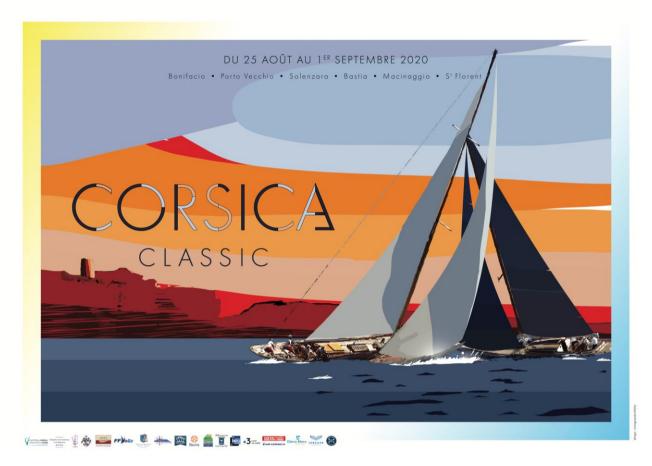
Communiqué de presse



Corsica Classic

10ème Anniversaire

2010-2020

Du 25 août au 1er septembre 2020

Une régate itinérante qui allie élégance, sport, fair-play et aventure autour de l'île de beauté sous le patronage du Yacht Club de France.

La Corsica Classic est un évènement à la fois sport, lifestyle et très exclusif qui s'inscrit dans la tradition des belles régates méditerranéennes de voile classique.

Avec les Régates Napoléon, lancées cette année par l'association Corsica Classic Yachting, la régate se positionne comme la première course de voiliers classiques sur l'ile de Beauté et comme un événement incontournable en Méditerranée. Dans le calendrier officiel yachting 2020, la Corsica Classic est avec les Régates Napoléon – qui se sont tenues du 20 au 25 juillet à Ajaccio -, la première régate à ouvrir le bal des rassemblements en Méditerranée, puisqu'en raison de la crise du COVID-19, toutes les épreuves ont été annulées ou décalées à l'automne.

Ouverte à tous les yachts de tradition jaugés CIM et les « Esprits de tradition » jaugés IRC 2020, cette course s'inscrit dans le circuit officiel organisé par le Comité International de Méditerranée et l'Association Française des Yachts de Tradition (AFYT).

HISTOIRE, ARCHITECTURE & PATRIMOINE

YACHT CLUB DE FRANCE // La Corsica Classic est placée sous le haut patronage du Yacht Club de France depuis 2014. Créé en 1867 sous l'égide de Napoléon III, le Yacht Club de France a notamment compté parmi ses membres l'explorateur polaire Jean-Baptiste Charcot, Jules Verne et Eric Tabarly, Chaque année, le Yacht Club de France remet sa célèbre « Tape de Bouche », de bronze et de bois, au voilier à l'esprit le plus « Yachting ». Un label de prestige pour le plus grand rassemblement de voile classique en Corse...

www.ycf-club.fr // Insta: @yacht_club_de_france

ŒUVRES D'ART FLOTTANTES // Une centaine de yachts classiques, parmi les plus beaux au monde, ont participé à la Corsica Classic en 10 ans. Ces véritables œuvres d'art flottantes sont toujours prêtes à en découdre sur l'eau, même à plus de 80 ans... Cette année, le casting sera historique avec près de 30 voiliers d'exception présents: Les fidèles participants, tels SY Skylark, propriété de Tara Getty qui sera également accompagné de son motoryacht classique de 1938, Bluebird. SY Vistona, propriété du Duc Gian Battista Borea d'Olmo, grand favori italien dans sa classe, qui totalise 9 Corsica Classic à son actif, SY Saint-Christopher, gagnant des Voiles de Saint-Tropez 2018 dans la classe Classique, SY Eileen, gagnant overall de la Corsica Classic 2019 - classe Epoque Marconi-, aux côtés de SY Hyaie et SY Olympian, triple vainqueur overall de la Corsica Classic. La classe Esprit de Tradition (voiliers de construction récente au look vintage) annonce une belle bataille nautique entre les chevronnés SY Mr Fips et SY Scherzo. Pour la première fois, SY Hild 1899, fraichement rénové, signe ici son grand retour sur le circuit des régates...

DORADE TROPHY // En 2014, la Corsica Classic a été remportée par un yacht au pavillon américain: SY Dorade, un Marconi dessiné par l'architecte culte Olin Stephens en 1929, vainqueur d'une Fastnet et d'une Transatlantique Newport-Plymouth en 1931. Fier de ce trophée, les propriétaires Californiens de Dorade ont créé en 2015 un « Dorade Trophy » spécialement pour la Corsica Classic : Chaque année, ce trophée, un winch en Bronze de 20kg, une pièce historique et originale





























du yacht, est remis au grand vainqueur de la classe Epoque Marconi. SY Eileen en est l'heureux propriétaire depuis un an. Il est remis en jeu à la manière de la Coupe de l'America chaque année.

www.dorade.org // @doradesailing1929

MONUMENT HISTORIQUE // Le mercredi 26 août, les équipages de la Corsica Classic auront un accès privilégié à l'enceinte historique des fortifications de Bonifacio: Le Bastion de l'Etendard, considéré comme le plus haut de France, est un lieu historique et stratégique de la défense de la ville. Ses terrasses offrent des points de vue exceptionnels sur le port, les falaises et la Sardaigne. Siège du Roy d'Aragon en 1420 et franco-turc en 1553, il contient des vestiges de l'époque pisane et génoise du XIIème et XIIIème siècle. C'est dans ce décor dominant la mer et le port que les participants se réuniront pour le cocktail et le dîner d'ouverture, dans le respect des gestes barrières.

www.bonifacio.fr // @bonifaciotourisme

LIFESTYLE, GASTRONOMIE & PRODUITS DU TERROIR

DINERS TRES PRIVES // A Bonifacio:

C'est dans la citadelle de Bonifacio, au cœur du Bastion de l'Etendard, classé monument historique et privatisé pour l'occasion, le mercredi 26 août, que se tiendra le dîner d'ouverture de la Corsica Classic. Aux commandes, André Zuria, chef des Terrasses d'Aragon à Bonifacio concoctera un dîner à 4 mains avec la cheffe Joëlle Boccheciampe, locavore, à partir de légumes du jardin, d'aubergines à la Bonifacienne et de poisson grillé Label Rouge des fermes corses de Gloria Maris, accompagné du vin du Domaine Zuria, et suivi du Brie de Meaux Fermier AOP Edmond de Rothschild Heritage.

A Saint-Florent:

Le dîner de clôture se tiendra, mardi 1 er septembre à la citadelle de Saint-Florent et mettra toujours à l'honneur les produits d'exception de l'île : les poissons made in Corsica Gloria Maris, l'huile d'olive corse Château NaSica, accompagnés du vin Clos Signadore. En entrée, un ceviche d'ombrine Label Rouge Gloria Maris et légumes signée par Yann Le Scavarec, chef-propriétaire du restaurant La Gaffe sur le port de Saint-Florent, un plat signature signé à quatre mains avec cheffe de la Corsica Classic Joëlle Boccheciampe et Damien Muller, propriétaire de l'Auberge du Pêcheur à Saint-Florent, tandis que le dessert, la Noisette au chocolat, sera signé par la cheffe de La Roya, Aurélie Moreschi, www.aubergedupecheur.net // Instagram @laubergedupecheur www.gloriamarisgroupe.com // Instagram @gloriamarisgroupe www.restaurant-saint-florent.com

www.hoteldelaroya.com // Instagram @latabledelaroya Instagram @joe_b4you





























EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE

Le dernier Brie de Meaux AOP fermier, signé par Edmond de Rothschild Heritage, sera au menu du dîner d'ouverture de la Corsica Classic le 26 août au Bastion de l'Etendard. Surnommé le 'Roi des desserts, le Dessert des rois', cette tradition briarde nécessite 25 litres de lait par roue (de 3,6kg) et 4 semaines d'affinage pour donner naissance à ses arômes de pâturage et de noisette, à son coeur légèrement crémeux et à sa croûte blanche. A la ferme Edmond de Rothschild Heritage, la Baronne et le Baron Ariane et Benjamin de Rothschild, sur les terres familiales de Favières (77), font pérenniser cette tradition artisanale en respectant le rythme de la nature. Ici, les vaches sont nourries avec de l'herbe de la ferme, traites sur place et le lait aussitôt transformé à la main, suivant la charte des produits fermiers, dans le plus pur respect des traditions de ce produit d'exception. https://epicerie.edmondderothschildheritage.com/fr// Instagram @edmondderothschildheritage

HUILE D'EXCEPTION // L'huile d'olive **CHATEAU NaSica** est l'une des plus anciennes oliveraies de Corse. En 786, Amondo Nasica Amondaschi est l'un des 5 Seigneurs à accompagner Charlemagne en Corse sur les ordres du Pape Clément. Ses arbres sont aujourd'hui parfois millénaires, issus d'une variété endémique quasi-oubliée, la Smadja Niellaghia, aux qualités organileptiques et gustatives exceptionnelles et un taux de polyphénols supérieur à 600mg/L, à l'instar des meilleures huiles du monde. Aujourd'hui, Marie-Ange Mattei, héritière de la dynastie NaSica, redonne vie à ce domaine situé à Prato de Giovellina, près de Bastia et du Parc Naturel Régional de Corse avec une première cuvée de 2017. Présentes sur les tables des chefs étoilés de Corse, ainsi que chez Jean-George Vongerichten à New-York, Aspen et Shangai, les chefs du Yachting de la Corsica Classic prépareront leurs mets avec cette matière insulaire exceptionnelle et les participants à la régate se verront offrir des paniers garnis de douceurs corses, macarons et autres surprises signées CAFFE DE FLORE 1755.

Instagram @chateau nasica www.caffedeflore.com // Instagram @caffedeflore1755

GLORIA MARIS GROUPE, acteur principal de l'aquaculture d'excellence en France, sera le fournisseur officiel à travers son site historique de production en Corse, Acquadea, référence européenne en matière d'aquaculture durable et responsable, lors du dîner d'ouverture et de clôture des Régates Napoléon sur le port Tino Rossi. Les plus beaux produits de la Méditerranée seront dégustés durant ce voyage gastronomique ...

www.gloriamarisgroupe.com // Instagram @gloriamarisgroupe

Les régatiers pourront se rafraîchir lors de pauses bien méritées des nouveautés de la BRASSERIE PIETRA. Blonde, bio, blanche, sans gluten, à la châtaigne... Les bières



























corses seront à l'honneur, et en particulier les blonde Ale et Session IPA baptisées Napoléon et Joséphine, servies depuis le foodtruck siglé de la plus emblématique brasserie de Corse sur certaines étapes.

www.brasseriepietra.corsica // Instagram @brasseriepietra

L.N. MATTEI, créateur du Capo Spritz - rouge ou blanc -, le cocktail signature made in Corsica, sera présent lors des différentes étapes de la régate. La maison Mattei, fondée en 1872 par Louis Napoléon Mattei est aussi la signature de l'apéritif phare de l'ile de beauté. La recette du Cap Corse Mattei est toujours l'un des secrets les mieux aardés de Corse...

www.capcorsemattei.com // Instagram @capmattei

OLD PULTENEY

Ce whisky écossais pose son ancre en Corse le temps de la Corsica Classic : Appelé le « Maritime Malt », ce Scotch d'exception réalisé dans le port de Wick, au nord de l'Ecosse est distribué en France par La Maison du Whisky. Les gagnants de la Corsica Classic remporteront chacun une bouteille de ce précieux nectar... Au XIXème siècle, le port de Wick est l'un des plus actifs en Europe. Accessible uniquement par la mer, reconnu pour l'export de ses fûts d'argent (le hareng) et d'or (le whisky). Depuis 1826, le malt du whisky Old Pulteney est cultivé en bord de mer, ce qui lui confère des notes riches et aourmandes et un caractère salin et iodé qui fonctionne en parfait accord avec les produits de la mer pour un food-pairing équilibré et original.

www.oldpulteney.com // Instagram @oldpulteneymalt www.lmdw.com // Instagram @maisonduwhisky

MAISON DE LA BOTTARGA

A Bastia, la poutargue se dit aussi caviar... Fabriquée avec des œufs de mulet, séchée et salée, la poutarque est faite sur place, comme avant, par Marinella, l'épouse de José Balardi. Autrefois, quai des martyrs, les salaisons de poutargues séchaient au soleil, dans la rue. Aujourd'hui, La Maison de la Bottarga vient d'y installer son restaurant & son épicerie fine, à deux pas du vieux-port histoire de pérenniser la tradition locale... www.maisondelabottarga.fr // Instagram @maisondelabottarga

LES TERRASSES D'ARAGON // Cette coutellerie bonifacienne fabrique des couteaux corses artisanaux depuis 35 ans. La famille Zuria, avec l'aide du Meilleur Ouvrier de France Robert Beillonnet réalise des collections de couteaux d'exception dans les bois précieux de l'île de beauté, et notamment des couteaux de marins, identitaires et originaux, de véritables œuvres d'art sculptés. Les gagnants de la Corsica Classic se verront remettre un couteau d'exception lors des remises des prix à Bonifacio et à Saint-Florent.

<u>www.lesterrassesdaragon.com</u> // Instagram @lesterrassesdaragon

DOMAINE ZURIA à BONIFACIO

Le Domaine Zuria a été créé en 2010 par Christian et Nadine Zuria, avec pour objectif de relancer le terroir viticole de Bonifacio, qui avait totalement disparu au fil des ans. Du vin à Bonifacio ? Yes, sir! En 1850, on comptait 450 hectares de vianes autour de la cité des falaises, à l'extrême sud de l'ile. L'aventure a commencé sur les terres familiales. Le Domaine Zuria compte aujourd'hui 13 hectares, entièrement plantés à partir de cépages endémiques corses, au-dessus





























du golfe de Sant' Amanza, où se fera le départ de la Corsica Classic, à Musella et au nord Bonifacio. La maison produit du vin rouge (100% cépage Sciacarellu), rosé et blanc (un assemblage de Vermentino, Bianco Gentil et Genovese). Les vins du Domaine Zuria ne ressemblent en rien à ce qu'on connaît d'un vin corse. Ils doivent leur sophistication, délicatesse et caractère au grand plateau calcaire qui les ont vu naître et à une touche féminité signée de l'ænologue-conseil, Aurélie Patacchini. Avec trois gammes: Aria, cultivé sur des sols de granit, DZ, déclinée en 3 couleurs et enfin les cuvées parcellaires vinifiées en fût de bois : Stintinu (rouge) et Crocci (blanc). Pour garder toutes ses saveurs, le précieux nectar de Stintinu, une fois mis en bouteilles, passe 5 mois dans une grotte bonifacienne pour être vieilli dans des conditions optimales...

www.domainezuria.com // Instagram @domainezuria

DOMAINE GRANAJOLO à PORTO-VECCHIO

Planté en 1974 par Monika et André Boucher, les 20 hectares de vignes de la famille ont toujours été conduits en agriculture biologique. Aujourd'hui, leur fille, Gwenaële a pris le relais... Sur les coteaux granitiques, à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio, ses cépages corses poussent au soleil à 3 km de la mer : Niellucciu, Sciaccarellu et Vermentinu composent les vins rouges, rosés et blancs du Domaine. Les vins du Domaine Granajolo seront dégustés lors de l'étape portovecchiaise de la Corsica Classic.

www.granajolo.fr

DOMAINE CLOS SIGNADORE à PATRIMONIO

En 2001, à 25 ans, Christophe Ferrandis acquiert 4 hectares de Niellucciu sur les terres de Patrimonio. Il passe très vite à une viticulture raisonnée puis au bio en 2010. Vinifié dans une ancienne bergerie à Morto Piana, vendangé à la main, son Clos Signadore est un vin concentré, en blanc, rosé et rouge. A la fois châtoyant, épicé, mûr, complexe et profond, il est composé de cépages identitaires corses -Niellucciu et Vermentinu - sur 4 parcelles labellisées AOP Patrimonio et Bio Ecocert. Les vins Clos Signadore seront dégustés lors du dîner de clôture à Saint-Florent et des magnums seront remis aux gagnants de la course.

www.signadore.com // Instagram @clos_signadore

CALLYSTHE // La première marque de thés et infusions premium fabriquée en Corse offrira son édition limitée de thé « Un été en Corse » à chacun des participants, pour prolonger leur voyage sur l'île de beauté... « Un été en Corse » est l'alliance parfaite entre thé blanc Pai Mu Tan de chine et de thé vert Sencha du Japon marié aux saveurs fraîches et fruitées de pêche, d'abricot, de poire, d'écorce d'orange et de citron, de menthe et d'hibiscus. À déguster en version chaud ou glacé, idéal pour l'été! En 3 ans, la jeune marque est devenue



























incontournable en Corse et au-delà... Chaque mélange est élaboré en collaboration avec des producteurs de thés de tous horizons et herboristes de Corse, offrant de saveurs uniques.

www.callysthe.com // Instagram @callysthe_fr

LES PLUS BELLES ESCALES DE CORSE

AIR CORSICA // La compagnie aérienne insulaire Air Corsica renouvelle son partenariat privilégié avec la Corsica Classic. Avec un développement fort à l'international depuis Bruxelles Charleroi (mars 2017) et Londres Stansted (réouverture en 2021), Porto (avril 2019), Göteborg (réouverture en 2021) ainsi que Salzbourg et Vienne (à parti d'août 2020), Air Corsica permet aux voyageurs internationaux de prendre des connections directes vers la Corse. Le premier transporteur aérien de Corse étend son territoire pour mieux faire découvrir l'île de beauté au monde.

www.aircorsica.com // Instagram @aircorsicaofficiel

PARCOURS DE REVE // L'hôtel U Capu Biancu, situé dans la baie de Sant'Amanza, sera pour la première fois le point de départ de la flotte. Face à l'hôtel, les voiliers se mettront à l'ancre dès le dimanche 23 août pour trois jours. Ensuite, direction Bonifacio et ses bouches, les îles Lavezzi, Les Cerbicales, la baie de Porto-Vecchio, les Aiguilles de Bavella, Sari-Solenzara, Bastia, son vieux-port et sa citadelle, Macinaggio, Le Cap Corse, la Giraglia et enfin Saint-Florent... Une succession de parcours côtiers à la journée d'une vingtaine de milles (de 2H30 à 7H de navigation par jour) qui conduira chaque soir les yachts vers des mouillages d'exception dans un nouveau décor de rêve, avec au total 180 milles marins parcourus en 7 jours. Une aventure inoubliable...

www.ucapubiancu.com // Instagram @ucapubiancu

www.bonifacio.fr // @bonifaciotourisme

www.ot-portovecchio.com // @portovecchiotourisme

www.cotesdesnacres.com // @otcotedesnacres

www.bastia-tourisme.com // @otbastia

www.macinaggiorogliano-capcorse.fr // @macinaggio rogliano capcorse

www.mairiedesaintflorent.fr // @port saint florent

www.visit-corsica.com // @visitcorsica

U CAPU BIANCU HOTEL 4* // Cette demeure élégante a été pensée et concue par ses propriétaires telle un resort du bout du monde. Chaleureuse et accueillante, exceptionnelle mais sans artifices, tout est vrai dans cette adresse discrète qui se fond dans le maquis sur les hauteurs du golfe de Sant'Amanza. C'est face à cette adresse de rêve que la Corsica Classic prendra son départ le mercredi 26 août, après un cocktail privatif le 25 août sur sa plage. Suite avec piscine privée, spa avec vue imprenable sur la mer, plage privative, carte exotique et locavore (pâtes aux crevettes corses, tiramisu au Nuciola), tout, au Capu Biancu invite au lâcher-prise.

www.ucapubiancu.com // Instagram @ucapubiancu



























POUR LES ESTHETES

AFFICHE OFFICIELLE // Chaque année, le gagnant over all de la Corsica Classic se retrouve mis à l'honneur sur l'affiche officielle qui suit son trophée. Cette année, c'est SY Eileen, gagnant overall 2019, qui croise la route de SY Quatre-Quarts, sont représentés sur l'affiche officielle imaginée par le directeur de création et artiste Sébastien Lyky, qui travaille pour les plus grandes marques de luxe, de Cartier à Louis Vuitton, en passant par Hermès et Celine. Instagram @seblyky

QUAY AUSTRALIA// La marque de lunettes australienne Quay Australia rhabillera tout le staff et les participants de la Corsica Classic. Ces lunettes de soleil tendance qui ont signé des collaboration avec Jennifer Lopez, Chrissy Teigen ou Lizzo séduisent d'innombrables célébrités à travers le monde : de Sarah Jessica Parker à Kristine Cavallari en passant par Molly Sims. En 14 ans d'existence, elle a rhabillé de nombreux événements, festivals et personnalités, en créant la #quaysquad. Chaque participant de la régate portera fièrement un modèle 2020 siané Quay Australia.

www.quayaustralia.fr // Instagram @quayaustralia

CLARINS // Clarins devient pour la première fois partenaire d'exception de Corsica Classic. L'occasion pour la marque de mettre en lumière de nouveaux produits innovants qui enrichissent sa ligne solaire: des soins protecteurs haute performance, sensoriels et invisibles sur la peau, d'autre part, des produits aprèssolaires apaisants. Le plus : un engagement écoresponsable avec des packs écopensés et des formules uniques qui respectent la vie des coraux. Des assortiments de produits pour hommes, solaires, et make-up seront offerts aux gagnant(e)s de la Corsica Classic lors de la remise des prix le mardi 1er septembre, au quai d'honneur du port de Saint-Florent.

www.clarins.com // Instagram @clarinsofficial

EAU DE COUVENT-SAN FRANCESCU // La ligne de produits Eau de couvent s'est composée et imposée d'elle-même à l'instant où sa créatrice, Candida Romero, artiste dans l'âme et peintre de profession, a déniché et investi un site unique en Corse : le couvent San Francescu à Oletta. Depuis 20 ans, elle s'y rend régulièrement et religieusement pour le faire revivre au travers de l'art et imaginer des eaux de parfums, produits pour le corps, bougies, etc. à l'empreinte olfactive délicate et généreuse. Dans le prolongement de la protection de ce précieux patrimoine, ces créations corses oniriques et 100% naturelles s'inspirent de ce couvent mystique et seront offertes aux gagnants de la régate, lors de la remise des prix finale à Saint-Florent.

www.eaudecouvent.com // Instagram @eaudecouvent www.sanfrancescu.com // Instagram @sanfrancescu





























CORSE PRESTIGE IMMOBILIER - CHRISTIE'S // L'agence immobilière de référence devient pour la première fois partenaire de la Corsica Classic. Emmanuel Castellani et son équipe ont su constituer une clientèle fidèle sur l'ensemble de l'île depuis l'extrême sud de la Corse, au golfe d'Ajaccio, en passant par Balagne ou le Cap Corse. La discrétion et l'intégrité des équipes en font un acteur incontournable du marché immobilier de luxe et de charme sur l'île, depuis plus de 20 ans. A quai, la flotte de la Corsica Classic portera fièrement les pavillons de cette prestigieuse marque à la réputation internationale. www.corseprestige.com // Instagram @corseprestige

ENVIRONNEMENT

OPERATION MER PROPRE // A l'initiative du Port de Saint Florent, de la Corsica Classic et des associations Corsican Blue Proiect et Water FAmily, une nouvelle action de collecte en mer aura lieu durant les trois derniers jours de la Corsica Classic, de Bastia à Saint Florent. Dans la zone du Parc Marin du Cap Corse et des Agriates, le nouveau chalut Manta conçu par l'association Corsican Blue Project prendra le large pour une collecte de macro et micro-plastiques les 30, 31 août et 1er septembre. Des actions sont également prévues à terre avec des stands de sensibilisation à l'arrivée de la Corsica Classic, sur le port de St Florent où seront effectués le tri, le comptage et la pesée des déchets collectés. En étroite collaboration avec le Parc Marin et la Station Stareso cette opération sera suivie scientifiquement. Les associations ont également travaillé sur une charte environnementale qui sera remise dès le départ à l'ensemble des navigateurs de la Corsica Classic et suivie tout au long de la régate, avec un prix environnemental remis à l'arrivée. RV sur le vieux-port à Bastia le 29 au soir et 30 août au matin et à Saint-Florent les 31 août et 1er septembre.

www.corsicanblueproject.com // Instragram @corsicanblueproject

INVITEES DE MARQUE

TANIA YOUNG // Marraine de la course pour la septième année consécutive, la TV Darlina de la télévision française, Tania Youna, assistera à plusieurs étapes de la course et sera la maîtresse de cérémonie de la remise des prix –sans compter les briefings météos matinaux. Après avoir présenté la météo et l'émission de voyage en prime-time, Faut Pas Rêver, Tania Young présente désormais sa chronique de voyages insolites à travers le monde dans l'émission phare de France 2, Télé Matin. SOS CANCER DU SEIN // La Corsica Classic accueillera cette année encore, comme depuis 6 ans, l'Association SOS Cancer du Sein et ses Régates « Rose ». A cette occasion, des femmes atteintes de cancer du sein ou en rémission participeront à la Corsica Classic à bord des yachts lors de la régate à Saint-Florent, mardi 1er septembre. Ces étapes permettront à ces femmes de vivre un moment d'exception et de partage avec les équipages qui les aideront à prendre et trouver leur place à bord. www.soscancerdusein.org



























PROGRAMME 2020

Lundi 24.08 : Inscriptions & Welcome Day à l'hôtel U Capu Biancu, Bonifacio

Accueil de la flotte, mouillage face à l'hôtel dans le Golfe de Sant'Amanza 10-17h: inscriptions au PC course, terrasse extérieure « Wind Shelter » de l'hôtel

Mardi 25.08 : Inscriptions & Welcome Day à l'hôtel U Capu Biancu, Bonifacio

Accueil de la flotte au mouillage face à l'hôtel dans le Golfe de Sant'Amanza 9H-17H Inscriptions au PC Course, terrasse extérieure de l'hôtel U Capu Biancu 19h-21H: cocktail de bienvenue sur la plage, hôtel U Capu Biancu x CCY

Mercredi 26.08 : Régate I Golfe de Sant'Amanza-Bonifacio

10h: briefing VHF - canal 72

11h : départ de la flotte, mouillage de Sant'Amanza

12h : départ régate golfe de Sant'Amanza-Bonifacio, Trophée de la ville de

Bonifacio

19h : cocktail & remise des prix du Trophée de la Ville-Antoine Zuria, Bastion de l'Etendard, Bonifacio

20H-23H: Dîner du Trophée de la Ville de Bonifacio-Antoine Zuria, préparé par les Terrasses d'Aragon, en partenariat avec Edmond de Rothschild Heritage, l'huile d'olive Château NaSica, l'épicerie Caffe de Flore, les poissons Label Rouge Gloria Maris Groupe et les vins du Domaine Zuria.

Jeudi 27.08 : Régate II Bonifacio-Porto-Vecchio

10h: briefing sur le quai d'honneur, Bonifacio

11h: départ du port

12h: départ Bonifacio-Porto-Vecchio

20h : Cocktail de bienvenue, port de Porto-Vecchio

Vendredi 28.08 : Régate III Porto-Vecchio-Sari-Solenzara

10h: briefing sur le quai, Porto-Vecchio

11h: départ du port

12h: départ régate Porto-Vecchio-Sari-Solenzara 19h : cocktail de bienvenue de Sari-Solenzara

Samedi 29.08 : Régate IV Sari-Solenzara-Bastia Vieux port

10h : briefing sur le quai, Sari-Solenzara

11h: départ du port

12h: départ Solenzara-Bastia vieux port

20h-2H: Arrivée des participants à Bastia vieux-port, welcome Drink





























Dimanche 30.08 : Régate V Bastia-Macinaggio

10h: briefing sur le quai, Bastia vieux-port

11h: départ du port de Bastia 12h: départ Bastia – Macinaggio

19h -20h : cocktail de bienvenue CCY, bar Le Vinci

Lundi 31.08 : Régate VI Macinaggio-Saint-Florent

10H: Briefing sur le quai, Macinaggio

11H: Départ du port

12H: Départ Macinaggio-Saint-Florent

19H: Cocktail de bienvenue de Saint-Florent, servi à bord de vos bateaux

Mardi 01.09 : Régate VII, Baie de Saint-Florent

10H: Briefing sur le quai, Saint-Florent

11H: Départ du port

12H: Départ régate Saint-Florent-Saint-Florent

19H-20H: Remise des prix Corsica Classic, Citadelle de Saint-Florent

20h-23h : diner au pied de la Citadelle de Saint-Florent. Entrée signée Yann Le Scavarec, La Gaffe, Saint-Florent. Plat principal signé Damien Muller, maître pêcheur, L'Auberge du Pêcheur à Saint-Florent en collaboration avec la cheffe de la Corsica Classic, Joëlle Boccheciampe, en partenariat avec Gloria Maris Groupe, château NaSica, Caffe de Flore et du domaine Clos Signadore. Dessert signé Aurélie Moreschi de La Table de la Roya à Saint-Florent.

A votre disposition pour vous fournir des visuels des bateaux, des destinations étapes, des producteurs, des chefs, des produits, ainsi que des vidéos.

> Twitter: @CorsicaClassic Instagram: @corsicaclassicyachtina Facebook: Corsica Classic #corsicaclassic20 #corsicaclassic

Site officiel: www.corsica-classic.com



















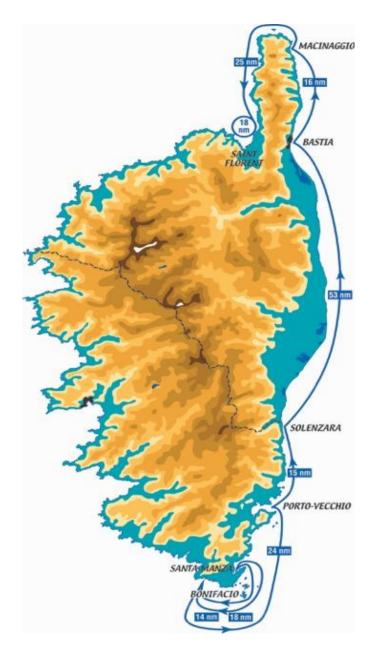












Contacts Presse:

Laura Tudal Attachée de presse : 06 98 75 18 43 laura.tudal@live.fr

Katia Kulawick-Assante Co-organisatrice, directrice de la communication : 06 25 89 39 22 katiakulawickassante@gmail.com

> Thibaud Assante Fondateur & organisateur: 06 84 95 57 84



























