

## La savoureuse confrérie du fiadone



Le 15 juin 2013

Par

**Philippe Perrier**  
Écrivain

Rédacteur en Chef

**Website:**

[www.quelquesplumes.info](http://www.quelquesplumes.info)

Une confrérie pour défendre la gastronomie corse, porter haut l'étendard de notre cuisine face aux confréries de la tarte Tatin, celle de la navette provençale ou celle des tastevins. Quelle savoureuse idée !!! Cela méritait bien, en avant-première de l'ouverture de leur site officiel, une interview avec Noëlle Casabianca, grand-maître ou, pour les non-initiés, présidente de la confrérie du fiadone, cette pâtisserie typique de l'île de Beauté.

Merci d'avoir accepté l'invitation de quelques plumes. Pour les non-initiés aussi, quelle est la définition officielle du fiadone selon la confrérie ?

Le fiadone est un emblème pour nous de la dérive de la cuisine corse car il est mis à toute les sauces sans respecter la recette originale, comme malheureusement beaucoup d'autres recettes corses et de produits.

**Quelle est donc la recette originale ?**

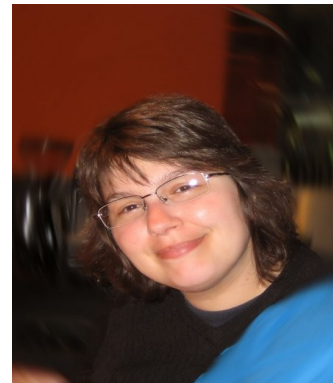
Vous l'aurez bientôt en ligne sur notre site qui sort la semaine prochaine, avec la différence entre le fiadone, l'imbrucciata et la falculella.

**En avant-goût, est-ce une différence d'origine géographique ou aussi une différence gustative ?**

D'origine géographique et de présentation, l'imbrucciata ajaccienne a un fond de pâte, le fiadone non et la falculla est de Corté cuite sur une feuille de châtaignier.

**Merci pour le coin du voile levé !**

Mais le mieux plutôt que d'en parler, c'est de les manger.



**Y a-t-il une saison optimale pour manger un fiadone ?**

Bien-sûr : l'hiver, quand c'est la saison du brocciu frais qui finit vers avril, mai.

**Les fiadones d'été sont donc des attrapes-touristes ?**

Tout à fait. Ils sont fabriqués soit avec de la brousse ou de la ricotta venant du continent ou d'Italie, soit avec du brocciu congelé (hérésie !) donc un goût subtilement différent. Comme il faut manger les fruits et légumes de saison, il faut manger le fiadone en saison.

**On retiendra !**

**S'il y a beaucoup de confréries religieuses en Corse et notamment des confréries de chant polyphonique comme la confrérie de Saint Jean-Baptiste, on n'avait encore jamais entendu parler d'une confrérie gastronomique. D'où est venue l'idée ?**

D'une crise de rébellion face aux confréries gastronomiques continentales vantant leurs différentes recettes et produits régionaux. Je me suis dit : « Et pourquoi pas nous ??? »

**Révolte !**

Tout a fait, nous sommes dignes, avec nos recettes ancestrales et nos supers produits, d'avoir notre confrérie gastronomique en Corse.

### **Quand est née la confrérie ?**

Elle est née en début d'année. C'est encore un bébé confrérie.

### **Mes félicitations aux heureux fondateurs ! Qui sont-ils ?**

Moi-même, plus notre Grand Sénéchal gardien des traditions gastronomiques corse Monsieur Jean-Luc PIETRI, notre grand intendant qui officie comme trésorier et secrétaire Monsieur Jean-Dominique CASABIANCA.

### **Avez-vous un habit de confrère ?**

Nous avons en effet une tenue de confrères et consœurs composé d'une robe, un chapeau et un pendentif.

### **Quelles en sont les couleurs ?**

Nos couleurs sont le bordeaux et l'or.

### **Pourquoi ce choix ?**

Le doré du fiadone et le bordeaux de nos bon vins corses.

### **Est-ce à dire qu'il faut déguster un fiadone avec du vin ?**

On peut le manger avec un bon muscat ou une eau de vie mais ce n'est pas obligatoire. Un thé ou un café conviennent aussi.

### **Quelles sont les activités et les moyens de la confrérie ?**

Nous promovons les produits et recettes corses, ainsi que le respect de sa faune et sa flore, nos moyens sont de rencontrer des producteurs locaux et de les valoriser sur des foires et dans les médias.

### **Avez-vous déjà un calendrier pour cet été ?**

Non hélas pour cette saison estivale c'est un peu juste. Nous espérons participer aux foires dès la rentrée.

### **Combien êtes-vous actuellement et comment vous rejoindre ?**

Pour l'instant 4, avec deux demandes en attentes de validation pour nous rejoindre un simple mail de candidature au : [confreriedufiadone@gmail.com](mailto:confreriedufiadone@gmail.com)

### **Prévoyez-vous une cérémonie d'intronisation, par exemple lors d'une foire ?**

Non. Les intronisations se feront en privé.

### **Vous m'avez dit avoir le soutien amical du préfet ?**

En effet. Sympa, non ?

### **D'autres soutiens à l'horizon ?**

Pour l'instant non mais on ne s'inquiète pas : le fait d'être apolitique nous ouvre beaucoup d'horizons.

### **Et aconfessionnel aussi. Pourquoi ces choix de neutralité ?**

Pour ne pas être confondu avec une confrérie religieuse et ne pas être assimilé à un parti ou mouvement politique car nous sommes corses, d'ailleurs la confrérie est ouverte à toute les nationalités.

### **Les fondateurs ont leur poste à vie. Pourquoi ce choix. Peur d'un putsch au pays du fiadone ?**

Non. Cela permet de maintenir une certaine continuité dans les idées de la confrérie et membre à vie ne veux pas dire président à vie. De plus, nous tiendrons jusqu'à l'indigestion !

**Merci beaucoup pour cette belle chute, qui sera notre conclusion !**

**Rendez-vous prochainement sur [www.confreriedufiadone.org](http://www.confreriedufiadone.org).**