

Nous vous ouvrons grand les portes de nos

# *Adresses Exclusives*

---

Une invitation unique au luxe.



PLONGEZ DANS L'UNIVERS DE NOS

# Adresses Exclusives

**A la pointe sud-ouest de l'île de Beauté, nous vous invitons à découvrir une adresse exclusive réservée à quelques hédonistes.**

*At the southwestern of Corsica, we invite you to discover an exclusive address for hedonists.*



## Domaine de Murtoli : le luxe de l'authentique

Le décor de rêve est ici entre ciel et mer, à perte de vue, le regard se perd entre des collines verdoyantes, une vallée qui étire ses champs ondulants, des plages de sable blanc, des cirques isolées et sauvages avec en toile de fond une mer aux eaux cristallines.

Le Domaine de Murtoli s'étend sur près de 2500 hectares d'une nature préservée avec pour seules habitations quelques anciennes bergeries du XVII<sup>e</sup> siècle bâties en pierres sèches.

Le propriétaire des lieux est Paul Canarelli. Son rêve était de faire revivre cette vallée héritée de son grand-mère. Au fil des années, son rêve a pris forme dans un parfait respect de cette nature immaculée. Les bergeries disséminées sur cet immense territoire entre maquis, vallée et criques, sont séparées de plusieurs kilomètres les unes des autres.

Les pistes aménagées permettent aux hôtes de rejoindre leurs habitations, au détour d'un buisson vous risquerez de devoir vous arrêter pour laisser traverser des sangliers, les animaux de basse cour ou un troupeau de vaches.

Rien d'ostentatoire dans les bergeries, ici pas de dorures clinquantes et pas de service en

gants blancs. **Simplicité et authenticité caractérisent la décoration.** Sols en tomettes, évier en pierre, poutre en bois de châtaignier, murs en torchis recouverts de chaux, piscines privées creusées dans la roche, ...

**Au coucher du soleil, une balade en voiture, en compagnie de Jean-Louis, permet de découvrir les richesses de la faune et de la flore.** Ce garde-chasse est une vraie encyclopédie vivante. Pas un nom de fleur, d'arbuste, d'oiseau ou d'animal sauvage ne lui est étranger. Un régal pour les citadins que nous sommes. Intarissable, incollable et passionné, il raconte les veillées et les chasses organisées l'hiver sur le domaine. Un vrai plaisir, pour les chasseurs, car ici, le gibier n'est pas un gibier d'élevage.

Mais pour les néophytes, quel bonheur de débusquer des sangliers sauvages au tournant d'un virage, de voir des perdrix rouges ou des guêpiers (sorte de passereau se nourrissant surtout d'abeilles et de miel) de toute couleur prendre leur envol.

**Indépendantes les unes des autres, pourvues de tout le confort nécessaire pour y vivre en totale autarcie,** les bergeries sont équipées d'une cuisine extérieure et d'une salle à manger ombragée. Ici on vit au rythme de la nature et du soleil, sans aucune contrainte. Le seul bruit est celui du vent dans les arbres, la seule musique celle des grillons, et le seul inconvénient, celui de devoir repartir.

**On vient à Murtoli pour se ressourcer et refaire connaissance avec soi-même.** Car tout est conçu pour rendre l'hôte heureux pendant son séjour. ►



**Un service hôtelier quotidien résout tous les problèmes d'intendance : ménage, courses, pressing...Il suffit de se laisser vivre.**

**Le soir venu, pas de commande à un serveur. On prend son panier et l'on va cueillir dans le potager, au gré de ses envies,** quelques tomates, que l'on agrémentera de basilic fraîchement cueilli et d'un filet d'huile d'olive, de pastèque ou de melon pour se rafraîchir le palais ou d'une salade croquante avec quelques tranches de fromage de brebis et de charcuterie corse du domaine.

**Toujours dans un souci d'excellence, le propriétaire, Paul Canarelli a confié les cuisines de la Ferme du 4 juillet au 2 septembre à Bernard (3 macarons à l'Ambrosie) & Mathieu Pacaud (2 macarons à l'Histoires et 1 macaron à l'Hexagone).** Père et fils conjugueront leurs talents pour mettre en avant les trésors de Murtoli élevés ou cultivés sur le Domaine : veau, cabri, cochon Nustrale, langouste, poulpe, oursin, légumes du potager, plantes, herbes, huile d'olive, miel, myrte, brocciu et même le sel. Le duo concoctera à partir des ingrédients locaux deux menus dégustation en six ou dix séquences. Histoire d'aiguiser votre appétit, parmi les plats signatures d'une cuisine qui se voudra résolument moderne figureront, par exemple, le blanc-manger d'oeuf à la népita, coulis de petits pois, miel sauvage de romarin ; la salade de langouste en gelée de tomates, herbes sauvages du maquis ; la pastilla contemporaine de thon rouge à la fleur de coriandre, noisettes de Cervione ; la côte de veau tigré d'Abbatucci, bonbon de tome de brebis, fleurs de câpres, citron confit ; la melba de figues fraîches, coulis de baies sauvages. On en salive déjà !

**Domaine de Murtoli, www.symbolesdefrance.com**  
Vallée de l'Ortolo, Sartène (Corse-du-Sud).

Piscine, plage, jacuzzi, spa, hammam, sauna, vélo, plongée, sorties en bateau, pêche, boulodrome, ...

De 260 € la nuit en basse saison à 4 800 € la semaine en haute saison.

**Le Restaurant «Du 4 juillet au 2 septembre» :** Ouvert uniquement le soir du dimanche au vendredi. Menus : 150 €- 280 €.

**Accès :**  
Aéroport : Figari à 30 minutes - Sartène : 15 minutes  
Porto-Vecchio : 45 minutes ■



*Le Domaine de Murtoli est un lieu échappant à tout concept hôtelier existant.*

*This marvellous place is like no other point on Earth... Murtoli is unique and extraordinary!*

## *The Murtoli: like nowhere else on earth!*

**T**he stunning décor is here between sky and sea. Between green hills, a valley with fields, white sandy beaches, and a crystal-clear sea.

**The Murtoli Domaine covers nearly 2500 hectares of unspoilt nature with as only houses, some old charming stone house of the 17<sup>th</sup> century.**

The owner is Paul Canarelli. **His dream was to revive this valley, inherited from his grandmother.** Over the years, his dream took shape, respecting the nature. These charming stone houses are spread between the bushes, the valley even the beach, and each stone house is separated by several kilometers.

A path allow guests to reach their homes, and you might met some boars, cows or chickens... **Simplicity and authenticity characterize the decoration:** tiled floors, stone sink, wooden beams, private pools carved into the rock...

**At sunset, take a car ride, with Jean-Louis, to discover the rich fauna and flora. This gamekeeper is a true walking encyclopedia.** He knows all flowers, shrubs, birds or wild animals. Passionate, he tells stories about his regions and the life there. Independent of each other, equipped with every comfort to live in total isolation, these stone houses have high-class equipment like an outdoor kitchen and a shaded dining area.

**Here you will have a peaceful stay joined to the rhythm of nature and the sun, just being here without any constraints.** The only sound is the wind in the trees, the only music is the crickets sound...

**In Murtoli the maxim is always doing everything to make everybody happy**

Cleaning, shopping, and laundry are done daily for guests. In the evening, no order to a waiter! We take a basket and go the garden, picking some tomatoes, and basil, water-melons or melons, or a crispy salad with a few slices of cheese and Corsican housemaid charcuterie. **To please its guests, the owner, Paul Canarelli lent his kitchen, from July 4 to September 2 to Bernard (3 stars at his restaurant L'Ambrosie) and Mathieu Pacaud (2 stars at his restaurant L'Histoire, And 1 for L'Hexagone).** Father and son will mix their talent to highlight Murtoli treasures: veal, goat, Nustrale pig, lobster, from the garden vegetables, olive oil, honey, brocciu and even salt. The duo will cook using local ingredients.

**Domaine de Murtoli,** [www.symbolesdefrance.com](http://www.symbolesdefrance.com)  
Ortolo Valley, Sartène (South Corsica).

Pool, beach, jacuzzi, spa, hammam, sauna, cycling, diving, boat trips, fishing, bowling, ...

From 260 € per night in low season to 4800 € a week in high season.

From July 4 to September 2, restaurant is opened for dinner only from Sunday to Friday. Menus: 150 euros, 280 euros.

Access:  
Airport: Figari 30 minutes - Sartene: 15 minutes - Porto-Vecchio: 45 minutes ■

