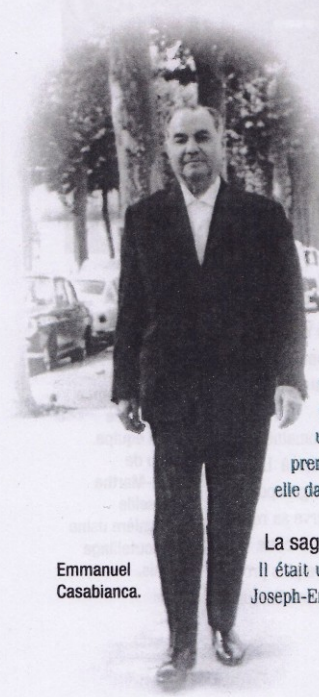


Casa, Casabianca, Casanis

TEXTES : MARIE-JOSEPH ARRIGHI-LANDINI - PHOTOS : JEAN HARRIGALDE

Les fondateurs du domaine de Casabianca ne sont pas de ceux qui mettent de l'eau dans leur vin. Pour trouver une utilité spiritueuse – à défaut de spirituelle – ce breuvage tombé des cieux, ils ont inventé un pastis. Du domaine de Casabianca au Casanis, du vin au pastis, les hommes et les femmes de cette famille-là distillent toutes les formes d'une convivialité qui se consomme avec modération.



Emmanuel Casabianca.

Etendues sur les terres fertiles de la côte orientale, les vignes familiales sont désormais entre les mains d'Anne-Marie, fille, petite-fille, et nièce de bien des personnages liés par le sang, mais aussi par une histoire commune autour du vin et du pastis. Passionnée par la saga familiale comme par les produits du domaine, Anne-Marie Casabianca a quitté ses hautes fonctions, s'est détournée de sa formation de juriste et a entamé une nouvelle carrière qui l'oblige à faire un grand écart hebdomadaire entre la région PACA et la Corse. Le *challenge* ne lui déplaît pas. Ses nouvelles responsabilités de chef d'entreprise s'accordent parfaitement avec son désir de succéder à ses parents pour pérenniser une belle entreprise familiale. Mais pour en comprendre tous les enjeux, il convient de se plonger avec elle dans l'histoire extraordinaire de ses chers aïeux.

La saga Casabianca

Il était une fois deux frères appelés Jean-Bernardin et Joseph-Emmanuel Casabianca. Ils vivaient au XIX^e siècle

et avaient entrepris de créer un négoce de vins et spiritueux. Le premier installe son affaire à Casamozza, le second à Île-Rousse. De ces deux points stratégiques, les deux frères peuvent parcourir la Balagne et la plaine orientale pour distribuer leur marchandise. Ils s'équipent de voitures-fourgons tractées par des attelages de chevaux et mènent leurs affaires avec efficacité. Joseph-Emmanuel n'aura qu'une fille, Antoinette, qui s'investira dans l'affaire familiale à tel point qu'on lui doit la création de la « liqueur jaune Casa anis ». Nous sommes alors en 1920. Après avoir interdit l'absinthe, l'État autorise la production de boissons anisées dont le degré d'alcool est inférieur à 30 degrés. L'association de « Casa » et « anis » fonctionne très bien. Si Antoinette a épousé un Orticoni, elle est tout de même très impliquée dans le négoce de son père et le nom de Casabianca est déjà bien connu. C'est donc naturellement que le pastis est baptisé Casanis. Il est fabriqué et embouteillé en Corse, à Bastia.

Côté Jean-Bernardin, l'affaire est prospère. Son fils cadet, Emmanuel, est aussi de ceux qui prennent leur destin en main. Dans les années vingt, il se soucie de moderniser l'activité de l'entreprise comme le transport des marchandises. Laissant les attelages de chevaux au passé, il achète le premier camion et le conduit lui-même, parcourant la Corse à longueur d'année. Il ne faudra que trois ans pour que la flotte Casabianca passe à seize camions et



Dans les années vingt, laissant les attelages de chevaux au passé, Emmanuel Casabianca achète **le premier camion** et le conduit lui-même, parcourant la Corse à longueur d'année.

que l'usine de distillation et d'embouteillage de Lucciana emploie plus de soixante personnes tout en couvrant 60 % de la consommation Corse...

Épopée anisée

Emmanuel Casabianca épouse Romaine Orticoni. Parmi les cinq enfants du couple, les deux aînés portent quasiment les mêmes prénoms que leurs aïeux : Joseph et Jean-Bernardin. Tous deux conduisent dès l'âge de 15 ans les camions de l'entreprise. Mais la guerre arrive et engendre une pénurie de matières premières. En 1943, l'entreprise de Casamozza est bombardée. Emmanuel, assisté de ses fils Joseph et Jean-Bernardin, ne remettra l'affaire sur pied que dans les années cinquante, et à Toga. Il partira s'installer à Marseille, où il fabriquera sirop, liqueur et un vin du Cap, le Casacap. Malgré la concurrence des autres pastis et boissons anisées marseillaises, il imposera son Casanis, seul pastis issu d'une distillation et non d'une fermentation. Une usine est créée à Sainte-Marthe, mais le siège social reste en Corse. C'est le début d'une grande



aventure publicitaire. Casanis devient un puissant sponsor. Il édite aussi des verres, des carafes, des cendriers ou des porte-clés promotionnels. Les camions sillonnent Marseille et ses environs, imposant sa fameuse tête de Maure dans toute la France.

En 1980, le site de Toga se retrouve sur le domaine public et une nouvelle usine Casanis est construite à Lupino. Aujourd'hui, Casanis, qui a été racheté par le groupe américain Baccardi, a quitté la Corse, mais conserve sa recette élaborée à base d'anis distillé. Parallèlement à cette saga anisée, Emmanuel Casabianca vit une aventure plus proche de la terre. Au début des années soixante, il a en effet fondé

De gauche à droite
Anne-Marie Casabianca.
J.-B. Casabianca et une partie de son équipe.
L'usine de Sainte-Marthe à Marseille
La première usine d'embouteillage Casanis.



Dans les rues de Marseille...

le vignoble Santa Maria, sur les coteaux de Bravone, au sud de Bastia. Le domaine s'étend sur 470 hectares. À l'époque, 310 hectares sont plantés en cépages locaux et continentaux. Un vin typé y est produit.

Aventure viticole

C'est Joseph, le fils aîné d'Emmanuel, et sa femme, Lucie Santi, qui se consacrent à ce domaine viticole et commercialisent un vin appelé Santa Maria. Le couple disparaît prématurément et Jean-Bernardin, qui a épousé Émilie Santi, la sœur de Lucie, rachète le domaine et le rebaptise Domaine Casabianca. Émilie et Jean-Bernardin s'installent sur le domaine en 1994 et restructurent ce vignoble, dont 240 ha passent en AOC Vin Corse. Plusieurs cuvées prennent corps. Leur particularité est sans doute la proximité avec la mer, qui leur confère une petite note iodée aussi typique qu'agréable. La cuvée de Jean-Bernardin, sélection tradition, mêle le niellucciu et le sciacarellu au syrah pour le rouge et au grenache pour le rosé. Le blanc, quant à lui, est issu de vermentinu. Le Centenaire du fondateur propose un rouge issu de niellucciu, syrah et sciacarellu, un rosé niellucciu et un blanc vermentinu. La cuvée Excellence n'est produite qu'en années exceptionnelles et en deux couleurs : le rouge et le blanc. Enfin, les muscats petits grains Moderato et Cantabile (récompensés chaque année depuis 2002), comptent aussi

parmi les fleurons du domaine. Moderato est un muscat iodé qui collectionne les médailles d'or des concours

« Muscats du monde », Sélection mondiale du Canada, Concours national des vins de pays ou Top 100 des vins de pays. Avec un 17 sur 20 au guide Bettane et Desseauve 2008, une étoile au Guide Hachette des vins la même année et encore une médaille d'or au concours Muscats du monde 2010, il est l'une des fiertés des Casabianca et particulièrement d'Anne-Marie, qui, en digne héritière, s'est inscrite dans la tradition de ses aïeux pour reprendre le domaine de ses parents en 2009 et y apporter sa grande passion et ses belles idées. ■

