

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

FESTI *Bocca* BONIFACIO

*Da manghjà
Da campà*

FESTIVAL CULINAIRE

25/26
avril
2026

MARCHÉ DES
PRODUCTEURS

STREET FOOD

RENCONTRE
AVEC LES CHEFS



25-26 AVRIL 2026

FESTI
Bocca
CONCEPT

WWW.FESTIBOCCA.FR



Communiqué de Presse

Festi Bocca revient à Bonifacio les 25 et 26 avril 2026 pour une deuxième édition

Après le succès de sa première édition, le festival culinaire Festi Bocca fait son retour au cœur de la Haute-Ville, et confirme son ambition : **faire de la cité des falaises un lieu incontournable de la gastronomie en Corse**, en réunissant grands chefs et producteurs autour des richesses du terroir insulaire.

Une édition 2026 sous le signe de l'excellence

Le festival sera à nouveau placé **sous la présidence du pâtissier Pierre Hermé, et parrainé cette année par le chef triplement étoilé Emmanuel Renaut**, figure majeure de la gastronomie française.

Fidèle à son ADN, **Festi Bocca réunira des chefs de renom venus sublimer les produits corses**, dans un esprit de partage et de transmission.

Parmi les invités annoncés :

Yann Couvreur, Mercotte, Nadia Sammut, Noémie Honiat, Philippe Bernachon, Merouan Bounekraf ainsi que des chefs ayant marqué la première édition et renouvelant leur participation, tels que Jean-François Têtedoie, Christophe Marguin et Vincent Guerlais. D'autres noms viendront compléter la programmation de cette seconde édition.

Un festival au cœur de la ville, structuré en espaces thématiques

Pendant deux jours, **le Quartier Pisan se transforme en véritable village gastronomique**, articulé autour de plusieurs espaces emblématiques :

- **Da Cumprà**, le grand marché des producteurs et artisans insulaires
- **Da Manghjà**, espace dédié à la restauration, mêlant food trucks et stands culinaires corses
- **Da Manghjà - Loggia**, cuisines éphémères où les chefs invités qui cuisinent sous vos yeux
- **Da Campà**, espace « show-cooking », pour une immersion totale dans l'univers de la haute cuisine
- **Da Imparà**, espace d'apprentissage avec masterclasses et ateliers dispensés par les chefs invités
- **Da Bìa**, buvette du festival

Le festival proposera également une soirée festive le samedi soir, prolongeant l'expérience dans une ambiance conviviale.

Une édition enrichie pour répondre aux attentes du public

Fort de l'engouement suscité en 2025, **Festi Bocca fait évoluer sa programmation en proposant de nouvelles expériences**, pensées pour élargir les publics et enrichir la découverte : **ateliers dédiés aux enfants, espace salon de thé, accueil de nouveaux exposants et participants, ainsi qu'un temps fort inédit porté par le réseau Nustrale**. À cette occasion, **des chefs issus des restaurants engagés dans la démarche proposeront une création originale autour d'un plat et d'un dessert signature, revisitant la tradition corse en format contemporain et mettant à l'honneur les produits des producteurs bonifaciens**. Cette dynamique s'illustre également par l'accueil de **la finale de l'émission "Tamantu Cucinàru"**, qui viendra rythmer le festival et renforcer son ancrage dans le paysage culinaire insulaire.

Bonifacio, vitrine du goût et du territoire

Au-delà de l'événement, **Festi Bocca s'inscrit dans une démarche de valorisation du territoire, en mettant à l'honneur les producteurs, artisans et filières locales, au cœur d'une gastronomie à la fois authentique et créative**.

Un dossier de presse complet, incluant l'ensemble de la programmation, les temps forts et les informations pratiques sera communiqué prochainement.

FESTI *Bocca* BONIFACIO

Quartier pisan - Haute-Ville
20169 - Bonifacio - Corse
www.festibocca.fr



@festibocca



Festi Bocca

HORAIRES

Samedi : 10h-00h
Dimanche : 10h-18h

HORAIRES

7,50 € 1 journée / 11 € 2 journées

RESERVATION

festibocca.fr

FESTI BOCHE ASSOCIATION

contact@festibocca.fr

RELATIONS PRESSE

Agence HELLE PRESSE

Zoé Helle

hellepresse@gmail.com

06 25 51 62 46

Marie-Charlotte Valli

mvalli.hellepresse@gmail.com

06 13 77 65 16