bio local, vos hôtes. Méfiez-vous d’eux : derrière leurs tatouages se cachent de belles âmes... Enfin Félicia, Aurélien et Adeline, c’est l’équipe marketing-communication, vous savez les petites mains derrière le logo ou la mise en page ?

Mais, au final, L’Oasis c’est quoi ? Un bar de plage écolo 2.0 (avec wifi quoi...), engagé dans une démarche de commerce durable en circuits courts avec mise en avant des producteurs et produits locaux mais surtout du bio !

Du slow food... avec du bio partout, tout le temps, dans l’assiette et dans le verre ! Même au niveau des matériaux, l’équipe ne s’est rien épargné, choisissant toujours non pas la solution la plus facile mais la plus pérenne ou celle à l’impact carbone le plus faible !

L’équipe de L’Oasis

Notre démarche bio, notre engagement éco-responsable...

Être investi dans la gestion d'un site exceptionnel comme le Domaine de Santa Giulia, étendu sur la rive d'un des plus beaux golfes de Corse non loin d'un étang où nichent des oiseaux d'espèces protégées... confère quelques obligations, comme rechercher l'exception lorsque germe l'idée de créer un bar de plage !

L'Oasis est née de l'envie de proposer à nos clients un havre de bien-être où plaisir des yeux, plaisir des papilles et détente absolue se conjuguent dans le respect d'un engagement éco-responsable !

Première étape, choisir et aménager l'espace... L'évidence, transformer un terrain de tennis peu fréquenté en plage privée ! Il a bien sûr fallu y étendre du sable (en provenance d'une carrière, pas de la plage toute proche), ajouter un peu de «vert», des plantes (variées, pour tester leur résistance au vent et au sel) et un petit bar... Une caravane «abandonnée», détournée de sa fonction initiale et relookée, a fait l'affaire ! Le mobilier, la vaisselle, les éléments de décoration... et même la tenue du personnel, sont en matériaux écologiques...

Bien sûr, pour les papilles, le bio a aussi été privilégié... Nous avons fait le tour des maraîchers, fromagers, boulangers, vignerons, brasseurs lo-



caux pour dénicher de savoureux produits bio... L'occasion de découvrir des savoir-faire teintés de tradition et de vivre de très belles rencontres, à découvrir au fil des pages de cette Gazette !

Passez un excellent moment bio à L'Oasis de Santa Giulia !

Michaël
L'Initiateur



UNE EAU PURE, 100% CORSE

L'eau, pourtant corse et potable, est filtrée et nettoyée de toutes traces d'impuretés, de tartre et de calcaire

Notre engagement !

0% plastique pour nos bouteilles et nos verres 100% recyclés et 100% recyclables



Des fruits et légumes de saison, frais et bio !



Consommer des fruits et légumes sains... De cette préoccupation naît le plus souvent notre intérêt pour l'agriculture biologique ! Une volonté partagée par les cultivateurs eux-mêmes mais qui force le respect des humbles consommateurs que nous sommes car cultiver bio n'est pas une sinécure...

Le bio respecte les cycles naturels des plantes et impose bien sûr de ne pas utiliser d'engrais, de pesticides de synthèse, d'OGM... De ce fait, les cultures, plus sensibles aux agressions du climat, des maladies et

des parasites demandent beaucoup de soin, pour un rendement moindre que l'agriculture conventionnelle ! Nos producteurs, connus pour leur expertise en la matière, nous l'ont confirmé : cultiver bio confine au sacerdoce !

Au Jardin de la Testa, à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio, nous avons parcouru la magnifique exploitation de Jean-Jacques Laurent. 21 hectares de terres hérités de son père en 2001 et cultivés en bio depuis cette date : 7 ha sont dédiés aux agrumes (citrons,

oranges, clémentines, pomelos), 9 aux pêches et nectarines, le reste est consacré à diverses productions dont de succulentes fraises ! A voir le regard attentif de Jean-Jacques lorsqu'il arpente ses vergers, l'entendre évoquer son goût pour le dialogue avec les consommateurs... nul doute, cet homme est un passionné !

Accueillis bruyamment par les poules, oies et canards, à La Ferme d'Alzetta, dans le hameau de Muratello, ce qui séduit d'abord, c'est le côté arche de Noé... Les biquettes regardent les visiteurs d'un œil méfiant,

l'âne d'un œil gourmand et le cheval d'un œil... indifférent ! À côté d'enclos soigneusement aménagés pour ce petit monde, s'étendent des parcelles où Martine et Daniel Hervet cultivent fruits et légumes en «bio-dynamie». Cette forme d'agriculture, fondée sur une meilleure compréhension de la vie par une observation fine de la nature, se préoccupe de la santé du sol et des plantes pour proposer une alimentation saine aux hommes et aux animaux. Le summum du bio, en quelque sorte !

Jessica, Félicia et Aurélien
Incollables en «bio»

11 avril 2017

NOS PRODUCTEURS

Jean-Jacques Laurent
Au Jardin de la Testa
Route de la Testa
20144 - Sainte-Lucie
de Porto-Vecchio
0620381127

Martine et Daniel Hervet
La Ferme d'Alzetta
Vaccile del Monte
Muratello



DES PLATEAUX DE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET BIO !

Des saveurs de saison pour se faire plaisir en toute légèreté

À découvrir !

Nos jus de fruits frais 100% désaltérants et 100% énergie



Des fromages bio aux saveurs inimitables !

C'était notre quête...

Elle nous a conduit jusque chez les Rotily-Forcioli, une famille d'éleveurs d'ovins et bovins, producteurs de fromages bio (mais pas seulement !) installée dans la verte vallée du Rizzanese à quelques kilomètres de Propriano.

Un fromage bio ? C'est un produit issu d'un élevage bio dont la fabrication répond aux obligations édictées par la charte. Pour être labellisé, le troupeau doit consommer des cultures certifiées bio... pesticides, produits chimiques et OGM sont donc proscrits. Les traitements vétérinaires sont limités et encadrés. Le bien-être des animaux est également pris en compte. Les ingrédients autres que le lait (pression, ferments lactiques, sel et herbes aromatiques) doivent être certifiés bio ou autorisés par la charte. Forts de cet enseignement, nous sommes partis vers le village perché

d'Arbellara, fief de la famille Rotily-Forcioli ! Marion, «la fille», nous a tout d'abord ouvert les portes de L'Eternu (l'éternité, tout un programme !), une odorante boutique où se côtoient fromages, tommes de toutes tailles et de toutes saveurs, pièces de charcuterie et autres gourmandises locales...

Une dégustation plus tard, nous nous familiarisons avec la fabrication du fromage dans l'atelier rutilant de Natacha, «la mère». Ah, ce *brocciu*, né du petit-lait et de quelques siècles de tradition, aussi délicieux frais que *passu* (affiné) !

Un passage par les caves s'est ensuite imposé, histoire de vérifier la bonne tenue des tommes destinées aux tables de L'Oasis... Après une visite de courtoisie aux doyennes du troupeau de brebis, royalement installées dans un immense champ avec vue panoramique sur la vallée,



il était temps de rencontrer Stéphane, «le père». Véritable homme-orchestre, Stéphane gère «La Rivière», le camping familial, un œil sur la ferme bio et les antennes (les jeunes brebis) et l'autre sur les caprices de la vraie rivière, le Rizzanese !

Quant à Nicolas, 12 ans, «le fils», il est resté discret, plus accro à la lecture et aux jeux vidéo, nous a-t-on dit, qu'à l'agriculture biologique ! Mais qui sait...

Jessica, Félicia et Aurélien
Dénicheurs de saveurs
10 avril 2017

NOS PRODUCTEURS

Natacha Génety,
Marion et Stéphane
Rotily-Fiorcioli
L'Eternu - Place de la Fontaine
20110 Arbellara
0495734679 - 0613612153
www.campingalafermelariviere.com



DES FROMAGES À “CROQUER” OU À TARTINER

Une sélection de fromages corsés
aux saveurs uniques

Incontournable !

Ne quittez pas la Corse sans
avoir goûté à ses fromages
de caractère



Des pains bio... une passion familiale !

Le bio, chez les Belanger, n'est pas une mode, c'est un véritable art de vivre, presque une philosophie ! Née d'une conviction personnelle d'Annie et Philippe, les parents, selon laquelle ils devaient se tourner vers une alimentation saine... d'où l'idée de produire eux-mêmes et de proposer le fruit de leur travail à une petite clientèle de proximité.

En 2004, Philippe, entraîneur de rugby, abandonne le maillot du club d'Aubenas pour implanter une exploitation maraîchère bio sur les terres familiales de Bonifacio. Un véritable challenge dans cet environnement calcaire où les surfaces cultivables sont forcément de petite taille ! Mais l'opiniâtreté n'entre-t-elle pas dans l'ADN des sportifs ?

Du sport au bio, plus précisément au pain bio, c'est aussi l'étonnant chemin parcouru par Jean-Baptiste, le fils, rugbyman pendant 10 ans dans des clubs continentaux... Jean-Baptiste officie à *L'Ortulino* (Le Petit Jardin... et oui, c'est là que tout a commencé !), la minuscule épicerie-boulangerie familiale où le bio se décline sur l'étal des légumes de saison, sur les présentoirs de confitures et huiles d'olive «maison»... Mais l'odeur douce et enveloppante des pains et cookies chauds, tout juste sortis du fournil contigu, ne permet aucun doute : nous sommes bien dans une boulangerie !

D'ailleurs, des miches de toutes tailles, des pains aux céréales et autres «grains de café» ne trônent-ils sur le comptoir... en petite quantité bien sûr, excellence oblige !

Jean-Baptiste nous a livré les secrets de cette excellence : un levain-maître fait «maison» et bien sûr le talent d'Annie, aux commandes du fournil avec Frédéric, venu lui prêter main forte pour la saison. Quant à la farine, elle provient de deux moulins bio continentaux, faute de production locale.

Et oui, pour fabriquer de bons pains biologiques, il faut aussi respecter des règles... et tout d'abord, privilégier des matières premières issues d'ingrédients cultivés avec des engrais organiques en quantité limitée, sans pesticides et sans OGM. Fabriquer du pain au levain, c'est aussi garantir un goût unique (l'empreinte de la maison !), une meilleure conservation et un index glycémique plus faible... En deux mots, le pain bio des Belanger a tout bon !

Jessica, Félicia et Aurélien
Découvreurs de talents
11 avril 2017

NOS PRODUCTEURS

Annie, Philippe et Jean-Baptiste Belanger
L'Ortulino
Quartier Longone
Route de Santa Manza
20169 Bonifacio
0607132452



DES TARTINES BIO SUCRÉES OU SALÉES

Selon l'humeur, selon le jour,
selon l'arrivage...

Coup de cœur !

Tomme fraîche, confiture de figue, pousses d'épinard, miel et éclats de noix



Des thés et des cafés bio d'exception !



L'Oasis vous propose des thés et cafés différents pour une expérience aussi bio que mémorable !

Pourquoi du thé ?

Le thé... deuxième boisson la plus consommée au monde après l'eau... et première boisson consommée par Michaël... donc, impossible de faire l'impasse !

contribuant à diminuer les concentrations de lipides sanguins, il serait utile à la santé dentaire en limitant la prolifération des bactéries associées à la carie, il aiderait au contrôle du poids corporel par son effet diurétique et, enfin, la détérioration cognitive liée à l'âge serait beaucoup plus lente chez les buveurs de thé ...

Tout le monde vous dira qu'il rafraîchit tout en favorisant la vigilance en raison de sa teneur modérée en caféine. On vous précisera aussi qu'il contient une foule de principes actifs, notamment des antioxydants, protecteurs des cellules du corps !

Bon à savoir : infuser son thé pour en tirer le maximum de bienfaits

La température et le temps d'infusion influencent le contenu en antioxydants du thé. Les spécialistes recommandent ainsi d'infuser le thé au moins 2 minutes à 90° pour profiter de tous les bienfaits du produit.

Et le café alors ?

Nous cherchions une boisson porteuse d'une histoire riche dont les bienfaits sur la santé soient incontestables. Les différentes variétés de thés (vert, noir, oolong, blanc, jaune...) et leur transformation (thés fermentés, fumés...) ont appelé notre attention. Côté bienfaits, le thé permettrait de lutter contre les maladies cardiovasculaires en

Dans nos pays latins, nous ne produisons pas de café mais nous en torrèfions et consommons beaucoup ! L'Oasis ne pouvait passer à côté d'un tel breuvage (d'ailleurs, Jessica y tenait énormément !). Nous avons donc sélectionné pour vous le Marley Coffee «One Love» produit, comme son nom l'indique, par la famille du chanteur éponyme.

Créé par Rohan, le fils de Bob, ce café de Jamaïque est bio, artisanal et Ital*. Originaire des terres agricoles du Nine Mile, travaillé dans le respect de la terre au cœur des Blue Mountains, il offre un arôme et une douceur incomparables.

* Nous aussi, on a découvert Ital...

Ce label éthique très exigeant demande à ce que la marque promeuve et soutienne les efforts durables des agriculteurs dans les communautés rurales les plus démunies : biodiversité, conditions de travail, origine des grains, traitement et torrèfaction, rien n'échappe au label Ital !

Jessica et Michaël
Grands buveurs devant l'Eternel
11 avril 2017



THÉS, ROOIBOS, INFUSIONS : NOTRE SÉLECTION BIO

Des arômes étonnants à découvrir chauds, glacés ou frappés



Des bienfaits reconnus

Le thé vert pour ses vertus amincissantes, le thé blanc au pouvoir antioxydant, le thé noir qui réduit l'anxiété et le rooibos qui aide à la digestion

Des vins bio élevés au soleil !



La viticulture biologique en quelques fondamentaux...

Elle se pratique sur un terroir naturellement favorable à la vigne (pas d'engrais !) avec une exposition au soleil et aux vents propice au développement harmonieux des plants. Les vignes, régulièrement labourées pour améliorer la respiration des sols, sont traitées par des produits d'origine naturelle en quantité et nombre limités. Le label bio s'obtient

après 5 années d'exploitation «bio» !

Deux domaines, établis sur des terroirs ensoleillés du sud de l'île, nous ont séduits. Deux belles histoires de transmission familiale... et de passion pour les vins insulaires !

Au Domaine Fiumicicoli, emblématique du vignoble du Sartenais, Félix (le père) et Simon (le fils) Andréani veillent jalousement sur 73 hec-

tares de cépages traditionnels corses. Pour vous permettre une rencontre réussie avec les *Vermentinu** et *Sciaccarellu** de l'île de Beauté interprétés par ces talentueux vinificateurs, nous avons retenu des blancs vifs et aromatiques, des rosés aux senteurs florales et un *Muscateddu* (petit muscat) à la belle robe pourpre, issu d'un très ancien cépage du Sartenais.

De l'autre côté de l'île, au cœur du vignoble de Porto-Vecchio, se cache le Domaine de Granajolo... 20 hectares de vigne gagnés sur le maquis en 1974 et conduits en bio depuis cette date. C'est le pari réussi d'André Boucher (le père) soutenu par son épouse, Monika, et repris avec autant de succès par Gwenaële (la fille), diplômée d'œnologie. Notre sélection... un *Nielluciu** rosé à la saveur fruitée, *Cuvée Monika*, et un *Vermentinu** blanc, *Le J*, d'une

belle couleur dorée... deux petites cuvées du domaine !

Il vous reste à déguster... avec autant de plaisir que nous en avons pris nous-mêmes... mais avec modération, bien sûr !

**Vermentinu, Sciaccarellu et Nielluciu sont les cépages traditionnels corses les plus répandus parmi une trentaine d'autres, plus confidentiels.*

Jessica et Aurélien
Œnologues en devenir
10/11 avril 2017

NOS PRODUCTEURS

Félix et Simon Andréani
Domaine Fiumicicoli
Route de Lévie
20100 Sartène
0495771020
www.domaine-fiumicicoli.com
Monika et
Gwenaële Boucher
Domaine de Granajolo
La Testa
20144 - Sainte-Lucie
de Porto-Vecchio
0495703783 - 0607638659
www.granajolo.fr



Ribella (Rebelle), une bière bio unique...

... à l'image de son brasseur, Pierre-François Maestracci !

Fils de l'ancien Maire du village de Patrimonio (Guy Maestracci), Pierre-François nous a reçus dans la maison familiale dont les caves et dépendances servent tant à la brasserie Ribella qu'au petit restaurant «Slow Food» que la famille a monté.

Entre mer et montagne, au pied du Cap Corse, Pierre-François a très vite partagé la vision de son père pour un développement économique durable et pérenne.

Jeune entrepreneur, véritable Géo Trouvetou du «vrai goût des vrais produits pour des vrais gens», Pierre-François a planté dans les terres familiales tout ce qui allait servir ses projets. Des champs de

houblon, piment, tomates, immortelle, tabac, fraises, patates (oui !)... servent d'aire de jeu aux oies, poules et cochons «de la maison».

Le hasard faisant bien les choses, une source d'eau (*U Canale*) baigne le tout très naturellement, sans que l'homme n'intervienne outre mesure.

Chez les Maestracci, si les mots ont une importance, les actes encore plus. Tout est bio et en supervision directe de la famille et bien au-delà des attentes de tel ou tel label : il a même fallu inventer un système d'infusion unique pour permettre aux produits sélectionnés pour la bière de donner tous leurs arômes à la *Ribella*...

La bière, parlons en justement ! Une bière vivante, sans sulfites, fraîche ou puis-



sante, résolument corse. La *Mistica*, notre coup de cœur, à la farine de châtaigne AOP, l'*Apa Regina* au miel du maquis, la blonde au marc de muscat bio... l'*Inferna* au tabac (du jardin !), piment et gingembre bio... sans oublier l'*Immortale* bio ou la *Culta*, bombe de fraîcheur à la Nepita... Une bière médaillée chaque année au Salon de l'Agriculture à Paris... Une bière qu'il vous faut absolument déguster, sans abus et avec modération, évidemment ! Et si vous passez en Haute-Corse, à Patrimonio plus précisément, allez rencon-

trer les Maestracci et échanger avec eux. Une famille unique, qui donne à la Corse une place de premier choix dans le monde des alcools (car ils ne font pas que de la bière) et de la gastronomie...

Michaël
Buveur de thé fraîchement converti
28 avril 2017

NOTRE PRODUCTEUR

Pierre-François
Maestracci
Bière bio - Maraîchage bio
Aromates et œufs bio
Hameau de Canale
20253 Patrimonio
www.ribella.fr



Des coussins aux huiles essentielles !



La légende voudrait que les Romains et les Celtes aient utilisé le liège pour garnir leurs oreillers lors des campagnes ou dans leurs maisons.

Nous avons trouvé, en Corse, une personne faisant revivre ce savoir ancestral : Valérie Gaudemard. Le liège vient de Porto-Vecchio, le tissu est issu d'agriculture bio et travaillé à la main par Valérie dans son atelier d'Ajaccio. Personnalité tout en subtilité, réflexologue proposant de la thérapie énergétique manuelle, Valérie Gaudemard a fait des coussins à son image : doux et surprenants...

Le liège offre un maintien exceptionnel à votre nuque et vos épaules. Travaillé à partir de l'écorce de chêne-liège, en respectant la vie de l'arbre et après un séchage naturel de 2 ans en extérieur dans la région de Muratello, le garnissage des oreillers Allupiera est unique !

Résistant à l'humidité, hydrofuge, compact, aucun risque d'affaissement n'est à redouter : votre oreiller vous garantit un moment de relaxation intense ! Votre tête s'insère dans cet oreiller en stabilisant le rachis cervical et en le maintenant en position. Le calage ainsi offert laisse présager une décontraction musculaire totale... sous le soleil de Corse ou de retour à la maison.

Hypoallergéniques, donc sans acariens, anti-transpirants, les oreillers bio en liège sont même entièrement lavables en machine : le liège ne pourrit pas et ne germe pas...

Pour votre plaisir, nous avons décidé d'associer les coussins à des huiles essentielles corses.

A vous de choisir votre expérience, en fonction du jour et de l'humeur : dyna-

misante avec des huiles qui stimulent le corps et l'esprit, relaxante avec des huiles aux vertus calmantes, apaisantes et sédatives...

Michaël
Testeur émérite
2 mai 2017

NOTRE PRODUCTEUR

Valérie Gaudemard
Allupiera
Bragalina - 20167 Alata
0620364334



DES COUSSINS DE RELAXATION

L'union réussie de coussins de liège et d'huiles essentielles bio pour une parenthèse bien-être

Détendez-vous !

Choisissez le mélange d'huiles essentielles relaxant pour une détente optimale



L'Oasis, du concept à l'ouverture !



Notre dernière quête... recueillir le sentiment des différents protagonistes de l'aventure. Pour cela, nous avons rencontré M. Olandini, Michaël, Franck, Jessica, Adeline et Aurélien auxquels nous avons posé tout un tas de questions !

M. Olandini, pourquoi avoir validé et financé ce projet ?

“Dans les valeurs du Groupe Olandini, l'innovation et l'esprit de conquête sont deux valeurs clefs. Ce sont deux des piliers de L'Oasis...”

Qu'est-ce qui vous a le plus emballé dans l'idée ?

“D'offrir une expérience extrêmement qualitative aux clients dans le respect total de la nature. Je suis toujours partisan de chercher l'excellence dans les démarches que nous entreprenons. Avec L'Oasis, nous proposons aux clients des produits uniques dans

un cadre fabuleux, au cœur d'un des plus beaux sites de Corse.”

Est-ce que l'aspect écologique de la démarche était important pour vous ?

“Prioritaire même ! Cela fait plus d'une dizaine d'année que j'ai amorcé, à l'échelle du Groupe, une démarche de protection de l'environnement. À titre d'exemple nous avons signé un partenariat avec l'ONF pour financer la reforestation en Corse, nous avons mis en place le label clef verte au Radisson à Ajaccio, nous travaillons sur du papier PEFC ou recyclé... L'Oasis s'inscrit donc pleinement dans ce mouvement et je suis extrêmement fier d'avoir pu fédérer une équipe autour de cette démarche. Je parle bien sûr de Michael mais aussi d'Arnaud, Pascal, de Frank et Jessica, tout comme des équipes du siège, Félicia, Adeline et Aurélien.”



Michaël, comment vous est venue l'idée de lancer L'Oasis ?

“42. Non ? Bon alors... disons que cela fait plus de 2 ans que nous avons entamé une réflexion sur

l'offre restauration «Santa Giulia».

Ainsi nous avons fait évoluer le restaurant du Moby Dick vers un concept de bistrot chic le midi et restaurant gastronomique le soir.

Nous avons repensé le restaurant du Castell Verde pour en faire une rôtisserie corse, avec des produits exceptionnels à déguster sur le pouce, en famille ou entre amis... Enfin, nous avons le souhait de créer un lieu de rencontre pour tous les épicuriens, les amoureux de la nature et des bons produits.

Un terrain de tennis idéalement situé, devant la plage, et totalement sous-utilisé (pour ne pas dire abandonné) plus tard...

le concept a pris forme ! L'Oasis en est l'aboutissement plein et entier, avec une démarche qui intègre de bout en bout le respect de la terre, des hommes qui la travaillent jusqu'aux produits qui en sortent.”



À l'origine, est-ce que c'était déjà pensé comme un espace de détente bio ?

“Totale ! La question était même de savoir si nous allions faire du bio... ou pousser plus loin sur du végétarien... voire du vegan.

Pour la première année nous avons retenu le bio en mettant la barre très haut au niveau des producteurs : du bio éthique !

Nous avons sélectionné chaque producteur après les avoir personnellement rencontrés. Il est très important pour nous que les producteurs soient des partenaires et non juste des «fournisseurs».

Des partenaires avec une vision dont nous sommes fiers et que nous voulons présenter à notre clientèle.”



Êtes-vous satisfait du résultat maintenant que L'Oasis est ouverte ?

“42 je peux là ? Non ? Voilà voilà...”

Oui très satisfait, surtout du boulot de l'équipe et de l'implication que tous mettent dans la réussite du projet.

La nature hait la normalité, nous avons donc essayé de créer un lieu atypique pour une clientèle exigeante !

Les vrais juges seront donc nos invités, les clients : en fin de saison, c'est leur verdict qui dira s'il y a matière à satisfaction.”

Deux personnes ont adhéré tout de suite au projet et ont joué un rôle essentiel dans sa mise en œuvre, il s'agit de Jessica et Franck qui ont travaillé d'arrache-pied ! Le lieu, les produits, les recettes... c'est en grande partie à eux que nous les devons !

Qu'est-ce qui vous a attiré dans le projet de L'Oasis ?

“Ce qui nous a attiré en premier lieu c'est la démarche écologique du projet et l'utilisation au maximum de produits lo-

caux et bio car ce sont des valeurs que nous partageons dans notre vie quotidienne. Mais aussi le fait de proposer un concept totalement nouveau dans cette superbe baie qui se prête parfaitement à l'ambiance recherchée.”

Est-ce que vous vous attendiez à mener un tel projet dans un tel endroit ?

“Un tel projet oui car il englobe une grosse partie de nos attentes personnelles mais nous ne nous attendions pas à trouver un cadre aussi paradisiaque !!!”



Un mot, un argument, pour convaincre que L'Oasis est incontournable ?

“L'Oasis c'est un peu comme un voyage... Venez vous déconnecter du stress de la ville et vous reconnecter à l'essentiel dans notre univers dédié à votre bien-être mais aussi à celui de notre

planète, nous sommes sûrs que cela sera bon pour votre karma !”

Le concept de L'Oasis va des produits au mobilier et à la carte. Pour ce genre de réalisation, c'est l'équipe marketing du groupe Olandini qui est à contribution.

Nous l'avons rencontrée !



Aurélien, qu'avez-vous pensé du concept ?

“J'ai adoré l'idée tout de suite ! Le côté bien-être, healthy très très tendance m'a inspiré pour toutes les actions

que nous allons avoir à mener. Les gens sont très friands de nouveaux concepts comme celui-ci et de nos jours on recherche de plus en plus à «manger sain», consommer local, suivre les circuits courts, etc. Cela m'a instantanément emballé et j'étais convaincu que cela fonctionnerait !”

Quelle partie vous a le plus emballé dans l'idée ?

“Tout le côté naturel, récup d'objets pour créer des choses. C'est ce qui

nous a inspirés jusqu'à la création de la carte qui est totalement faite de bois de la plage ! Du bois que vous pouvez trouver «par terre» en vous baladant. Dans un métier où on est habitué à imprimer «à la chaîne» des brochures, des cartes, des menus... nous avons pu explorer un concept totalement inédit, c'est ce qui est le plus stimulant dans ce projet comme dans le métier !”

Adeline, quelles ont été les sources d'inspiration pour les créas graphiques ?

“Avant de se lancer dans la création, on regarde forcément ce qui se fait ailleurs. L'image stricte des produits bio se modernisant de plus en plus, on pouvait proposer une charte graphique tendance. Le logo, simple et «naturel», illustre le concept de L'Oasis. Le reste des créations est plus coloré et funky pour dynamiser l'image des lieux.

L'association entre les visuels et le bois est toujours restée au cœur de la réflexion, à tel point que l'on a décidé de s'en servir comme support pour notre carte et la gazette. Tous les supports ont été retravaillés ensemble pour les harmoniser et faire ressortir une ambiance naturelle et moderne. C'était vraiment très intéressant de développer ce projet et de donner une identité à ce concept unique en Corse.”

L'équipe de L'Oasis

Au commencement était un court de tennis déserté...



et une plage endormie...



Mais des ouvriers motivés...



et des contremaîtres vigilants



ont récupéré des matériaux du coin...



planté des végétaux résistant à tout...



et harmonisé l'ensemble !



Il a fallu choisir les tenues de plage...



tester...



retester....



et faire preuve d'imagination...



pour donner vie à un espace unique...



L'Oasis de Santa Giulia !



Sud Corse

H ô t e l l e r i e

2 HÔTELS & 3 RÉSIDENCES

HÔTEL MOBYDICK****

HÔTEL CASTELL'VERDE***

RÉSIDENCE MOBY DICK

RÉSIDENCE CASTELL'VERDE

RÉSIDENCE CALA SULTANA



2 RESTAURANTS



RESTAURANT - BAR
PLAGE AMÉNAGÉE - HÔTEL****



www.sud-corse.com

