petit futé

2019

HÉRAULT

WWW.PETITFUTE.COM

© Sète Communication 06.66.13.36.14 - Crédit photo Jean-Pierre Degas

ÉDITION

Directeurs de collection et auteurs : Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Tristan CUCHE

Avec la collaboration de Serge KHIM

Auteurs : Louise BRAHITI, Sarah OLIVIER, Aurélie HERNANDEZ, Anne-Charlotte ERIAU, Stéphanie DODENAY, Louisa KERKAR, Marc SIGALA, Manon JACQUEMIN FOUDRAT, Mélanie MOREAU, Tristan CUCHE, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stephan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Silvia FOLIGNO, Tony DE SOUSA

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC et Elvane SAHIN

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et cartographie : Anne DIOT

WEB ET NUMÉRIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas DE GUENIN et Adeline CAUX

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR

Community Manager : Cyprien de CANSON et Andrei UNGUREANU

DIRECTION COMMERCIALE

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Relation Clientèle : Vimla MEETTOO et Manon GUERRIN

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN et Caroline PREAU

RÉGIE INTERNATIONALE

Chefs de Publicité : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR assistés de Queeny MENSHAN

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET assistée d'Aissatou DIOP

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice Administrative et Financière : Valérie DECOTTIGNIES

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN assisté de Sandra BRIJLALL et Vinoth SAGUERRE

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ PETIT FUTE HÉRAULT 2019 ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ
18, rue des Volontaires - 75015 Paris
✆ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24
Internet : www.petitfute.com
SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966
Couverture : Capestang, Hérault, Canal du Midi, La Collégiale St Etienne © Sime_Photononstop

Olargues, The medieval village which is surrounded by the river Jaur © Tim Mannakee_Sime_Photononstop

Mèze © Luc Olivier_Photononstop

Impression : IMPRIMERIE CHIRAT - 42540 Saint-Just-la-Pendue

Achevé d'imprimer : octobre 2018
Dépôt légal : 17/08/2018
ISBN : 9791033195559

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

BIENVENUE DANS L'HÉRAULT !

Quatrième département touristique français, étendu sur plus de 6200 km² de surface, l'Hérault est un trésor de nature et de découvertes. Véritable amphithéâtre face à la Méditerranée, le littoral du département est composé d'un ensemble de plages et de marais, riches en faune, flore et lieux pour se relaxer. Tous les ans les plages du Cap d'Agde, de Palavas-les-Flots et de Sète accueillent des touristes venus des quatre coins du Monde. Chacun y trouve son bonheur entre sports nautiques, détente au soleil et promenades en bateau.

Grâce aux nombreux monts et montagnes qui règnent sur l'Hérault il vous sera vite possible d'admirer des panoramas exceptionnels.

Les reliefs cévenols conviendront notamment aux sportifs à la recherche de spots montagneux pour le VTT, l'escalade ou encore la randonnées. Cette partie du département est d'ailleurs bien équipée en gîtes d'étape et en sentiers balisés, un plus certain. Plusieurs cours d'eau et sources viennent accompagner ces reliefs et se perdre sur le territoire. Il n'est pas rare d'apercevoir sur leurs berges des vacanciers qui cultivent leur bronzage et de croiser sur ses courants des aventuriers en canoë-kayak. Sur le littoral, les baigneurs pourront tester des sorties plongées, du parachute ascensionnel ou encore du kite-surf, un sport extrême né au sein même du département à La Grande Motte.

On y découvre aussi des sites insolites: l'étang de Montady, au pied de la colline d'Ensérune, les écluses de Fonserannes, le temple bouddhiste Lérab Ling, à Roqueredonde, les Causses et les Cévennes, récemment inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco, les « Fesses de Madame », la manufacture de la savonnerie ou encore le musée des Arts modestes.

Toutes ces activités sont accompagnées de nombreux événements culturels liés, ou non, à la tradition de ces contrées. Qu'il s'agisse des férias, de la joute languedocienne, des festivals culinaires ou musicaux, l'Hérault dispose d'un agenda riche et varié.

Au cours de leurs séjours les vacanciers auront également l'occasion de découvrir la richesse de son patrimoine gastronomique : sel de Camargue, tielle sétoise, pélardon des Cévennes, huîtres de Bouzigues, sans compter les dizaines de vignobles qui occupent ces terres.

C'est un régal à tous les étages et un département qui mérite bien qu'on s'y attarde. Alors voici quelques idées pour faciliter votre séjour.

L'équipe de la rédaction.

PEFC
10-31-1895
Certifié PEFC
Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.
pefc-france.org

IMPRIMÉ EN FRANCE

SOMMAIRE

DÉCOUVERTE

Les immanquables 9
Nature 16
Géographie 16
Faune et flore 19
Économie 23
Histoire 24
Patrimoine et traditions 28
L'Hérault gourmand 36
Spécialités locales 36
Produits du terroir 39
Alcools et spiritueux 42
Sports et loisirs 45
Activités de plein air 45
Sports à sensation 47
Bien-être et remise en forme 47
Festivals et manifestations 48

DE LIEUX EN LIEUX

De lieux en lieux 66
Agde – Le Cap d'Agde 66
Avène-les-Bains 86
Balaruc-les-Bains 90
Bédarieux 97
Béziers 100
Capestang 120
Carnon 130
Castries 139
Le Caylar 144
Claret 148
Clermont-l'Hérault 150
Faugères 158
Frontignan-la-Peyrade 161
Ganges 172
La Grande-Motte 178
Lamalou-les-Bains 191
Lodève 197
Lunel 203
Marseillan – Marseillan-Plage 211
Mèze 217
Minerve 226
Montpellier 231
Olargues 264
Olonzac 266
Palavas-les-Flots 268
Pézenas 275
Roquebrun 287
Roujan 289
Saint-Chinian 293
Saint-Guilhem-le-Désert – Gorges de l'Hérault 296
Saint-Martin-de-Londres 311
Saint-Mathieu-de-Tréviers 313
Saint-Pons-de-Thomières 316
La Salvetat-sur-Agoût 318
Sète 320
Valras-Plage 333

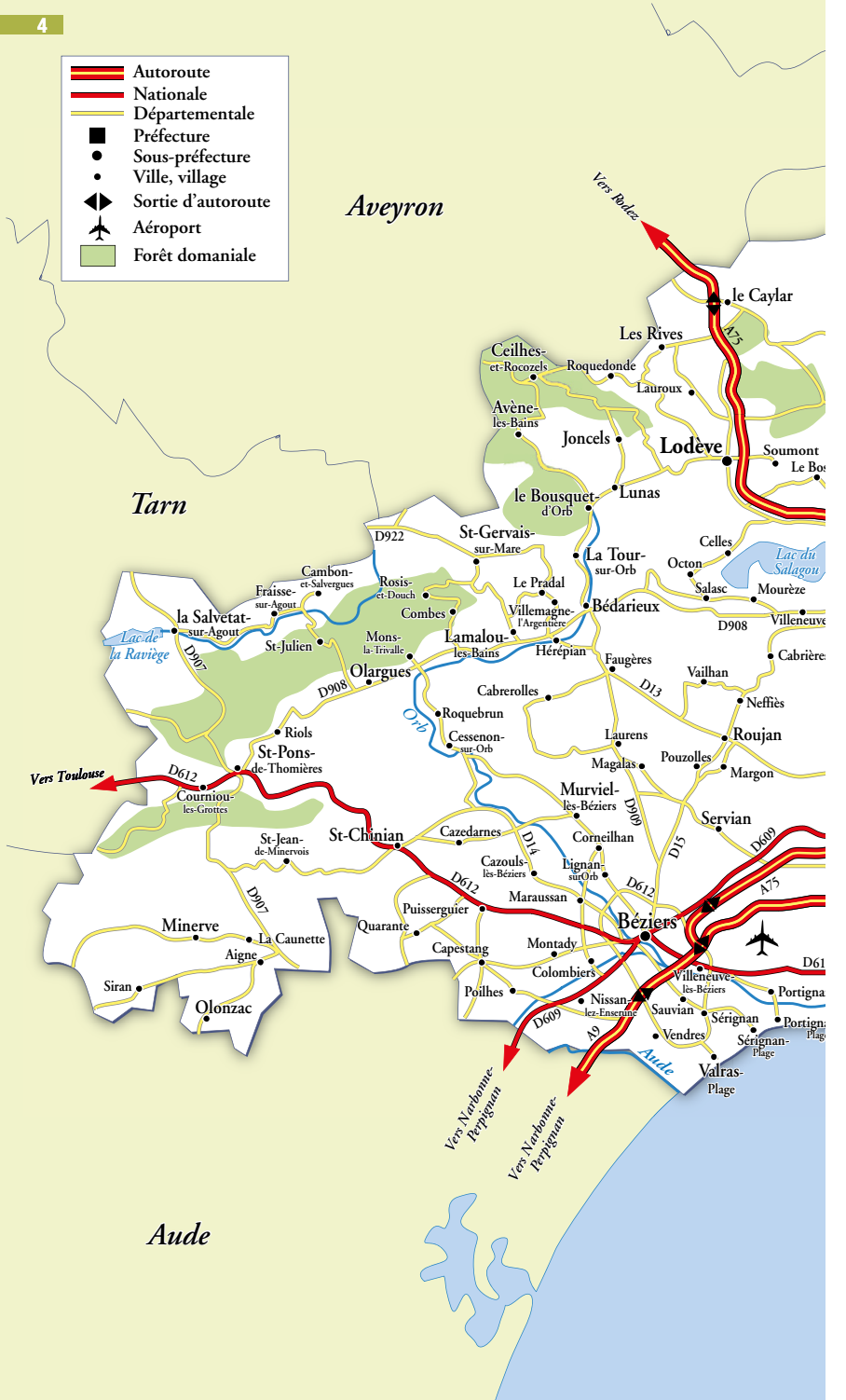
ORGANISER SON SÉJOUR

Se rendre dans l'Hérault 342
Circuler dans l'Hérault 344
S'informer sur l'Hérault 346
Index 349

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure

Saint-Guilhem-le-Désert.

© PAT ON STOCK – FOTOLIA


Autoroute
Nationale
Départementale
Préfecture
Sous-préfecture
Ville, village
Sortie d'autoroute
Aéroport
Forêt domaniale
Aveyron
Tarn
Aude
Vers Rodez
le Caylar
Les Rives
A75
Ceilhes-et-Rocozels
Roquedonde
Lauroux
Avène-les-Bains
Joncels
Lodève
Soumont
Le Bosquet-d'Orb
Lunas
D922
St-Gervais-sur-Mare
La Tour-sur-Orb
Celles
Octon
Lac du Salagou
Salasc
Mourèze
Cambon-et-Salvergues
Fraisse-sur-Agout
Rosis-et-Douch
Le Pradal
Villemagne-l'Argentière
Bédarieux
D908
Villeneuve
la Salvetat-sur-Agout
Combes
Lac de la Raviège
D907
St-Julien
Mons-la-Trivalle
Lamalou-les-Bains
Hérépian
Faugères
Cabrières
Olargues
Vailhan
D908
Cabrerolles
D13
Neffiès
Roquebrun
Orb
Riols
Cessenon-sur-Orb
Laurens
Roujan
St-Pons-de-Thomières
Magalas
Pouzolles
Margon
Vers Toulouse
D612
Murviel-les-Béziers
D909
Servian
Courniou-les-Grottes
St-Jean-de-Minervois
St-Chinian
Cazedarnes
D14
Corneilhan
D15
D609
Cazouls-lès-Béziers
Lignan-surOrb
D612
A75
D907
Maraussan
Minerve
Puisserguier
Béziers
Quarante
La Caunette
Capestang
Montady
D61
Aigne
Colombiers
Villeneuve-lès-Béziers
Siran
Olonzac
Poilhes
Nissan-lez-Enserune
Portigna
Sauvian
Sérignan
D609
A9
Vendres
Portigna Plage
Sérignan-Plage
Aude
Valras-Plage
Vers Narbonne-Perpignan
Vers Narbonne-Perpignan

Vers le Vigan

Gard

N
O
E
S

Ganges
Moulès-et-Baucels
Cazilhac
Montoulieu
Laroque
St-Bauzille-de-Putois
Brissac
Ferrières-les-Verreries
Claret
Notre-Dame-de-Londres
Lauret
St-Martin-de-Londres
Mas-de-Londres
D25
D4
La Vacquerie-et-St-Martin-de-Castries
St-Jean-de-Buèges
Hérault
St-Guilhem-le-Désert
D32
Viols-le-Fort
St-Saturnin-de-Lucian
Montpeyroux
St-Guiraud
St-Jean-de-Fos
Aniane
Lagamas
A75
Montarnaud
Gignac
St-André-de-Sangonis
A750
N109
Clermont-l'Hérault
Le Pouget
Paulhan
A75
D2
Villeveyrac
Montagnac
Pézenas
D613
Loupian
Bouzigues
Balaruc-le Vieux
Balaruc-les-Bains
La Peyrade
Mèze
D51
Nézignan-l'Evêque
Pinet
Pomerols
Florensac
Bessan
Marseillan
D612a
Vias
Agde
D612
Marseillan-Plage
le Cap-d'Agde
Bassin de Thau
Sète
Frontignan
Gigean
Mireval
Vic-la Gardiole
Maguelone
Palavas-les-Flots
Etang de Vic
A9
D612
D613
Lattes
Villeneuve-les-Maguelone
Carnon-Plage
la Grande-Motte
Etang de Mauguio
Canal P.-Lamour
Mauguio
MONTPELLIER
St-Jean-de-Védas
St-Mathieu-de-Tréviers
les Matelles
D986
D17
Castries
Clapiers
Vendargues
Castelnau-le-Lez
Les Cres
Baillargues
St-Gemès-des-Mourges
D610
St-Christol
Villetelle
A9
Vers Alès
Vers Nîmes
Lunel
D613
Marsillargues

Golfe du Lion

Mer Méditerranée

Hérault

0 15 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Néry
Janvier 2012

Port de Marseillan.

© PHILIPPE TURPIN / GRAPHICOBSESSION

DÉCOUVERTE

© FRÉDÉRIC DE BAILLIENCOURT

Vue sur la Grande-Motte et son paysage environnant.

© KODACHROME25 - ISTOCKPHOTO

Les toits de Lodève.

© MATEJ KASTELIC - SHUTTERSTOCK.COM

Statue de Louis XIV à cheval, Montpellier.

© LUC OLIVIER

Les joutes lors de la fête de la Saint-Louis, Sète.

LES IMMANQUABLES

Des contreforts du sud du Massif central jusqu'à la mer Méditerranée en passant par les espaces de garrigues et la basse plaine du Languedoc viticole, le département de l'Hérault est marqué par la diversité de ses paysages et son climat typiquement méditerranéen. Plusieurs sites sont à découvrir absolument, classés par l'UNESCO, façonnés par la nature ou par l'homme. Parmi eux : le canal du Midi et les écluses de Fonserannes, l'étang de Thau, le pic Saint-Loup, l'oppidum d'Ensérune, Minerve, la source de l'Avy et les célèbres « Fesses de Madame », le temple bouddhiste Lérab Ling, l'un des plus grands temples tibétains traditionnels d'Europe, le cirque de Mourèze et l'étang de Montady. Autant d'adresses insolites et surprenantes, uniques, originales, qui font de l'Hérault une terre mystérieuse.

Grand Site Saint-Guilhem-le-Désert – Gorges de l'Hérault

A quelques de kilomètres de Montpellier, *Le Petit Futé* vous suggère une journée exceptionnelle et dépaysante dans l'un des plus beaux coins de l'Hérault. Ici le fleuve a creusé des gorges puissantes, étroites, où vous pourrez admirer le travail de l'érosion à travers les marmites de géant qui parsèment son lit. Au débouché, vous profiterez d'une immense plage de galets, abritée et ensoleillée, lieu de rendez-vous de tous ceux qui aiment la pureté et la fraîcheur de l'eau douce des rivières, mais qui veulent fuir aussi le bruit et la cohue des plages du littoral. Mais les gorges de l'Hérault sont aussi l'occasion de visites extraordinaires, comme Saint-Guilhem et la grotte de Clamouse. Voilà sans aucun doute un des plus jolis villages de la région. Son inscription au patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco (en même temps que le pont du Diable, tous deux sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle), prouve son intérêt majeur. Cité médiévale fondée par Guilhem, duc d'Aquitaine, au confluent de l'Hérault et du Verdus, elle fut ensuite une étape très fréquentée par les pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques-de-Compostelle. Elle présente de nombreuses maisons d'architecture romane ou Renaissance, serrées les unes contre les autres dans l'étroit vallon. On a une très jolie vue de Saint-Guilhem depuis les ruines du château du Géant qui se dressent dans le cirque de l'Infernet, que l'on aperçoit en montant en haut du village. On le rejoint en empruntant le GR74, qui mène à Notre-Dame-de-l'Hermitage, puis en bifurquant sur un sentier escarpé, où la prudence est de rigueur. Depuis le village, le chemin de croix passe devant l'une d'entre elles qui a fêté son centenaire ; rapportée de Terre Sainte, de pieux pèlerins en ont fait don à Saint-Guilhem le 30 octobre 1899. Au-dessus des falaises, la végétation se compose d'yeuses et de chênes, et d'érables de Montpellier ; plus loin, on entre dans la forêt relique de pins de Salzmann (plans disponibles à l'office de tourisme). Chaque été, l'abbaye prête son cadre à un festival de musique baroque réputé. Quoi de plus agréable que de se perdre dans les petites rues pavées de ce village plein de charme et d'histoire.

L'Aménagement du Grand Site « Gorges de l'Hérault ». Ce projet, qui a été réfléchi depuis près de 20 ans, a été entrepris afin de répondre aux impératifs d'accueil, de circulation, de stationnement et de sécurité lors des pics de fréquentation estivaux, sans être disproportionnés pendant les autres périodes de l'année. L'aménagement du site comprend notamment la Maison du Site, où l'on trouve un point d'information touristique, un espace d'interprétation, une boutique de produits dérivés, un espace promotion et de vente des produits du terroir, et même un restaurant-brasserie du terroir.

Blason

Créé vers 1950 par Robert Louis, le Blason héraultais a été dessiné à partir des armoiries des comtes de Montpellier (d'argent au tourteau de gueules) et des comtes de Toulouse (de gueules à la croix cléchée et pommetée de douze pièces d'or).

Carte d'identité

- **Numéro de département :** 34**.**
- **Population :** 1 077 627 habitants.
- **Densité :** 176 habitants/m^2.
- **Superficie :** 6 101 km^2.
- **Préfecture – sous-préfecture :** Montpellier – Béziers, Lodève.
- **Nombre de communes :** 343.
- **Région d'appartenance :** Occitanie
- **Point culminant :** mont de l'Espinousse (1 126 m).
- **Cours d'eau principaux :** l'Aude, l'Orb, l'Hérault et le Vidourle.

A proximité, une aire de stationnement a une capacité de 440 places (voitures), 14 places (camping-cars) et 6 places pour les bus. Un système de navettes gratuites (toutes les 40 minutes environ) permet d'accéder à Saint-Guilhem. Les différents sites (Maison du Site, plage, pont du Diable, parking) sont reliés entre eux par des circulations douces et des cheminements piétons. Le sentier principal qui mène à la Maison puis au pont du Diable traverse un talweg, grâce à une passerelle de 72 m de long construite en béton fibré ultra-haute performance, fruit d'une technologie de pointe unique en Europe.

Abbaye de Gellone

Classée en 1998 au patrimoine mondial par l'Unesco au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle en France, l'abbaye de Gellone compte parmi les plus admirables témoignages de l'art roman languedocien. Elle fut fondée par Guillaume (ou Guilhem), cousin de Charlemagne et valeureux lieutenant qui assiégea et pris Barcelone en 803. L'année suivante, son épouse meurt,il décide alors de se retirer du monde pour retrouver une certaine spiritualité. C'est donc en 804, sur un terrain perdu au milieu de nulle part mais dans un site d'une incroyable beauté, donné par son ami saint Benoît, fondateur de l'abbaye d'Aniane, qu'il s'installe avec quelques religieux pour élever une abbaye. En guise d'approbation et de remerciements, il reçoit un morceau de la Vraie Croix des mains de Charlemagne. Jusqu'à sa mort en 812, Guilhem mènera une vie austère de simple moine, il investira ses dernières forces à l'aménagement de son monastère et finira ses jours dans sa cellule en priant et en jeûnant. Il sera rapidement béatifié, Guillaume devient saint Guilhem au X[e] siècle. La présence de la relique de la Croix et du tombeau du saint fera de l'abbaye une étape obligée sur le chemin de Saint-Jacques. Prospère jusqu'au début du XV[e] siècle, elle fut pillée et mise à sac pendant les guerres de Religion et une partie de son cloître a été démantelée au XIX[e] siècle. (On en trouve même quelques fragments au musée des cloîtres de New York). Il ne reste aujourd'hui du monastère que le réfectoire et l'église abbatiale. On y entre par la place centrale ombragée par un majestueux platane. Bien que d'une grande simplicité, elle est très belle notamment grâce aux hautes fenêtres qui viennent éclairer la pierre grise des murs et le tuf doré de la voûte. Le cloître, comme souvent, est un havre de calme. L'abbaye sert chaque année de cadre à un festival de musique ancienne qui fait notamment entendre son orgue du XVIII[e] siècle. Le musée de l'Abbaye, installé dans le réfectoire, préserve une partie des richesses architecturales de l'ancienne abbaye (le reste se trouve au Musée languedocien, à Montpellier). Il a fait l'objet d'une nouvelle mise en scène où la pierre, l'acier et le bois s'allient pour offrir une présentation scientifiquement rigoureuse du contexte liturgique et décoratif de l'abbatiale médiévale. Un petit amphithéâtre permet aux visiteurs de parcourir douze siècles d'histoire grâce à un film projeté sur trois écrans. Un travail de reconstruction virtuelle permet aux visiteurs de se faire une représentation du cloître tel qu'il était dans son état originel. Une exposition permanente Saint-Guilhem-le-Désert et son patrimoine est à découvrir dans les galeries du cloître.

ABBAYE DE GELLONE ★★
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT
www.saintguilhem-valleeherault.fr
oti@saintguilhem-valleeherault.fr
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 18h30. Toute l'année, le cloître est fermé entre 12h et 14h (jusqu'à 14h30 l'été, dimanche et les jours fériés). Gratuit.

Canal du Midi

Même si les Romains avaient déjà pensé à joindre la Méditerranée à l'Atlantique, il faudra attendre 1666 pour que Louis XIV signe un édit « pour la construction d'un canal de communication des eaux des deux mers Océane et Méditerranée ». C'est le Biterrois Pierre-Paul Riquet, instigateur de l'idée auprès de Colbert, qui sera chargé de sa réalisation. Les travaux commencèrent en 1667 et se terminèrent en 1681. Douze mille ouvriers réaliseront les 254 km de tranchées, 80 km de rigoles, 150 ouvrages d'art et plus de 60 écluses nécessaires pour venir à bout de ce que Vauban considérera comme « le plus beau et le plus noble ouvrage de cette espèce jamais entrepris ». C'est d'ailleurs Vauban qui termina l'ouvrage. En effet, si la grande histoire, l'officielle, l'a oublié, la petite (et c'est souvent la véritable) apprend que, pressé par les délais, les problèmes d'argent et l'usure du temps, Riquet (mort en 1680, un an avant l'inauguration) livra en réalité un canal présentant de nombreux défauts, en particulier au niveau des croisements avec les rivières. Aussi, deux ou trois ans après sa mort, l'ouvrage, dont certaines portions étaient obstruées par les graviers et boues amenés par les crues torrentielles venues de la Montagne noire, faillit être abandonnée. Ce fut alors Vauban qui mit son génie d'architecte militaire au service du canal, créant ponts-canaux et autres épanchoirs, qui sauvèrent l'entreprise. Le canal connut alors une période de prospérité et de nombreuses fortunes s'y firent et s'y défirent, mais le temps passa et le chemin de fer supplanta la navigation fluviale. Au XIX[e] siècle, la concession d'exploitation fut même donnée à la Compagnie des Chemins de Fer du Midi, qui s'empressa de le laisser périclite afin d'éliminer une concurrence aux trajets sur rails. Aujourd'hui, les écluses n'attendent plus que les bateaux des promeneurs et des touristes, et sur les berges, on marche, on court, on roule à vélo, juste pour le plaisir. Depuis de nombreuses années, les canaux historiques mettent en valeur leur patrimoine européen : des aménagements de quais, des animateurs de site, de nombreux points d'accueil fluviaux sont mis à disposition du grand public et des navigants. Les 240 kilomètres ainsi couverts sont toujours navigables et offrent de multiples occasions de promenade : à pied ou à vélo, sous les berges ombragées par de grands platanes (ou de pins sur certains secteurs) ou encore en bateau pour une croisière paisible. Autrefois « canal royal des deux mers », le canal du Midi vient finir sa course à Sète et se poursuit par le canal du Rhône à Sète. Le tourisme fluvial appartient à une nouvelle forme de vacances, à classer parmi les plus reposantes. Tout le long de son parcours, des loueurs de bateaux (voir liste dans « la Région Pratique ») se sont installés dans les

ports fluviaux et disposent d'un parc de bateaux et de pénichettes, sur lesquels on embarque pour quelques heures, une journée, un week-end, une semaine… La formule la plus ouverte consiste à louer un bateau sans permis : le loueur délivre une carte de plaisance, explique les règles de navigation et le fonctionnement de l'embarcation. Les pénichettes les plus grandes sont conçues pour l'hébergement et la vie à bord d'une dizaine de personnes.Selon l'itinéraire choisi, il faut vérifier les heures de passage des écluses, et ne reste alors qu'à se laisser voguer, en profitant de l'ombre des grands arbres et des paysages traversés. Certaines formules de location prévoient les étapes, d'autres ont mis des vélos sur les bateaux, car les rives du canal sont souvent transformées en piste cyclable. Et au-delà, les visites les plus proches peuvent aussi se faire par ce moyen. Cet ouvrage d'art, classé au patrimoine mondial de l'Unesco, se visite de manière bien agréable. Avant que son tracé ne se perde dans l'étang de Thau, on admirera en aval le tunnel de Malpas ou, plus récent, le pont-canal au-dessus de l'Orb. S'il fallait choisir deux ouvrages remarquables du canal, à visiter absolument lors d'une visite en Languedoc-Roussillon, Petit Futé vous conseille sans hésitation les écluses de Fontserrane à Béziers et les ouvrages du Libron à Vias. Les premières sont la réalisation la plus spectaculaire conçue par Paul Riquet. Avec huit bassins et neuf portes, elles permettent aux bateaux de franchir une dénivellation de 21,50 m sur une longueur de plus de 300 m. Véritable escalier d'eau, prouesse technique pour l'époque, les écluses sont une attraction permanente, encore en activité malgré la construction d'un ouvrage novateur, la pente d'eau, tout à côté (souvent en panne). Inventée par Léonard de Vinci, l'écluse à porte mobile a encore de beaux jours devant elle ! Les seconds sont quant à eux une autre réalisation des plus ingénieuses. Améliorés au XIX^{e} siècle sur le canal du Midi, les ouvrages du Libron sont uniques au monde. Constitué d'un enchevêtrement de vannes, de couronnes crantées et de chaînes, le système permet aux eaux du Libron en crue de passer au travers du canal du Midi sur un lit artificiel mobile formé de deux caissons métalliques (en cuir à l'origine) qui obstruent alors le passage sur le canal. Un lieu de balade aussi instructif que paisible dans ce coin de nature préservée.

Minerve

Perchée sur un éperon rocheux, entre les Cévennes et la Montagne noire, la cité de Minerve, haut lieu de la résistance cathare, domine les gorges de la Cesse et du Brian. Les ponts naturels de la vallée de la Cesse en font un site géologique d'exception. Porteuse de l'empreinte des chasseurs-cueilleurs de la Préhistoire, Minerve figure sur la liste des Plus Beaux Villages de France, et est l'un des plus marqués par l'Histoire. En effet, cette cité a été témoin du drame cathare, ce qui fait d'elle un lieu fantastique et mystérieux. En 1210, après le massacre de Béziers, la région, largement convertie à l'hérésie albigeoise, fait de Minerve sa citadelle et les Cathares s'y réfugient. Dans la plus pure tradition féodale, le seigneur de Minerve leur donne asile et les protège. Après un siège de sept semaines, résistant à l'armée de Simon de Montfort mais vaincue par la soif, la ville capitule et 140 Cathares, refusant de renier leur foi, iront d'eux-mêmes au bûcher. Ce fragment d'histoire médiévale est retracé au musée Hurepel. Cette cité, qui regorge de curiosités, se visite à pied. Tout commence au centre du village : empruntez la porte des Templiers et descendez jusqu'aux remparts, vestiges de l'ancienne cité. Attardez-vous au puits Saint-Rustique qui décida jadis du sort des assiégés, ainsi qu'au château, dont les restes ne permettent hélas pas d'envisager les fortifications à l'époque du Moyen Âge, et qui présente surtout les modifications apportées lors de la période royale de la cité. Michel Roquebert et Christian Soula décrivent Minerve, dans leur ouvrage : *Citadelles de Vertige*, comme « un morceau de Castille à deux pas du canal du Midi ».

© SKIBURCIMP – ISTOCKPHOTO

Abbaye de Saint-Guilhem-le-Désert.

Pézenas

Classée Ville d'Art depuis 1950, Pézenas est une halte indispensable pour qui veut connaître le Languedoc. La ville, bâtie sur une plaine fertile où s'étendent les vignobles, a hérité de son passé un riche patrimoine. Ville de foire, ville d'États, elle fut un lieu de séjour de prédilection pour Molière et son illustre théâtre. La richesse patrimoniale et architecturale de cette petite ville ne peut que séduire. De nombreuses maisons bourgeoises du XVI[e] siècle, ainsi que de vastes hôtels particuliers de l'époque classique (XVII[e] et XVIII[e] siècles) servent d'écrin à la Maison Consulaire, ancien siège du pouvoir municipal. Là se sont tenues, jusqu'au milieu du XVII[e] siècle, les réunions des États du Languedoc. En flânant dans le cœur de ville, vous découvrirez ces bijoux architecturaux, les cours intérieures, les tourelles d'escaliers, les façades ornées, les rues restaurées où abondent les échoppes d'artisans et les magasins d'antiquaires… Le patrimoine religieux mérite également que l'on s'y attarde. Au détour des rues se dresse l'ancienne Chapelle des Pénitents Noirs transformée en théâtre au XIX[e] siècle, l'ancienne chapelle du couvent des Ursulines au mobilier d'un très grand intérêt, et la collégiale Saint-Jean, et son trésor composé d'objets provenant des églises de la ville. En été, la ville natale de Boby Lapointe, dont les œuvres originales sont toujours d'actualité, s'anime au rythme des artisans, acteurs, musiciens et artistes. Le métissage culturel bat son plein pendant la Mirondela dels Arts ; Pézenas y vit à l'heure du passé, comme à l'époque de Molière. Si les séjours de ce dernier sont célèbres, d'autres personnalités ont émaillé l'histoire locale, parmi lesquelles Paul Vidal de la Blache, un des pionniers de la géographie moderne, et le chimiste Venel, qui inventa l'eau de Seltz. Pour découvrir Pézenas, procurez-vous les plans détaillés qui vous ouvriront toutes les beautés de la ville. Ils sont disponibles à l'Office de tourisme, situé dans l'ancienne échoppe du barbier Gély, où Molière aimait entendre les conversations – certaines de ses célèbres répliques sont peut-être nées ici !

Sète

Lovée au pied du mont Saint-Clair, entre les bleus de l'étang de Thau et de la Méditerranée, reliée à la terre par deux étroites langues de sable, Sète, l'île singulière, la Venise du Languedoc comme certains l'appellent, porte fièrement le titre de premier port de pêche du littoral. Ici, les couleurs et les accents ont le parfum de l'Italie, et les chalutiers apportent le goût du large. Née au XVII[e] siècle sous l'impulsion de Colbert, Sète doit à Paul Riquet, père du canal du Midi, la construction de deux jetées de l'avant-port et le creusement du canal qui porte son nom, entre l'étang de Thau et la mer. Creuset de cultures et de traditions, où cohabitent dans un joyeux tohu-bohu des Génois, des Maltais, des Catalans et une forte communauté pied-noir, l'île singulière est la patrie de personnages célèbres : Paul Valéry, Georges Brassens, Jean Vilar, Agnès Varda… Deuxième port de pêche français en Méditerranée, Sète offre tous les matins un joyeux spectacle à la criée. La pêche au chalut des poissons blancs, bleus et des thons côtoie la pêche au lamparo, saisonnière et nocturne, et la pêche artisanale dans l'étang de Thau pour les loups, daurades et anguilles, sans oublier la conchyliculture. En découle une vraie richesse gastronomique, avec des recettes succulentes, à forte personnalité : bourride de baudroie, rouille de seiche, moules et encornets farcis, tielles ou encore macaronade, bien mijotées dans les fourneaux des grands-mères. Sur cette palette de plaisirs visuels et gustatifs, qui inspirèrent en leur temps nombre d'artistes (dès les années 1920, Dufy, Manguin, Marquet), la dimension culturelle n'est pas absente : après la guerre, sous l'impulsion de Desnoyer, la première école Sète-Montpellier vit le jour. Au début des années 1980, le mouvement de la figuration libre trouve une résonance particulière grâce à Combas, aux frères Di Rosa… Sète est devenue depuis 1958 l'atelier d'élection de Soulages ; et depuis 1989, l'école des Beaux-Arts accueille à la villa Saint-Clair des artistes en résidence d'été. Le musée Paul Valéry surplombant le cimetière

© P. GUYOMARD – TOURISME HÉRAULT

Les joutes Sétoises.

marin est l'un des plus visités de la région. L'espace Georges Brassens est un point de rencontre tendre et chantant, un p'tit coin de paradis. Le théâtre de Sète, créé en 1904 et conçu à l'italienne, a été promu scène nationale en 1993, avec pour mission de coproduire des créations contemporaines. Chaque année, un million de vacanciers vient fouler cette terre privilégiée : tourisme balnéaire grâce aux 14 km de sable fin, tourisme fluvial également (le port Saint-Clair est à la fois un port maritime et une station de location de vedettes fluviales), tourisme de croisières enfin, avec à chaque escale des paquebots de 200 à 800 passagers. Parler de Sète, c'est évoquer ses quartiers de caractère, la Pointe courte et le Quartier haut, représentés lors des traditionnelles joutes nautiques de la Saint-Louis avec les barques bleues et les barques rouges des chevaliers des temps modernes, armés de lances et de pavois, qui s'affrontent dans les canaux sous le regard de 15 000 spectateurs… Plus qu'un rite, c'est une véritable institution, transmise de père en fils. Les activités du port de commerce sont axées autour des produits forestiers, des conteneurs, des lignes régulières vers le Maroc, des vracs solides et liquides (céréales, grains, huiles, vins, etc.). Pour découvrir Sète autrement, l'office de tourisme organise de nombreuses visites guidées. Celle du Vieux Sète mène au Quartier haut et son architecture si particulière, au cimetière marin ainsi qu'au théâtre de la Mer ou au môle Saint-Louis. La criée aux poissons révélera les secrets des métiers de pêche durant le débarquement des chaluts. Enfin, on plonge dans l'univers créatif de Sète à travers une balade découverte des ateliers d'artistes sétois. Petits Futés que vous êtes, vous n'oublierez pas de vous munir d'un élément indispensable à Sète : le Sète à dire, le dico du parler sétois. Vous y trouverez tous les mots dont les Sétois ponctuent volontiers leurs conversations.

Grottes aménagées : Clamouse, les Demoiselles, Labeil, la Devèze

À l'intérieur des plateaux calcaires, l'action de l'eau va être aussi spectaculaire. Creusant, sculptant, créant des formes défiant les lois de la pesanteur, jouant au peintre avec toute la palette des oxydes minéraux, elle a conçu des chefs-d'œuvre de variété, de splendeur qui ont pour nom les Demoiselles, Clamouse, Labeil et la Devèze, quatre grottes aménagées pour le tourisme. Les mers de l'ère secondaire ont été, pendant des millions d'années, le lieu de dépôt en couches superposées de sédiments, notamment le calcaire, formé à partir des débris de coquilles et de squelettes d'animaux marins. Puis, portés en hauteur, fracturés, plissés, ces grands ensembles ont été soumis à l'action de l'eau. Les rivières et leurs flots tumultueux ont creusé des vallées profondes où transparaît toute la puissance des forces naturelles. Si aujourd'hui, des rivières comme la Vis, l'Hérault, l'Orb semblent tranquilles, elles coulent souvent dans des gorges impressionnantes par leur ampleur ou au contraire par leur étroitesse. Mais l'eau, par une action chimique, a effectué un long travail de dissolution. En surface, des sites ruiniformes, aux rochers sculptés évoquant temples, personnages de légendes ou animaux, sont célèbres, comme le cirque de Mourèze dans l'Hérault. S'infiltrant dans les fractures de la roche, chargée d'acide carbonique, l'eau va dissoudre le carbonate de chaux contenu dans le calcaire, élargissant les fissures, créant des puits ou avens. Peu à peu, les avens s'agrandissent, se prolongent par des galeries souterraines, souvent réunies en un réseau complexe. Les élargissements, amplifiés par les chutes des strates de voûte, vont donner naissances à des grottes dont les dimensions sont parfois gigantesques. Mais l'eau n'a pas uniquement un rôle destructeur. Circulant sous terre, suintant des plafonds et des parois, se chargeant en colorants minéraux, l'eau va déposer le carbonate qu'elle transporte. Et là, la nature magique va créer des concrétions aux formes fantastiques, défiant souvent les lois de l'équilibre : gours, stalactites, fistuleuses, excentriques, stalagmites, draperies… Toutes les formes, toutes les tailles, toutes les couleurs se retrouvent dans les grottes aménagées de l'Hérault. Monde des formes figées dans le minéral, lent travail de l'eau, cristaux de toutes natures, et témoignage d'une lointaine occupation de nos ancêtres, chaque cavité, par sa diversité, vous entraîne dans la connaissance d'un milieu où l'homme a souvent trouvé son premier refuge.

GROTTE DE LA DEVÈZE ★★

Avenue Georges-Milhaud
COURNIOU
✆ 04 67 97 03 24 / 04 67 97 03 85
www.grottedeladeveze.fr
grottedeladeveze@orange.fr

Fermé du 1er octobre au 1er avril. Voir calendrier des visites sur le site Internet. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 9,50 € (entrée couplée avec l'Espace Pédagogique). Enfant (de 6 à 12 ans) : 6 €. Groupe (15 personnes) : 7,50 €. Etudiants (et enfants 12-18 ans) : 6 €. Entrée Espace Pédagogique seule : 3 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique.

Découverte en 1886 lors de travaux de construction du chemin de fer, ouverte au public en 1933, la grotte de la Devèze est surnommée le « Palais de la fileuse de verre » pour la finesse remarquable de ses concrétions. Vous commencerez par y découvrir de belles draperies minérales aux formes et aux couleurs variées ; des fleurs d'aragonite, petites concrétions très blanches et très fines, ressemblants à des bouquets qui se forment le long des parois, et une grande cascade pétrifiée qui se précipite vers le réseau inférieur de la grotte. En continuant, au milieu d'un chaos de rochers, vous verrez une impressionnante et imposante stalagmite surmontée d'un plafond riche d'une multitude de fistuleuses et draperies. Un peu plus loin, vous serez surpris par l'autel et son cierge d'une blancheur éclatante, par la variété et la finesse des stalactites comme des petites sculptures minérales : les anneaux, la faucille, le papillon ; par les étonnantes draperies teintées du blanc à l'ocre foncé. Enfin, vous pourrez admirer une salle constellée de cristallisations très luminescentes. Vous y verrez les plus longues draperies de la cavité (jusqu'à 10 m de long), des concrétions zoomorphes (en forme d'oie, singe ou poissons), sans oublier celle de la petite fée.

GROTTE DE LABEIL

D151
LAUROUX ✆ 04 67 96 49 47
www.grotte-de-labeil.com
labeil34@yahoo.fr

Fermé du 2 novembre au 14 mars. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 11h à 17h (dernière visite à 16h). Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h15 (dernière visite à 18h15). Haute saison : juillet et août. Adulte : 9,50 €. Etudiant 8,50 €. Restauration.

L'entrée de cette grotte se fait par une ancienne cave de Roquefort. Située sur les contreforts sud du Causse du Larzac, la grotte de Labeil est la plus méridionale des cavernes du Larzac. Elle est parcourue par une rivière souterraine qui a attiré ici les premiers hommes, il y a 5 000 ans. Pour les plus curieux, il est possible d'explorer une partie de la rivière souterraine et des galeries qui s'étendent au-delà de la partie aménagée. Cette visite ne nécessite que des vêtements à manches longues, des baskets et des vêtements de rechange pour le retour à la surface. Possibilité de prolonger la visite par un repas à l'auberge du site, un vrai plaisir.

GROTTE DES DEMOISELLES

Route départementale 986/108e
SAINT-BAUZILLE-DE-PUTOIS
✆ 04 67 73 70 02
www.grotte-des-demoiselles.com

Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Fermeture le 1er janvier et du 3 janvier au 4 février. Haute saison : tous les jours. Horaires flexibles selon les saisons mais généralement entre 11h et 17h30. Gratuit jusqu'à 3 ans (inclus). Adulte : 11 €. Enfant (de 4 à 11 ans) : 6,90 € (de 12 à 14 ans : 8 €). Demandeur d'emploi avec justificatif, enfant de 15 à 17 ans ou personne de moins de 25 ans avec carte étudiante : 9,50€. Label Tourisme & Handicap. Pour un accueil adapté, appeler avant. Visite guidée (toutes les heures. Audioguides en trois langues). Restauration.

© AOT34 - TOURISME HÉRAULT

Grotte des Demoiselles.

Ces « fées » que croyaient apercevoir les paysans lorsqu'ils osaient s'approcher du gouffre n'étaient autres que les stalactites drapées de blanche calcite. On appréciera la beauté et la majestée du bâtiment d'accueil, parfaitement intégré à la falaise et la montée en funiculaire. Durant une visite d'1 heure 10, on découvre avec émerveillement un décor sculpté par l'eau dans cette grotte des Demoiselles. Au milieu des « grandes orgues », sous un « baldaquin », la pièce maîtresse est une stalagmite incomparable baptisée « la Vierge et l'Enfant », en raison de sa silhouette fantomatique et de sa blancheur. Grâce à un astucieux cheminement en balcon, on peut en faire le tour et l'admirer sous toutes ses facettes. Ses dimensions sont impressionnantes : 52 m de hauteur, 80 m de large et 120 m de longueur ! Pour ne pas grelotter, on prévoit sa petite laine : la grotte conserve une température de 14 degrés été comme hiver. La nouveauté c'est la mise en lumière dynamique, avec depuis juin 2015, un son et images sur les parois de la grotte.

GROTTE DE CLAMOUSE

Route de Saint-Guilhem-le-Désert
SAINT-JEAN-DE-FOS
✆ 04 67 57 71 05
www.clamouse.com
grottedeclamouse@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours (dernière visite à 16h). Visites guidées à 11h, 14h30 et 16h. À partir du 1er Avril, toutes les heures de 10h30 à 16h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 10,80 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 6,70 € (12 à 18 ans : 8 €). Réserver en ligne avec un formulaire. Tarif réduit : 9,30 €. Chèque Vacances. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Jeux pour enfants. Accès wi-fi.

A vingt minutes de Montpellier, au cœur du Grand Site de France « St-Guilhem-le-Désert / Gorges de l'Hérault », Clamouse est situé en bordure de route, non loin d'Aniane. La grotte doit sa renomée à la richesse et la diversité de ses concrétions : couloir blanc, superbes cristaux d'aragonite semblables à des piquants d'oursins, majestueux buffets d'orgues et gigantesque méduse peuplent ce monde souterrain. A mi-parcours, une surprise vous attend, le nouveau spectacle « Magnificat, poème de Clamouse », chanté par les grands solistes italiens « Sei Voci » accompagnés par l'orgue et la harpe. Ce véritable opéra de gouttes d'eau vous émerveillera. Avant de pénétrer dans cette caverne aux merveilles, un film de 7 minutes vous donnera les clés pour comprendre l'histoire géologique de la grotte et de ses stalactites vieilles de plus d'un million d'années. Depuis 2005 Clamouse est classée « site scientifique et pittoresque » par le ministère de l'Ecologie et du Développement Durable. Pour protéger ce patrimoine naturel Clamouse est devenue en 2010 un site éco-responsable : c'est la première grotte touristique intégralement équipée de lampes LED, une opération pionnière ! Bon plan : pour éviter la queue et profiter d'un rabais, réservez vos places sur le site. Couvrez-vous, car la visite dure 1h15, et sous-terre, la température oscille entre 16 et 17 degrés… Pour les sportifs, une manière ludique de découvrir la grotte avec un parcours acrobatique « spéléopark » pour s'initier à la spéléologie (à partir de 8 ans et uniquement sur réservation).

Grotte des Demoiselles

OUVERTE TOUTE L'ANNÉE
NOUVELLE SCÉNOGRAPHIE
NOUVELLE MISE EN LUMIÈRE
RÉSERVATION EN LIGNE

www.grotte-des-demoiselles.fr
04 67 73 70 02

tripadvisor

Entre Cirque de Navacelles et Pic Saint Loup

NATURE

GÉOGRAPHIE

Le cirque de Navacelles, un panorama exceptionnel à voir absolument

Avec son canyon de 300 mètres, le cirque de Navacelles offre un panorama spectaculaire et abrite une faune et une flore rares et préservées. Il s'inscrit dans un site d'exception, les causses et les Cévennes, paysage culturel de l'agropastoralisme méditerranéen classé au patrimoine mondial de l'Unesco. Découvrez au détour de sentiers la résurgence de la Vis et son moulin de la Foux.

Présentation des pays

Sous le soleil méditerranéen, le département de l'Hérault offre une multitude de paysages variés : plages, plaines, vignes, montagnes, villages perchés… Et autant de couleurs et de senteurs, qui changent au fil des saisons.

Version mer, avec 100 km de littoral, la côte héraultaise est l'une des plus sauvegardées de la Méditerranée. Le cordon dunaire, appuyé sur trois éminences rocheuses (l'ancien volcan d'Agde, le mont Saint-Clair à Sète et la butte volcanique de Maguelone), protège non sans mal lagunes et étangs. Version collines et plaines, c'est ce que l'on appelait autrefois « une mer de vignes » qui s'offre à la vue, sur près de 70 km. Un paysage en pleine reconversion, que les sédiments amenés par quatre fleuves côtiers (l'Orb, l'Hérault, le Lez et le Vidourle) ont modelé au fil du temps. Un étage au-dessus apparaissent les collines calcaires, dont le pic Saint-Loup, couvertes d'un milieu végétal caractéristique : la garrigue, ancienne forêt de chênes verts dégradée au cours des siècles par l'action de l'homme. Ces plateaux s'élèvent lentement vers des massifs qui ceinturent le nord du département et constituent la retombée méridionale du Massif central. À l'ouest, la transition se fait en douceur vers les sommets couverts de forêt du Somail et de l'Espinouse, éléments de la Montagne noire, bien délimitée par le sillon Orb-Jaur. Plus à l'ouest encore, le contact est plus rude avec le Causse du Larzac, plateau calcaire à la végétation clairsemée, qui domine son piémont par d'impressionnantes falaises.

Le Montpelliérain. Capitale régionale, Montpellier est gorgée de soleil, cernée de garrigues et d'étangs, et aussi toute proche de la mer. Forte de ses 235 000 habitants, et pas loin de 460 000 dans l'agglomération, la huitième ville de France domine ses environs de sa forte personnalité.

© E. BRENDLE – TOURISME HÉRAULT

Cirque de Navacelles.

Le temps d'un week-end, attardez-vous dans le dédale de ses rues étroites et découvrez son passé. Autour de cette belle au riche passé mais tournée vers l'avenir (voir sa vocation universitaire, son nouveau tramway, son pôle de nouvelles technologies et ses grands projets de parc de loisirs), les villages voisins profitent de cet attrait urbain. Tournée vers la mer d'un côté, ancrée dans son terroir de l'autre, Montpellier se rappelle qu'elle fut une terre viticole et invite à la découverte des vignobles alentour.

Des Garrigues aux Cévennes. Vers le nord, le paysage se transforme en collines et petites dépressions, certains le comparent même à la Toscane. Riche d'un passé viticole, la vigne est partout, gravissant les flancs des coteaux et reconquérant certaines terres. En continuant vers le nord, la garrigue devient de plus en plus présente, occupant de vastes plateaux calcaires dominés par la silhouette du pic Saint-Loup. Majestueux, ce dernier culmine à 658 mètres, et offre un immense panorama, des Cévennes à la mer, du mont Ventoux au massif du Caroux. À l'ouest, le relief se fait plus abrupt et (le Grand Causse est proche) découpé par la Vis qui a creusé l'extraordinaire cirque de Navacelles ; à l'est, les Cévennes se dressent déjà à la sortie de Ganges, l'une des multiples « Porte des Cévennes ».

La Petite Camargue et le littoral de Lunel à Frontignan. Depuis le Vidourle jusqu'à l'Hérault, s'étend un univers où se mêlent ciel, terre et eau. En arrière des plages qui concentrent la population estivale, les étangs constituent un domaine où la nature conserve encore tous ses droits. À l'est, l'ambiance est plus camarguaise (Lunel est la porte de la Petite Camargue) avec un paysage sauvage, paradis des oiseaux, des taureaux et des chevaux. Au sud de Montpellier, le classement des étangs et les achats du Conservatoire du littoral ont permis de garder un espace protégé, dominé par le massif de la Gardiole, qui offre un réseau de sentiers de randonnées très denses conduisant à des points de vue exceptionnels sur tout le littoral.

Agde et Pézenas. L'une est tournée vers la mer, l'autre vers les plaines viticoles, mais toutes deux se rappellent une histoire séculaire. Fondée au VII[e] siècle avant notre ère par les Phocéens, Agathé, Agde la bienheureuse de son nom grec, fut la seconde colonie romaine après Marseille. Construite sur un site volcanique, cette fille de l'eau est restée ancrée dans ses traditions maritimes. Au fil de vos promenades, vous découvrirez l'histoire de cette ville à travers un riche patrimoine qui vous transportera de l'Antiquité grecque au Moyen Âge et à la Renaissance. Plus au nord, Pézenas a bénéficié d'un privilège royal qui a favorisé son commerce, avant de devenir le siège des États du Languedoc aux XVI[e] et XVII[e] siècles. « Petite Versailles », elle a dominé ses alentours et a gardé de cette époque fastueuse un centre historique bien préservé. Classé Ville d'Art en 1950, Pézenas, célèbre pour les séjours de Molière, offre de jolies itinéraires de balade.

Sète et le bassin de Thau. Le bassin de Thau est un monde à part, coloré, vivant, où s'activent dès l'aube et jusqu'au soir les jardiniers-éleveurs, les pêcheurs, les producteurs-restaurateurs… Thau, dominée par le mont Saint-Clair, est une mer intérieure calme et riche en poissons. C'est aussi, depuis l'Antiquité, un bassin d'élevage d'huîtres et de coquillages. Les parcs à huîtres s'étendent à perte de vue. En suivant le rivage, on croise des villages aux maisons chaulées et leurs petits ports aux barques colorées, et aux filets séchant au soleil… Bouzigues, Gigean, Mèze, Marseillan et Balaruc, petite station thermale, sont des haltes agréables. Le bassin de Thau, traversé par le canal du Midi, fait un superbe terrain de jeu pour les plaisanciers, amateurs de voile et de vent.

Le Biterrois. Berceau de Pierre-Paul Riquet et longtemps capitale du vin et du rugby, Béziers, éternelle seconde derrière Montpellier, n'en affirme pas moins son identité. La richesse de son terroir lui vient entièrement de la vigne et de l'ouverture commerciale qu'a représenté en son temps le canal du Midi. Si ce dernier ne représente plus qu'un bel élément touristique, la vigne, elle, se porte toujours bien. Elle fut à l'origine de certaines fortunes du XIX[e] siècle, dont témoignent de petits châteaux privés, et a pris part, depuis un quart de siècle, au renouveau du vignoble languedocien. Baignée par l'Orb, la silhouette de Béziers se reconnaît à la cathédrale Saint-Nazaire, qui trône dans les hauts de la ville, tout autant qu'à sa feria, dont la renommée va croissant. Sa région offre, autour de sites remarquables (écluses de Fonserrane, Oppidum d'Ensérune, étang de Vendre), une grande richesse culturelle.

Le Pays des vignobles. Dans le piémont, un paysage de collines calcaires et de vallons fertiles est de tout temps le domaine de la vigne. Ici, pas de grande agglomération, peu de monuments ou de sites grandioses (à l'exception notable de la belle Minerve), mais une mosaïque de petits terroirs entourant des villages tranquilles (dont la seule particularité est parfois de suivre un curieux plan circulaire). Des villages de vignerons qui travaillent à la renommée des coteaux-du-languedoc, des faugères, saint-chinian, minervois, montpeyroux et autres cabrières… La route, ou plutôt les routes des vins sillonnent ces paysages viticoles et s'élèvent peu à peu vers les contreforts de la Montagne noire, entaillée par le lit de quelques cours d'eau capricieux.

Lodève et la vallée de l'Hérault. Pays de transition entre les Grands causses et la plaine viticole, Lodève et la vallée de l'Hérault recouvrent une large diversité de paysages. Terre de garrigue, la vallée de l'Hérault est dominée par la Séranne et le pic Saint-Loup, qui fait face à la montagne et offre un magnifique panorama. Les rivières y ont découpé des abîmes et des dentelles de pierre. La terre est par endroits si rouge qu'on la croirait baignée de sang. Elle offre un spectacle magnifique lorsqu'elle contraste avec les eaux bleues du lac du Salagou et le camaïeu de verts de la végétation. Cette roche argilo-gréseuse s'appelle la ruffe. Les hommes s'en sont servis pour construire leurs maisons comme aux alentours de Saint-Jean-la-Blaquière ou du Puech, des hameaux, pour certains à l'abandon, qui valent le détour tout autant que la belle Lodève.

La montagne héraultaise. Dominant tout le département, la montagne héraultaise est la retombée du Massif central. Pays à la géologie très tourmentée puisque le bassin charbonnier y voisine avec d'anciennes coulées volcaniques, il présente des paysages variés, gardant des aspects méditerranéens vers l'est, et subissant les influences océaniques vers l'ouest. Leur lien est l'Orb (et son affluent principal, le Jaur), dont le puissant sillon marque la séparation du vrai haut pays.

Climat

La majeure partie de l'Hérault (littoral, plaine, colline de l'arrière-pays) vit au rythme du climat méditerranéen, tandis que la partie des Hauts Cantons, au nord-ouest, subit des influences océaniques, avec une augmentation régulière des pluies. C'est, disons-le tout net, un climat agréable et propice à la détente. Le soleil est présent quasiment toute l'année. Le seul problème, mais en est-ce vraiment un, est le duel permanent entre la tramontane et le marin. La tramontane, c'est ce vent du nord qui descend des monts vers la plaine avec l'heureux effet (le mistral fait de même) d'amener le ciel bleu et d'assécher l'atmosphère. Le marin, c'est le vent du sud qui vient de la Méditerranée et qui apporte avec lui nuages bas, crachin et humidité. Alors autant dire que l'hiver est ici doux, et que le printemps, capricieux, cède la place à un été long et chaud, seulement troublé de quelques orages aoûtiens. Quant à l'automne, il hésite longuement entre robes légères et manches longues, alors même que rougissent les feuilles de vigne. Cette saison est souvent sujette à de fortes précipitations. En conséquence, les cours d'eau, de petits fleuves côtiers venus des montagnes toutes proches, bénéficient de régimes très irréguliers, marqués par la brutalité des crues d'automne et des étiages sévères en été.

- **Températures moyennes :** Les températures moyennes vont de 6 °C en janvier à 22 °C en juillet. Plus on s'approche de le mer, plus il fait chaud. Attention, en été, la température peut atteindre 44 °C sous abri, et -29 °C en plein hiver en plaine.

- **Ensoleillement :** Le département bénéficie de plus de 2 700 heures d'ensoleillement par an, autant dire qu'ici il fait beau quasiment toute l'année.

- **Précipitations :** La quantité de pluie et le nombre de jours pluvieux diffèrent selon le territoire. Plus on s'éloigne de la mer, plus la quantité d'eau est élevée. Ainsi, il pleut sur l'Hérault en un an de 600 à plus de 1 400 mm.

- **Vents :** Situé entre les vallées de l'Aude et du Rhône, l'Hérault est relativement protégé des vents forts d'ouest et de nord ; cependant, le département est toute l'année soumis à l'influence de plusieurs vents dits régionaux : tramontane, marin et mistral.

- **Phénomènes naturels :** Les perturbations méditerranéennes sévissent particulièrement en automne et en hiver au cœur du massif des Cévennes. Appelés « épisodes cévenols », ce sont de violents orages, souvent dévastateurs, nés d'un véritable effet de mousson et portés par des vents de secteur sud, apportant avec eux une humidité importante venant de la Méditerranée. Les orages se bloquent sur les massifs montagneux et relâchent alors des quantités extraordinaires d'eau. Le mont Aigoual peut ainsi recevoir jusqu'à 2 200 mm d'eau par an, plus de trois fois la quantité reçue à Montpellier, ville pourtant située à moins de 90 km.

Cours d'eau

- **L'Hérault.** Ce fleuve côtier, qui a donné son nom au département, naît dans le Massif de l'Aigoual. Il prend sa source sur le versant sud du mont Aigoual, à 1 288 m d'altitude, pour aller se jeter dans la Méditerranée à hauteur du Grau d'Agde, après une course sinueuse de 150 km. Il tiendrait son nom de l'or latin, *aurum*, que ses flots rouleraient sans fin. Mais sa richesse est ailleurs. Cette prospérité vient du XVI^e^ au XVIII^e^ siècle, dans ses vallées supérieures : moulins, norias, turbines ont fait tourner les usines textiles des basses Cévennes. Aujourd'hui, ses eaux permettent d'irriguer près de 8000 ha de terre, tandis que les habitants du département lui prélèvent 18 millions de mètres cubes d'eau potable par an. Elles baignent presque 190 tonnes de truites arc-en-ciel, élevées en bassin de pisciculture, ou se transforment en un formidable potentiel électrique grâce à la centrale de Madières, aux barrages de Bertrand et de la Meuse. Après Ganges, ses eaux d'un bleu-vert profond, caractéristique des rivières de pays calcaire, pénètrent dans une gorge profonde, favorable à la pratique du canoë-kayak et passent devant Saint-Guilhem et sa superbe abbaye romane. À partir d'Aniane, sa plaine est une succession de terrasses couvertes de vignes. Mais ce fleuve méditerranéen est marqué de contraste : les pluies violentes de l'automne, qui succèdent à l'aridité de l'été, provoquent des crues importantes et dévastatrices ; le fleuve peut alors passer d'un débit moyen de 3 à 3 000 m^3 par seconde, emportant tout sur son passage. Il a ainsi creusé la roche pour y insinuer son lit encaissé, créer des paysages déchirés et abrupts, avant de s'étendre, eau étale et miroitante, dans la plaine littorale.

- **Le Vidourle.** Avec ses 85 kilomètres, il est le fleuve côtier le plus à l'est, marquant la séparation entre le département du Gard et celui de l'Hérault. Exemple même du torrent cévenol, il revient régulièrement dans l'actualité, un peu trop souvent même ces dernières années, aux dires de ses riverains. En période normale, le Vidourle est un cours d'eau paisible, traversant nonchalamment les bourgs de Saint-Hippolyte-du-Fort, Quissac et Sommières, s'offrant même la fantaisie de disparaître en lit souterrain avant Sumène. Baignade et pêche (2^e^ catégorie) sont très pratiquées en aval, avant d'atteindre la zone littorale où son lit a été profondément remanié lors de l'aménagement du littoral.

- **L'Orb.** À l'ouest de l'Hérault, il est la rivière emblématique du Biterrois. Long de 136 km, il faut distinguer sa partie supérieure où dominent les caractéristiques d'une rivière de montagne aux eaux agitées, favorable à la pêche de 1^re^ catégorie de son cours inférieur, plus paisible, traversant un paysage de terrasses et de collines couvertes d'un vignoble de qualité. Entre les deux, une partie encaissée est favorable aux sports d'eaux vives et il n'est pas étonnant que le département y ait aménagé un parcours de compétition de canoë-kayak. La basse plaine débute à Béziers, une ville intimement liée au fleuve depuis les temps immémoriaux. Sur son éperon rocheux, la cathédrale Saint-Nazaire est la sentinelle de la vallée, veillant sur les ponts, protégeant des crues, marquant le paysage de sa silhouette. L'Orb marqua aussi pendant des décennies la limite des connaissances techniques du XVII^e^ siècle : Riquet, lors de la construction du canal du Midi, fut contraint, après les écluses de Fonsérannes, de faire naviguer les péniches sur le fleuve pour récupérer le canal sur l'autre rive. De ce fait, la navigation subissait de longues interruptions en période de crues. La construction du pont-canal, sous Napoléon III, permit de résoudre le problème. L'embouchure, autrefois très changeante, est aujourd'hui stabilisée à Valras-Plage, la station touristique phare de l'ouest héraultais.

Littoral

Les 130 km de la côte héraultaise sont parmi les mieux sauvegardés de la Méditerranée : ils sont aux deux tiers vierges de toute construction. Le tiers restant offre aux amateurs de farniente de longues étendues de sable fin, et aux sportifs des spots exceptionnels pour le kite-surf, la planche à voile… Ce littoral se caractérise également par sa mince ligne de terre qui sépare la mer des étangs. Trois anciennes îles viennent ponctuer le paysage : Maguelone (près de Palavas), le mont Saint-Clair (Sète) et le cap d'Agde. Aujourd'hui, ces collines sont rattachées à la terre et se trouvent entourées par les étangs et la Méditerranée. Près de la Grande Motte et de Mauguio, en « petite Camargue », se situe l'étang de l'Or. L'étang le plus vaste de l'Hérault est situé près de Sète, il s'agit de l'étang de Thau. D'autres lagunes telles que l'étang d'Ingril (Frontignan), l'étang du Prévost (Palavas) ou encore l'étang de Pérols offrent des rivages propices à la découverte et la balade. Le long des côtés héraultaises, les ports participent aussi à la vie économique du département. Le plus important est sans conteste Sète, pour son commerce, puis viennent La Grande Motte, Palavas, Marseillan et Vendres pour leurs anneaux de plaisance.

FAUNE ET FLORE

Faune

L'Hérault est un département riche, de nombreuses espèces animales y ont élu domicile, du fait de l'homme ou non. La plus grande partie de ces espèces est protégée : les oiseaux du littoral, les mouflons du Caroux, les vautours de la Vis… Du plus petit animal au plus grand, il est agréable de faire leur connaissance au détour d'un chemin.

Mammifères

- **Le murin de Blyth,** chauve-souris dont l'envergure peut aller jusqu'à 40 cm, se nourrit principalement de sauterelles. Présent dans certaines grottes du département, on en dénombre 5 ou 6 colonies dans l'Hérault.

- **Le taureau de Camargue** vit en semi-liberté dans des élevages nommés manades. Petit et noir, les cornes en lyre, il est issu des animaux que l'on retrouve peints sur les murs des grottes préhistoriques, mais au siècle dernier, des croisements avec son cousin, le taureau de combat espagnol, lui ont donné vigueur et combativité.

- **Le mouflon,** introduit dans le massif de l'Espinouse dès 1956, s'est parfaitement adapté à ces moyennes montagnes méridionales. Il descend de mouflons domestiqués au Néolithique, mais son retour à l'état sauvage dans les îles méditerranéennes dont la Corse, lui a permis de rester à l'identique, contrairement au mouton domestique qu'il aurait dû devenir. Le mouflon est devenu un des symboles du Caroux-Espinouse, et cette population, qui compte aujourd'hui plus d'un millier d'individus est l'une des plus importantes de France.

- **Le cheval de Camargue** est l'autre animal indispensable à la manade. Petit, trapu, descendant de races locales, il est adapté, avec ses sabots larges aux milieux humides de la Camargue. Bruns à la naissance, les poulains prennent rapidement la teinte blanche qui fait leur spécificité. Docile, facile à dresser, il fait corps avec son cavalier, le gardian, et est l'auxiliaire idéal pour la conduite et la maîtrise du troupeau de taureaux.

Reptiles

- **La couleuvre de Montpellier** est un grand serpent de plus de deux mètres de long, impressionnant mais inoffensif. Animal très craintif, il s'enfuit à toute vitesse à la moindre alerte. C'est d'ailleurs l'un des serpents les plus rapides de France.

Oiseaux

- **L'aigle de Bonelli** est l'un des rapaces les plus menacés de France. Réfugié dans les falaises calcaires du Midi, il en subsiste cinq couples sur le territoire du département. Comme la plupart des rapaces, il cherche des territoires de chasse dans les milieux peu boisés et peu embroussaillés. Il se nourrit essentiellement de lapins, perdrix, rongeurs et lézards. On le trouve principalement dans les gorges de l'Hérault.

La faune de la garrigue

Très diversifiée, mais ici aussi adaptée aux particularités du climat méditerranéen, la faune de la garrigue est multiple et abondante. On peut citer quelques espèces particulières comme la « couleuvre de Montpellier », un gros serpent de plus de deux mètres de long ; le petit lézard gris (« angrole » pour les gens du Pays) qui se chauffe sur les pierres au moindre rayon de soleil ; la « cargolade » ou « petit gris », l'escargot méditerranéen qui montre ses cornes dès qu'une averse vient réveiller la vie dans les garrigues, sortant des lieux où il se protège de la sécheresse (amoncellements de branchages, fond de fossés, trous de murets)… Espace broussailleux à la végétation dense, la garrigue a vu depuis quelques années une prolifération du sanglier. Chassé en battue dans toute la région, il se cache dans la journée et le promeneur ne trouve souvent que des traces de son activité nocturne : sols retournés, racines à nu, mares argileuses piétinées…

La richesse du pic Saint-Loup

Célèbre mondialement pour sa faune et sa flore, le pic Saint-Loup, phare de la garrigue, se dresse fièrement à 659 m d'altitude. Qu'il s'agisse des curiosités de la nature, des empreintes de l'Histoire ou du savoir-faire des hommes du cru, nul doute que chacun saura y trouver satisfaction. Site protégé pour ses richesses paysagères, archéologiques et botaniques, il est aussi un terrain privilégié pour l'initiation à la géologie. Le pli du pic Saint-Loup, résultat d'un plissement se déversant vers le nord, est le plus marqué de toute la région, ce qui lui vaut d'être classé en tant que « Site pittoresque » depuis 1978. Les nombreuses couches calcaires, travaillées par l'eau et le gel, abritent des avens, des dolines, des galeries, des grottes, offrant au spéléologue un univers onirique formé de concrétions multicolores. Quant à la flore, près de 1 000 espèces différentes y sont implantées : chêne vert, pin d'Alep, genêts, genévriers, thym, romarin… Mais la vedette locale est sans conteste une liane plantée par les hommes sur les meilleures terres : la vigne. La faune est tout aussi exceptionnelle ; parmi les espèces les plus remarquables, vous pourrez observer l'aigle de Bonnelli et le grand corbeau, qui nichent dans les parois escarpées, ainsi que la couleuvre de Montpellier, le lapin de garenne et le lièvre, qui jailliront peut-être devant vos yeux, sans oublier le lézard vert, très beau reptile de la région, d'un vert très cru, et, la nuit, les hiboux petits ducs et les chouettes rivalisant de vocalises !

Le héron cendré, grand échassier solitaire, se perche généralement dans des grands arbres le long des étangs. Il fréquente tous les milieux humides et peu profonds, sa nourriture se compose de reptiles, crustacés, petits mammifères, poissons et même de végétaux. Protégé depuis 1974, le héron provoque des dégâts importants dans les piscicultures, dont les éleveurs de truites se protégent avec des filets tendus ; mais pour les étangs, il n'y a aucune solution.

Le flamant rose, animal emblématique niché sur les étangs de la côte, s'observe en communautés de plusieurs dizaines d'individus, à Palavas, aux Aresquiers… Parfaitement à l'aise dans l'eau salée, il est le seul échassier à posséder des palmures à ses doigts. Il s'est parfaitement adapté aux lagunes côtières, aux eaux salées. Il est d'ailleurs le seul à exploiter de façon systématique la richesse de ces milieux très particuliers. Tous les ans, une majorité d'entre eux migrent vers l'Italie, l'Espagne, l'Afrique du Nord et le Sénégal, pour revenir en février et mars. Dès les premiers beaux jours, au printemps, la parade nuptiale commence, et une fois les couples formés, ils sortent du département et rejoignent leur seul lieu de nidification en France, en Camargue.

Le saviez-vous ?

La garrigue tire son nom du chêne kermès, « garric » en occitan, un arbuste robuste très résistant. Sous ses feuilles, on trouve un petit insecte qui, soigneusement récolté et séché, donne un colorant rouge puissant. Cette substance a fait le bonheur de l'industrie drapière de l'Hérault puisqu'elle servait à colorer les textiles qui étaient utilisés pour confectionner les beaux pantalons rouges de l'armée française (avant 1914). De nos jours, c'est un cousin de cette cochenille qui sert à confectionner le colorant E120 que l'on retrouve dans une multitude de produits, des saucisses de Francfort aux bonbons.

Le vautour fauve a été réintroduit dans les gorges de la Vis, après 50 ans d'absence. Malgré sa taille impressionnante (2,80 m d'envergure), ce planeur géant est totalement inoffensif, et se nourrit exclusivement d'animaux morts.

Poissons

Le chabot du Lez, petit poisson d'environ 5 cm, se trouve exclusivement dans les sources du Lez. Une tête énorme, un corps conique marbré de brun, de très amples nageoires pectorales, des écailles minuscules… C'est un nageur médiocre qui se cache sous les pierres, réussissant l'exploit de passer inaperçu tout en étant abondant.

Insectes

La cigale, véritable emblème du Sud, ne vit qu'un mois et demi en plein soleil. Son chant résonne aux heures chaudes des journées d'été.

Flore

57 % de la flore française se trouve dans les vallées, plaines et montagnes de l'Hérault. Le département regorge de merveilles botaniques, et il suffit de se promener en pleine nature pour en constater la diversité. La flore varie en fonction de l'éloignement du littoral, de l'altitude et de l'exposition. Littoral, garrigue et montagne se partagent un éventail d'arbres, de fleurs, de plantes à découvrir et à protéger.

Le littoral

Les dunes côtières font partie des paysages les plus changeants du monde, du fait de l'eau et du sable. Jour après jour, de nouvelles petites dunes mobiles se forment, alternant avec des vallées, des lacs, des landes de bruyère, des garrigues et des forêts. Cette bande littorale est particulièrement exposée, en particulier lors des tempêtes hivernales : le trait de côte est en recul constant.

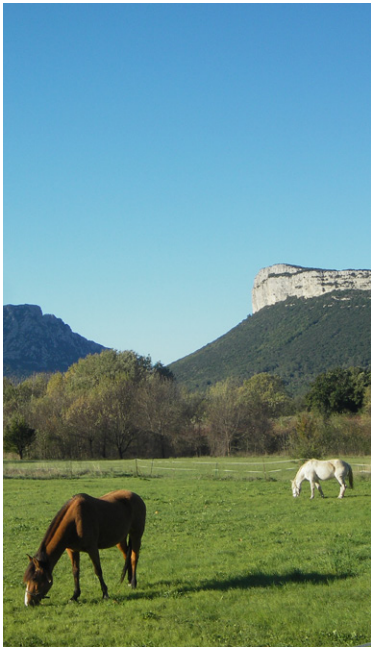
Aussi, le Conseil départemental a entrepris un vaste programme de sauvegarde, dont la partie la plus spectaculaire est l'enrichissement en sable de la plage par des prélèvements effectués au large. La végétation y est variée et également très fragile.

- **L'oyat,** plante herbacée, se développe essentiellement dans le sable. Ses longues racines s'étendent et s'ancrent à plusieurs mètres de profondeur, permettant ainsi de stabiliser les dunes.
- **La salicorne** est une plante grasse qui pousse en milieu salé, et qui peut rester immergée jusqu'à 9 mois en hiver.
- **Les roseaux,** qui peuvent mesurer jusqu'à 3 m, colonisent les bords des eaux, parfois de manière envahissante.

La garrigue

Ce paysage sauvage a été façonné par l'homme. Depuis leur installation dans la région, il y a près de 5 000 ans, les hommes ont considérablement modifié ce couvert végétal, sous l'action conjointe du feu et du bétail. Le développement de l'activité agricole et pastorale a engendré un déboisement massif, afin de rendre les terres cultivables, de laisser pousser l'herbe et d'alimenter les troupeaux. Dès lors, les grands arbres cédèrent progressivement leur place à une végétation faite d'arbustes, de broussailles épineuses et d'herbes odorantes ; en voici quelques-uns :

- **Le chêne vert** (ou yeuse) régnait sur la strate supérieure de la forêt originelle avec son feuillage persistant vert foncé. Il a, hélas, disparu peu à peu avec la demande de bois pour l'industrie du verre et des besoins de la marine française, sans oublier les incendies souvent provoqués par des pacages non maîtrisés.
- **Le chêne blanc** apparaît dès que l'altitude s'élève, et ce jusqu'à environ 800 m ; il présente une feuille multilobée singulière, mais il perd son feuillage en hiver. Vous le reconnaîtrez sans peine.
- **Les cistes,** au nombre de trois, apportent au paysage une belle palette de couleurs. Quand il est de Montpellier, ses fleurs éclatent d'un blanc immaculé ; il est dit cotonneux quand ses fleurs virent au rose vif, et lanifère lorsque la corolle est blanche et le cœur violet.
- **L'arbousier** est un petit arbuste dressé, touffu, d'un vert gai. Ses feuilles rappellent celles du laurier, et ses fruits globuleux de couleur rouge orangée, les arbouses, ressemblent à des fraises.
- **Le chêne kermès** est un peu le vilain petit canard ici ; de son isolement forestier, il a gardé un aspect peu amène, dévoilant des feuilles épineuses rappelant le houx.
- **La lavande** rafraîchit par sa seule présence l'atmosphère, qu'elle embaume. Typique de la Méditerranée, on la trouve pourtant sur les versants nord des montagnes.
- **Le coris de Montpellier,** très rameux, ressemble un peu au thym mais n'a aucun arôme.
- **Le micocoulier** se trouve souvent auprès d'anciens temples romains. Ses baies sont comestibles, mais seuls les oiseaux les apprécient ; quant aux hommes, ils aiment son bois lourd et robuste.



© C. DELERUE – TOURISME HÉRAULT

Le pic de Saint-Loup.

- **L'orchis occitani** a choisi de se développer dans les prairies humides autour du pic Saint-Loup. Espèce rarissime, on ne la trouve que dans l'Hérault et dans le département voisin du Gard.
- **Le pin d'Alep**, dont le nom se réfère à une ville de Syrie, se reconnaît facilement à son tronc le plus souvent tortueux et grisâtre, à ses aiguilles courtes et à ses petites pommes pointues.
- **Le romarin** va de pair avec le thym, et on le retrouve ici dans tous les jardins comme dans toutes les assiettes.
- **Le thym** est l'un des bons génies du bouquet garni, et l'esprit même de la cuisine méridionale.
- **L'olivier** est un arbre mythique depuis l'Antiquité, et est probablement le symbole le plus fort des civilisations méditerranéennes. Sa culture a été introduite dans le Languedoc par les Grecs au VIe siècle av. J.-C., puis développée et améliorée par les Romains, qui le cultivaient déjà bien avant leur empire, il y a plus de 6000 ans. Cet arbre noble au feuillage argenté symbolise la paix, la fécondité, la sagesse, l'abondance et la longévité.

La montagne

C'est un milieu complexe où se mêlent forêts naturelles résiduelles et vastes replantations effectuées par l'Homme.

- **La drosera rotondi** est une plante carnivore qui s'épanouit dans les tourbières du Caroux et de l'Espinouse (Parc du haut Languedoc).

Le châtaignier, autrefois cultivé en terrasse, se rencontre jusqu'à 800 m d'altitude : ce sont les célèbres châtaigniers d'Olargues. Il est aussi nommé arbre à pain, car ses fruits servent à produire de la farine, et sont aussi employés en confiserie voire dans la cuisine gastronomique. Fournissant bois de charpente et de clôture, il a permis la survie de nombreuses générations par ses fruits consommés par l'homme et le bétail sous différentes formes : cuit ou grillé, conservé séché ou en farine. Peu à peu abandonné au cours du XX^{e} siècle, son verger est lentement rénové, non pas par un intérêt économique majeur, mais parce qu'il fait partie intégrale du paysage de la moyenne montagne languedocienne.

Les ifs se sont fait une place dans le massif du Caroux. Cette forêt de conifères aux fruits rouge vif est l'une des rares du genre en France.

Parcs et réserves naturelles

Réserves naturelles

Le Parc naturel régional du haut Languedoc. À cheval sur les départements du Tarn et de l'Hérault, ce parc a été créé en 1973 sur 260 000 ha (93 communes) afin de protéger la faune et la flore des massifs de l'Espinouse, du Caroux, de la Montagne noire, du Sidobre et des monts de Lacaune, plus à l'ouest. La nature y est sauvage et la végétation contrastée, soumise aux influences méditerranéennes ou atlantiques, selon le versant où l'on se trouve. La ligne de partage des eaux marque la séparation entre d'un côté le chêne vert et de l'autre le chêne pédonculé, plus à l'aise en milieu humide. Au-dessus des plaines viticoles et céréalières, les bois de châtaigniers et les hêtres s'emparent de l'espace. Des gorges profondes comme celles de Héric ou de Colombières marquent ces paysages sauvages dans lesquels de nouveaux hôtes prospèrent : la réintroduction des mouflons y a été un réel succès et le randonneur peut y croiser maintenant quelques troupeaux.
Du Néolithique à l'époque romane et aux cathédrales, l'Homme a laissé son empreinte sur ces paysages. Il les a apprivoisés et a développé leurs richesses naturelles : châtaigniers, arbres fruitiers, vignobles et ressources de l'élevage bovin et ovin. Vous partirez à la découverte d'une faune et d'une flore protégées : hêtres et conifères, rivières à truites qui dévalent des pentes escarpées. Organisme d'aménagement et de protection, le Parc naturel régional a aussi mis en place des structures d'accueil et d'information sur le tourisme nature : randonnées (GR, PR, sentiers de pays), labellisation des hébergements de caractère, et activités sportives et de loisir. Il peut même vous organiser des séjours de découverte de produits, de sites…

Réserve naturelle du Bagnas. Situé à Agde, cet ensemble d'étangs, de marais, de sansouires et de terrains cultivés est un lieu propice à l'observation. Dans cette vaste zone humide qui s'étend sur 561 ha entre Agde et Marseillan, plus de 150 espèces d'oiseaux se côtoient. Le canal du Midi le traverse d'est en ouest. Cette étendue, qui constituait à l'origine le vaste delta de l'Hérault, a été progressivement comblée par les alluvions, puis s'est adoucie par l'action des eaux du canal du Midi. Les zones de basse terre se sont couvertes d'une végétation de roseaux fins et lumineux, très appréciée des oiseaux. Un point d'observation libre est situé sur la D51 entre Marseillan-Plage et Marseillan-Village.

ÉCONOMIE

Depuis le 1er janvier 2016, les régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées sont réunies pour former la Région Occitanie Pyrénées-Méditerranée. Ce territoire d'une population de 5,7 millions d'habitants est plus vaste que l'Irlande. Parmi les 13 départements de la nouvelle Région, l'Hérault bénéficie d'un taux de création d'entreprises particulièrement élevé, même si le taux de chômage reste important. L'industrie héraultaise centralise une grande part des compétences et des acteurs économiques, tant départementaux que régionaux, et regroupe un grand nombre de centres de décision.

Les points forts de son économie sont le dynamisme, l'innovation, le transfert technologique, la mise en place de plates-formes technologiques et le développement durable. L'Hérault compte trois bassins d'emploi, aux spécialités bien marquées : Montpellier avec un fort potentiel de recherche et développement, d'industrie agricole et agroalimentaire et des biens d'équipements ; Béziers, où l'industrie est très liée au secteur des équipements mécaniques ; et enfin Sète, moins industrialisée que les deux premières zones, avec un bassin comprenant surtout des activités traditionnelles, comme la construction.

Agriculture

L'agriculture occupe 40% du territoire héraultais avec près de 10 000 exploitations, ce qui représente une valeur de 486 millions d'euros. La diversité des territoires (littoral, montagne, causses et vallées, garrigue…) permet de cultiver de multiples produits : melon, asperges, châtaignes ou navet, pour ne citer qu'eux, sans oublier la vigne. L'Hérault à lui seul détient 35% du vignoble languedocien.

Industries

Une industrie de l'innovation

La recherche et l'innovation sont des atouts majeurs du département, qui bénéficie de nombreux pôles d'excellence : agronomie, mathématiques, chimie, biologie… Le centre hospitalier universitaire de Montpellier, qui occupe le cinquième rang national, est à la pointe de la recherche dans plusieurs domaines comme la médecine régénératrice, la génétique moléculaire ou les maladies neurodégénératives. La recherche privée est également dynamique, avec de nombreuses entreprises présentes. L'industrie héraultaise se caractérise aussi par des pôles de compétitivité.

Tourisme

Le tourisme dans l'Hérault représente un chiffre d'affaires annuel de près de 2 milliards d'euros, ce qui en fait un secteur économique important. L'Hérault attire tout au long de l'année les touristes venus pour les différents sites de visite (châteaux, édifices religieux, parcs à thème et animaliers, musées, grottes, sites techniques, archéologiques…), mais aussi pour les nombreux festivals et les trois stations thermales de l'Hérault (Balaruc-les-Bains, Lamalou-les-Bains et Avène). Les nombreux loisirs de pleine nature finissent de séduire cette population de vacanciers, que ce soit pour un week-end ou davantage.

© MARTIN CHILD / GO STOCK / GRAPHICOBSESSION

Parcs à huîtres, Bouzigues.

HISTOIRE

Préhistoire

C'est sur les terrasses de l'Orb, que l'on trouve les premières traces de présence humaine dans l'Hérault. Des « choppers », galets taillés par la main de l'Homme il y a 500 000 à 700 000 ans, y ont été découverts. Mais la vie dans ce qui allait devenir l'Hérault remonte bien plus loin. Les terrains les plus anciens (550 millions d'années), présents dans la Montagne noire, sont pauvres en fossiles, mais le charbon de Graissessac (datant du Carbonifère, soit il y a environ 300 millions d'années) atteste d'une végétation luxuriante. Plus tard, les argiles rouges du bassin de Lodève (datant du Permien, il y a 250 millions d'années environ) ont conservé les traces de mammifères primitifs ; de même, à Mèze, en bord de mer, a été découvert un important gisement d'œufs de dinosaures.Les outils retrouvés dans les grottes du Minervois ou de Lunel-Viel attestent de la présence de l'Homme ici au Paléolithique inférieur. Au Néolithique apparaissent avec la domestication des animaux la transhumance et le tracé des premières routes.

La civilisation de Fontbouise

Des traces de cette civilisation, dite de Fontbouise (du nom d'un lieu-dit du Gard) sont visibles dans la région. Le site de Cambous, près de Saint-Martin-de-Londres, présente les restes d'un de ces villages. Les habitants vivaient là, comme le montre la reconstitution *in situ* dans de vastes cabanes communautaires, au plan ovale, aux murs de pierre sèche, et recouvertes de branchages. Sédentaires, ils développent un artisanat utilitaire, décorant leurs poteries de cannelures, d'incisions ou de poinçonnages. Le travail métallurgique, surtout celui du cuivre, prend son essor et de nombreuses traces de mines subsistent encore de nos jours. La mine de Pioch-Farrus, près de Cabrières, illustre parfaitement l'acharnement de ces hommes à se glisser dans d'étroites fissures, à creuser des puits avec des instruments rudimentaires pour aller chercher le précieux métal.Les vestiges les plus nombreux sont constitués par les tombes, sous forme de dolmens : plus de 350 d'entre eux ont été recensés, principalement sur les petits Causses, les flancs du Caroux et dans le Minervois. Plus tard déferlent du Nord les invasions celtiques, qui apportent l'industrie et l'art du fer. Les Ibères venus du Sud, les Étrusques arrivés par la mer, les Celtes de la région rhénane, et les Ligures d'Italie s'y sont côtoyés, succédés, mélangés.

Antiquité

Les Grecs puis les Romains ont eux aussi laissé énormément de traces dans le département. L'oppidum d'Ensérune, près de Béziers, est le plus beau témoignage de cette époque, où les habitants se réfugiaient sur des hauteurs dans de petites maisons de pierre, protégées par les larges remparts, flanqués parfois de tours. L'Hérault, bordé par la Méditerranée, s'est affirmé comme une zone ouverte aux échanges commerciaux : la ville d'Agde en est certainement l'un des meilleurs exemples. Dès 125 avant notre ère, les légions romaines interviennent en Gaule méridionale. Plusieurs générations ont été nécessaires pour qu'une société romanisée voit le jour. Le « modèle » romain s'imposera finalement dans les structures économiques, sociales et politiques des habitants. Le développement des réseaux de communication, dont notamment la construction de la voie domitienne, bouleverse les modes de vie. Dans un premier temps, on assiste à la « romanisation » des oppida : Murviel-lès-Montpellier, Lattes, Ambrussum… À l'apogée de la civilisation romaine, l'Hérault comptera deux « cités », Béziers et Lodève, dont ne subsistent que de rares vestiges. À l'inverse, dans l'espace rural, réorganisé suivant le cadastre romain, les vestiges des « villas » (vastes exploitations agricoles) sont nombreux, à l'image notamment de la villa de Loupian.

Ces 500 ans de paix romaine prennent fin lors de l'invasion des Wisigoths, peuple barbare venu d'Europe de l'est. L'ancienne Narbonnaise devient un royaume dépendant du royaume wisigothique d'Espagne, et prend parfois le nom de « Septimanie ». Le nom de Septimanie viendrait de la présence des vétérans de la septième légion romaine, qui auraient occupé la région, ou des sept villes, sièges d'importants évêchés, qui jalonnaient le territoire : Elne, Agde, Narbonne, Lodève, Béziers, Maguelone et Nîmes. Le Royaume wisigoth, continuation de la période gallo-romaine, est régi par le droit romain. Le roi Alaric II avait fait rédiger, à l'intention de ses sujets romains, le *Breviarium legum romanae Wisigothorum*, plus connu sous le nom de Bréviaire d'Alaric. En dépit de trois siècles de présence dans la région, les Wisigoths ont, finalement, laissé assez peu de traces de leur passage, en particulier dans le domaine de l'architecture. Ne restent que quelques vestiges, qui souvent ont servis de base aux églises romanes postérieures. Ces églises wisigothiques se caractérisent par une nef unique terminée par un chevet plat quadrangulaire. Le chœur y est imposant et bien démarqué du reste de la bâtisse. Exemples : la chapelle Saint-Pierre de Léneyrac à Ceyras (Xe siècle), la chapelle Saint-Christol à Nissan-les-Ensérune (Ve siècle), la chapelle Saint-Georges à Lunas , ou encore la chapelle Saint-Nazaire d'Auberte à Roujan.

Les disques mystérieux de Lattara (Lattes)

Dans le cadre des travaux de protection contre les inondations, une campagne de fouilles a été menée, montrant la richesse archéologique du site de l'antique Lattara, aux portes de Montpellier. Les découvertes portent essentiellement sur la période de l'Âge de fer et l'époque gallo-romaine. Un ensemble rare de plus de 250 disques en bronze, de 2 à 13 cm de diamètre et datés des VI[e] et V[e] siècles avant notre ère, constitue la plus grande collection du genre découverte en Europe. Il s'agit de décorations ou d'objets de culte, peut-être d'origine étrusque. La période romaine est elle aussi présente sur les lieux, ainsi que le montrent un puits, des fragments de dolium, des tuiles, des fragments d'amphores, les restes d'une voie romaine et les ruines d'un bâtiment (bases de colonnes, corniches, petit autel…), peut-être un temple ou un mausolée.

Moyen Âge

La période carolingienne est marquée par le développement du christianisme et l'essor considérable d'une architecture essentiellement ecclésiastique (création des abbayes d'Aniane par saint Benoît et de Gellone par saint Guilhem, influence de saint Fulcran à Lodève, etc.). L'art roman a bénéficié des grands mouvements monastiques – bénédictins, cisterciens et prémontrés – pour se répandre dans tout le département, avec un style propre à la région, caractérisé par une construction en blocs massifs et une décoration sobre, à base de bandes dites lombardes et de frises en dents d'engrenage. Au début du XIII[e] siècle, la crise cathare va affecter la partie occidentale du département et entraîner une répression brutale (la croisade contre les Albigeois, 1209), puis l'entrée du pays dans le domaine royal des Capétiens en 1229. L'Hérault paya un lourd tribut à cette reconquête, avec les massacres de Béziers en 1209 et de Minerve l'année suivante.Les siècles suivants furent une période de prospérité, entrecoupée d'épidémies et de guerres, marquée par l'essor des villes, en particulier celle de Montpellier. Le commerce est alors florissant, en particulier pour les tissus et les épices, qui génèrent un important trafic maritime avec le Moyen-Orient. Les ports de Lattes (sous l'impulsion de Jacques Cœur à partir de 1432) et de Sérignan sont les plus importants de la région. La communauté juive est très importante dans la région (Montpellier, Lunel, Pézenas…) et parfaitement intégrée.

De la Renaissance à la Révolution

Les guerres de religion. Dès le milieu du XV[e] siècle (à la fin de la Guerre de Cent Ans), l'influence architecturale de la Renaissance italienne commence à se faire sentir, et du château-fort traditionnel, on passe progressivement, au siècle suivant, au règne des châteaux-palais. Dans l'Hérault, peu de bâtiments Renaissance, à part quelques maisons dans les villes, quelques intérieurs et quelques châteaux comme ceux de Marsillargues, Castries, Assas… La faculté de Montpellier poursuit son développement : fondation du Jardin des Plantes sous Henri IV en 1593.

Vers 1550, c'est l'est du département qui va à son tour être victime de l'horreur des guerres de religion. Jusqu'à Pézenas, le département bascule dans une explosion de haine antipapiste. Bon nombre d'édifices religieux seront endommagés, voire détruits. Il en sera de même lorsque, la paix retrouvée, Richelieu fera démanteler maintes forteresses qui auraient pu abriter les protestants et menacer le pouvoir royal. Si l'antagonisme entre Cathares et catholiques, huguenots et papistes restent les faits marquant de l'histoire spirituelle de l'Hérault, une troisième communauté religieuse a beaucoup apporté. Depuis le Moyen Âge, la communauté juive a ici trouvé une terre propice à son épanouissement dans tous les domaines, en particulier dans celui de l'enseignement médical à Montpellier.

La prospérité des XVII[e] et XVIII[e] siècles. La prise de Montpellier en 1622 eut pour effet de faire de la ville la véritable capitale administrative du Languedoc, titre qu'elle ravit alors à Pézenas, siège un temps des États du Languedoc. La période de paix et de prospérité s'étend tout au long du règne de Louis XIV. Elle sera celle des grands travaux et verra la construction du port de Cette (Sète), et de celui du Peyrou à Montpellier. Mais la réalisation la plus marquante de l'époque reste sans nul doute le canal du Midi qui de Toulouse à Sète permet de joindre la Garonne et donc l'Atlantique à la Méditerranée. Conçu, réalisé, et financé par Pierre-Paul Riquet, il fut l'artère économique majeure de cette partie du royaume. Cet essor bénéficia aux villes et villages comme en témoigne un grand nombre de maisons bourgeoises.

La doctrine cathare

Présente au X[e] siècle en Europe Centrale, elle apparaît en 1167 en France, basée sur un dualisme radical, s'opposant à la doctrine officielle de la Trinité et surtout de la divinité du Christ. Ainsi, pour les Cathares, Dieu règne-t-il sur un monde spirituel fait de bonté et de beauté, alors que l'homme est prisonnier d'un monde terrestre matériel, façonné par Satan.Tous les sacrements édictés par le catholicisme ne sont pas reconnus. Les Cathares n'ont qu'un seul sacrement, le *consolamentum* (imposition des mains) qui permet au mourant d'atteindre le monde de Dieu. Certains hommes ou femmes peuvent recevoir le *consolamentum* pendant leur existence terrestre. Menant une vie austère, ils atteignent la pureté divine : ils sont alors appelés « parfaits » ou « bons-hommes ».

FIGURES HISTORIQUES ET HOMMES POLITIQUES HÉRAULTAIS

Saint-Benoît d'Aniane. Wittiza, fils du comte de Maguelone, naquit en 751 à Substantio (Castelnau-le-Lez). Après des années passées à guerroyer aux côtés de Charlemagne, il est touché par la grâce et devient moine sous le nom de Benoît. Il se retire alors à Aniane sur les terres appartenant à son père pour y fonder une abbaye qui deviendra l'une des plus importantes de la région au Moyen Âge.

Jean-Jacques Régis de Cambacérès (1753-1824). Natif de Montpellier (son père en fut le maire), il devint conseiller à la Cour des Comptes de la ville. Bien que noble, il adhère à la Révolution, puis est élu député à la Convention et vote la déposition du roi – mais pas sa mort. En 1794, il présente le premier projet de code civil. Participant au coup d'État de Bonaparte, deuxième consul au côté de ce dernier, il entamera une carrière à ses côtés jusqu'à devenir archichancelier sous l'Empire.

Gaston Defferre (1910-1986). Celui qui fut si longtemps maire de Marseille est né à Marsillargues, dans l'Hérault. S'il a occupé seul le devant de la scène marseillaise avec une incontestable autorité, il a eu un parcours politique fécond durant la IVe puis sous la Ve République, pour finir ministre de François Mitterrand et « père » de la régionalisation. On peut supposer que les courses libres donnèrent à cet enfant de la bouvine le goût des combats dans les arènes de la politique.

Edgar Faure (1908-1988). Une carrière politique comme on n'en fait plus, dans le style IIIe République, avec des maroquins (12 fois ministre), des présidences du Conseil (2 fois), des alliances et des refus. Il fut même procureur général adjoint au procès de Nuremberg. Ce Biterrois, qui avait des entrées partout, est aussi entré à l'Académie française. C'est moins connu, mais il fut aussi un écrivain apprécié de romans policiers, qu'il signa du pseudonyme « Edgar Sanday », et fut un génial touche-à-tout : écrivain donc, mais aussi narrateur hors pair, pianiste, auteur de lois, confectionneur de blagues, parolier, vainqueur de procès, polyglotte (il fut traducteur de russe), vulgarisateur de Popper, spécialiste de Turgot…

Jean Moulin (1899-1943). Figure emblématique de la Résistance, il est né à Béziers en 1899, et s'oriente vers la carrière préfectorale. Il devient en 1925 le plus jeune sous-préfet de France, excellant aussi bien dans le sport que dans les arts (peinture, dessins, caricatures…). Appelé à Paris, il sera le principal artisan de la nationalisation des compagnies aériennes et donc de la création d'Air France. Préfet de l'Eure en 1940, il est révoqué par le maréchal Pétain, entre dans la Résistance et rejoint Londres. Parachuté, il organise depuis Lyon les réseaux de la Résistance et les maquis et connaîtra le destin tragique que l'on sait.

Pierre-Paul Riquet (1604-1680). Créateur du canal du Midi, natif de Béziers, il est l'une des gloires de la région. En effet, son œuvre, qui le ruina et qu'il ne put voir terminée, apporta la prospérité au bas Languedoc au cours du XVIIIe siècle. Un peu oublié, il revint à la mode au milieu du XIXe siècle lorsque l'un de ses descendants imagina une opération de « marketing » sur son nom pour se faire élever à la dignité de pair de France. Aujourd'hui, on voit son nom partout sur les plaques de rue et le tourisme régional s'est à nouveau approprié son génie.

Saint-Roch (vers 1295-vers 1327). Saint patron de la ville de Montpellier, vénéré en Italie, il passe pour avoir réalisé de nombreuses guérisons, notamment chez les pestiférés en Italie. Atteint par la maladie, guéri grâce à un chien qui lui amenait sa nourriture, il reprit le chemin du retour, mais fut emprisonné pendant cinq ans comme espion du pape et mourut sans retrouver la liberté. Cruelle injustice ! La population de la ville lui rend hommage le 16 août, l'occasion d'aller tirer de l'eau au puits de sa maison natale.

Le XVIIIe siècle verra la poursuite de cette tendance, avec en plus l'apparition, autour des villes et particulièrement Montpellier, des folies, petits châteaux campagnards où l'on vient s'installer dès l'apparition des premières chaleurs. Montpellier en compte une dizaine, dont la plus ancienne est le château de Flaugergues. Cette demeure de la fin du XVIIe siècle cache derrière sa façade sobre un immense escalier et une voûte à clef pendante ; elle s'entoure de terrasses, au milieu des parterres à la française et des jardins à l'anglaise. Le château de Mogère présente une silhouette élégante et vaut le détour pour son buffet d'eau, belle fontaine baroque qui orne son parc. Celui du domaine de Méric, ancien refuge du peintre impressionniste Frédéric Bazille et maintenant propriété municipale, invite à la rêverie. La promenade passe encore par le très beau parc du château d'O, le château de la Mosson, dont le banquier Joseph Bonnier, anobli baron de la Mosson, voulut faire l'une des plus somptueuses demeures du XVIIIe siècle. Près de là, à Saint-Georges-d'Orques, le château de l'Engarran lui a même chipé son portail. Comme le domaine de Grammont, maintenant propriété municipale, ces folies développèrent en parallèle une activité agricole et viticole qui est restée. Car vin et folie douce poussent également à la fête… Après la révocation de l'Édit de Nantes, la guerre des Camisards fut la seule parenthèse sanglante de cette période, qui se terminera dans l'Hérault en 1709 par la piteuse retraite des troupes anglaises débarquées à Sète pour secourir les insurgés cévenols. L'économie est alors basée sur la soie, qui permet à Ganges de devenir un des grands centres de production de bas, sur la laine qui fait la richesse du Lodèvois, et sur le vin, qui part à l'exportation.

De la Révolution au XXIe siècle

De l'apogée à la crise de 1907. Après les troubles de la Révolution, le développement économique se poursuit avec l'apparition de l'industrie, basée sur l'exploitation du charbon de Graissessac et la densification rapide du réseau ferroviaire ; la ligne Montpellier-Sète est, en 1838, une des toutes premières lignes françaises. Mais c'est grâce à la vigne que le département connaît une éphémère prospérité ; conséquence d'une consommation accrue, la surface plantée double en quelques années. Des fortunes se créent, bouleversant le paysage de la plaine biterroise. Les « châteaux pinardiers » fleurissent dans tout le vignoble, alors que se développent la compagnie des chemins de fer du Midi, que sont construites les Allées Paul-Riquet, le Plateau des Poètes et le théâtre notamment, mais aussi les arènes où Camille Saint-Saëns et Gabriel Fauré donnèrent des représentations de leurs œuvres.

Les châteaux pinardiers. Les riches négociants qui ont fait fortune à la fin du XIXe siècle sont alors atteints d'une folie de construction et la plaine viticole va se couvrir de châteaux. Ici, pas de style unique, pas d'inspiration régionale, mais un foisonnement architectural, mélange des caprices des propriétaires, voire de leurs mauvais goûts, et des fantasmes des architectes. Médiévalisme à la Viollet-le-Duc, néo-Renaissance, roman croisé de gothique ou gothique croisé de roman, classique, baroque, Second Empire, inspiration coloniale ou bavaroise, les esprits les plus fertiles s'en sont donné à cœur joie. Et le résultat est là : à chaque détour d'un chemin, le promeneur peut tomber sur une cité de Carcassonne en miniature, sur un petit Versailles champêtre, sur un manoir Renaissance au milieu des vignes ou sur une fausse abbaye romane… La vigne devient ensuite une monoculture et, à partir de 1893, la surproduction provoque l'effondrement des cours. Après une série de scandales et de fraudes, l'explosion sociale se produit en 1907 avec la révolte des vignerons, qui culmine en juin de la même année au cours de la manifestation réunissant 700 000 personnes à Montpellier, puis grâce au soulèvement d'un régiment à Béziers. Malgré une relative accalmie entre les deux Guerres mondiales, le déclin des activités traditionnelles se poursuit avec la disparition presque totale de l'activité textile, la fermeture des mines de charbon, et la réduction progressive des surfaces de vigne.

De nos jours

Les défis du XXIe siècle. Depuis la fin du siècle dernier, le département de l'Hérault a connu des transformations d'une envergure inédite dans son histoire. La fin du XXe siècle a vu une amélioration incontestable de la qualité de la viticulture du département et le nouvel essor d'appellations prestigieuses telles que coteaux-du-languedoc, faugères, saint-chinian, minervois, muscats de Frontignan, mireval… Les professionnels du secteur sont aujourd'hui à la recherche de leur place sur un marché du vin devenu fortement concurrentiel, sans pour autant renier une qualité acquise au prix d'efforts considérables. L'autre grand défi réside dans l'arrivée massive de nouveaux habitants. Si le secteur touristique reste une priorité pour le département, l'Hérault ne se borne plus à accueillir des estivants dans ses stations balnéaires. Aujourd'hui, c'est toute l'année que des nouvelles personnes arrivent avec l'intention de s'installer pour de bon. Emploi, urbanisation, cette poussée démographique pose un grand nombre de problématiques auxquelles les politiques et les habitants devront amener des réponses dans les années qui viennent. Ce qui est sûr, c'est que le département de l'Hérault est plus que jamais une terre d'avenir qui compte sur la qualité de son environnement et sa qualité de vie pour asseoir son développement.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

Patrimoine culturel

Peinture

L'éclosion de l'impressionnisme. Frédéric Bazille, enfant du pays, né à Montpellier en 1841, comprend très vite que la peinture est toute sa vie. Destiné à une carrière de médecin, il se rend à Paris pour suivre ses études. Là, il côtoie Monet, Renoir, Sysley, et s'enthousiasme pour Delacroix, Courbet et Manet. Chaque été, il quitte Paris pour revenir dans sa maison familiale, près de Castelnau, et peint avec une grande fraîcheur la lumière si particulière du Languedoc depuis sa terrasse surplombant le village. Il rencontre Cézanne, avec qui il sympathise. Ses tableaux sont refusés au Salon de Paris, comme ceux de Monet. Très vite, il se retrouve dans le groupe des jeunes peintres écartés des Salons officiels. En 1867, il participe au Salon des Refusés, en compagnie de Courbet, Monet et Manet. Cette exposition préfigure la première manifestation des impressionnistes de 1874. Ces peintres apportent une nouvelle façon de voir et de faire la peinture : les tableaux sont exécutés en plein air, les gris et noirs sont exclus de la toile, les couleurs ne sont pas mélangées sur la palette mais fractionnées, juxtaposées sur la toile… Les critiques se déchaînent. Hélas, Frédéric Bazille n'aura pas le temps de se rendre compte de la petite révolution qui se prépare dans le monde de la peinture, car il meurt prématurément au combat en 1870 face aux Prussiens, à l'âge de 29 ans. Quelques-unes de ses plus belles toiles sont exposées au musée Fabre, comme la Vue de village, les Remparts d'Aigues-Mortes ou encore la Négresse aux pivoines.

Les racines de la figuration libre. 1981, deux jeunes artistes sétois, Robert Combas et Hervé Di Rosa, exposent à Paris avec Rémy Blanchard, François Boisrond, Jean-Charles Blais et Jean-Michel Alberola. Alors qu'ils intitulent leur exposition Finir en beauté, Ben (figure emblématique de l'école de Nice) baptise ce mouvement figuration libre. Un nouveau mouvement dans l'art contemporain venait de naître. Sète était fière de ses enfants. La figuration libre puise dans le rock, le punk, les mass media, la bande dessinée, la publicité ou les graffitis urbains, pour inventer une nouvelle forme d'art, libre et anti-culturelle. Les artistes (auxquels s'est joint le frère d'Hervé Di Rosa, Richard) revendiquent leur appartenance à une culture urbaine de masse, une culture populaire. Leurs supports sont des bidons, des affiches, des cartons d'emballages… Il est impossible de dissocier Sète de Combas ou de Di Rosa, leurs œuvres sont partout et facilement reconnaissables : des personnages bruts ou naïfs très colorés, très BD dans l'esprit.

Cinéma

La beauté et la diversité des paysages de l'Hérault ont séduit bon nombre de réalisateurs. Les rues, les monuments ont servi de décor aux films d'Agnès Varda, de Romain Goupil, de Claude Chabrol et d'autres encore. En 1976 par exemple, Montpellier prête son cimetière et ses rues à François Truffaut pour L'Homme qui aimait les femmes, avec Charles Denner. En 1991, le magnifique château d'Assas et ses jardins n'ont pas laissé indifférent Jacques Virette qui, y a tourné La Belle Noiseuse avec Michel Piccoli et Emmanuelle Béart ; le tournage s'est ensuite poursuivi à Saint-Jean-de-Cuculles. Plus récemment, Alain Chabat a joué un chien dans les rues de Montpellier, dans son film Didier, avec Jean-Pierre Bacri. N'oublions pas le film d'Edouard Molinaro avec Jacques Brel dans le rôle de L'Emmerdeur, tourné en partie à Montpellier, rue Foch, et Le Gitan de José Giovanni, où l'on voit Alain Delon déambuler à Sète.

Patrimoine architectural

Villes et villages

Les circulades. L'Hérault est le fief des villages circulaires, dit aussi circulades, villages médiévaux où le cercle constitue la base de l'organisation parcellaire. Reflets de l'urbanisme roman, ces villages étaient en fait bâtis en cercle autour d'une église ou d'un château-fort. Le département compte 22 communes répondant à ces critères, déterminés par l'association des Villages Circulaires, chacune offrant de magnifiques témoignages du passé. À découvrir : Aigne, Alignan-du-Vent, Balaruc-le-Vieux, Castries, Caux, Fabrègues, Fouzilhon, Gabian, Le Pouget, Magalas, Margon, Murviel-les-Béziers, Nézignan-l'Evêque, Nizas, Puisserguier, Olonzac, Paulhan, Poussan, Gigean, Puissalicon, Puéchabon, Roujan, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Pargoire et Saint-Pons-de-Mauchiens.

L'école de Sète

Sans créer de véritable courant ni d'école réputée, le cas de la ville de Sète est tout à fait intéressant, et le qualificatif de Paul Valéry, « l'île singulière », prend aussi toute sa raison dans le domaine artistique. La magie des lieux doit y être pour quelque chose, puisque, au cours du siècle dernier, de nombreux artistes vinrent s'y installer ou y créer. Rien de commun à Albert Marquet, François Desnoyer, Soulages, ou les tenants actuels de la figuration libre que sont Combas ou les frères Di Rosa… Si ce n'est l'amour de cette ville et l'ambiance créatrice qui en émane. Il conviendra toutefois de faire un saut à l'atelier de François Liguori, le magicien du fer, qui a créé une ligne de mobilier et d'objets décoratifs en fer forgé, soudé et travaillé qui commence à se répandre dans les lieux de prestige, des restaurants et des maisons privées.

SUD RADIO

PARLONS VRAI

SOPHIE GAILLARD PATRICK ROGER NATACHA POLONY
BRIGITTE LAHAIE LIANE FOLY VALÉRIE EXPERT ANDRÉ BERCOFF
JACQUES PESSIS MICKAËL DARMON PHILIPPE DAVID CHRISTOPHE BORDET
YOLAINE DE LA BIGNE NATACHA HARRY LAURENCE PERAUD

La radio généraliste et nationale

MONTPELLIER 104.7

ÎLE-DE-FRANCE PARIS 99.9 **ARIÈGE** AX-LES-THERMES 103 FOIX 103.7 PAMIERS 90.3 ST-GIRONS 88.5 **TARASCON** 89.2 **VICDESSOS** 102 **AUDE** CARCASSONNE 104.7 **AVEYRON** MILLAU 101.4 RODEZ 104.4 SAINT-AFFRIQUE 103.1 **VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE** 104 **BOUCHES-DU-RHÔNE** MARSEILLE 95.1 TARASCON 95.2 **CANTAL** AURILLAC 101 MAURIAC 88.6 **CORRÈZE** BRIVE-LA-GAILLARDE 97.8 TULLE 95.4 USSEL 107.2 **CORSE** CORTE 99.6 **DORDOGNE** BERGERAC 95.5 PÉRIGUEUX 104.9 SARLAT 107.1 **DRÔME** VALENCE 95.1 **GARD** ALÈS 95 LE VIGAN 93.3 NÎMES 95.2 **GERS** AUCH 102 CONDOM 102 MIRANDE 102 **GIRONDE** ARCACHON 100.4 BORDEAUX 106 LIBOURNE 106 MÉDOC 103.2 **HAUTE-GARONNE** CHAUM 98.2 LUCHON 104 SAINT-GAUDENS 102 TOULOUSE 101.4 **HAUTE-LOIRE** LE PUY 91 **HAUTES-PYRÉNÉES** ARGELÈS-GAZOST 102 ARREAU 100.9 CAUTERETS 96.2 LOURDES 102.2 TARBES 102 **HAUTE-SAVOIE** THONON-LES-BAINS 104 CHAMONIX 106.6 **HAUTE-VIENNE** LIMOGES 90.5 **HÉRAULT** BÉDARIEUX 102.6 MONTPELLIER 104.7 SÈTE 104.9 **LANDES** DAX 102 MONT-DE-MARSAN 94.1 **LOT** CAHORS 105 FIGEAC 103.8 PUY-L'ÉVÊQUE 96 SAINT-CÈRE 95.3 SOUILLAC 93.3 **LOT-ET-GARONNE** AGEN 102.3 VILLENEUVE-SUR-LOT 102.9 **LOZÈRE** MENDE 101.9 **PUY-DE-DÔME** CLERMONT-FERRAND 88.1 **PYRÉNÉES-ATLANTIQUE** BAYONNE 103.9 OLORON-STE-MARIE 102 PAU 102 ST-JEAN-PIED-DE-PORT 101.9 **PYRÉNÉES-ORIENTALES** FONT-ROMEU 102.3 PERPIGNAN 103.2 PRADES 105.7 **TARN** ALBI 101.2 CARMAUX 102.5 CASTRES 104.7 MAZAMET 104.1 **TARN-ET-GARONNE** MONTAUBAN 104.7 **VAUCLUSE** AVIGNON 95.2 APT 95.3 **PRINCIPAUTÉ DE MONACO - MONTE-CARLO** MONACO 97.9 **CÔTE D'AZUR** NICE 97.9 MENTON 97.9 ANTIBES 97.9 CANNES-EST 97.9 CAGNES-SUR-MER 97.9 SAINT-LAURENT-DU-VAR 97.9

EN ÉCOUTE NUMÉRIQUE DAB+ MARSEILLE NICE BIENTÔT LILLE STRASBOURG LYON

Sud Radio est une des sociétés de Fiducial Médias

ÉCOUTE EN LIGNE SUR WWW.SUDRADIO.FR

ARTISTES CÉLÈBRES DE L'HÉRAULT

Ecrivains

Raymond Castans (1920-2006). Journaliste et homme de lettres, né en 1920 à Saint-Christol dans l'Hérault, il collabora à de nombreux titres : Paris-Match, Jours de France, Midi Libre… Il est aussi auteur de théâtre, scénariste de cinéma, un savoureux conteur et l'auteur de nombreuses citations acidulées. Petit Futé ne peut pas s'empêcher de vous en livrer une : « Quand les gens ont été payés trop longtemps à ne rien faire, on ne peut pas leur demander du travail sans les augmenter ». Il est un grand admirateur de Sacha Guitry et surtout de Marcel Pagnol, dont il écrivit une biographie magistrale.

Maurice Clavel (1920-1979). Intègre dans la passion, Maurice Clavel, né Frontignan au bord du bassin de Thau, disait que « Dieu est Dieu, nom de Dieu ». Professeur de philosophie, il collabora dans les années cinqante au journal Combat, puis au Nouvel Observateur. Gaulliste au départ, il prendra ses distances lors de l'affaire Ben Barka et deviendra un prophète de la contestation après mai 1968, où il quittera le corps professoral. Il est aux côtés de Jean-Paul Sartre lors de la création de Libération, et se rendra célèbre lors d'un débat face à Jean Royer, lorsqu'il quitta le plateau en direct après avoir prononcé son fameux « Messieurs les censeurs, bonsoir ».

Auguste Comte (1798-1857). Le pape du positivisme est né à Montpellier, de parents catholiques, mais il perdit la foi à l'âge de 14 ans. Admis à Polytechnique, il découvrit la philosophie et fut secrétaire de Saint-Simon, qui l'initia à la philosophie sociale. Il définit les principes du positivisme, dépassant la religion et la métaphysique et ne reconnaissant le vrai que dans les faits étudiés par les méthodes scientifiques : « positif signifie réel, par opposition à chimérique, et utile, par opposition à oiseux ».

Joseph Delteil (1894-1978). Originaire de Villar-en-Val dans l'Aude, fils d'un bûcheron-charbonnier, il est l'auteur de La Belle Aude et d'une quarantaine d'autres ouvrages. Sa pensée est fondée sur l'hédonisme et l'harmonie de la nature. Après sa période parisienne, au cours de laquelle il écrivit une de ses œuvres les plus célèbres, Jeanne d'Arc (cause de sa rupture avec Breton et Aragon), il s'installe en périphérie de Montpellier, à la Tuilerie de Massane, en compagnie de sa femme Caroline (qui créa la Revue Nègre) et mena jusqu'à sa mort une vie de poète-vigneron.

Léo Malet (1909-1996). Natif de Montpellier, il avait débuté en 1925 comme chansonnier avant de rejoindre les surréalistes, puis de révolutionner le roman policier en 1942, avec son personnage de Nestor Burma, ce détective plus chic que choc, un anti-Maigret qui ne rentre pas le soir à la maison pour manger le bourguignon de sa femme. Il est le maître des ambiances, notamment parisiennes grâce à sa série Les Nouveaux Mystères de Paris.

Molière (1622-1673). Jean-Baptiste Poquelin, après l'échec de L'Illustre Théâtre, vient sillonner les routes du Languedoc dans une troupe ambulante. Protégé du Prince de Conti, il s'installe à Pézenas et sa région pour y vivre et représenter ses pièces. Comme le disait Marcel Pagnol : « Jean-Baptiste Poquelin est né à Paris. Molière est né à Pézenas ». La ville de Pézenas, et toute la région alentour, vit encore sous son influence.

Max Rouquette (1908-2005). Né à Argelliers, il est considéré comme le plus grand écrivain contemporain de langue occitane. Auteur de nombreuses pièces, nouvelles, romans et poésies, il essaie dans tous les genres d'étudier les rapports de l'être humain à la nature, à la foi et à son angoisse face au présent, le tout dans un univers rural, mais à qui il a su donner une portée universelle. Il faudra attendre 2001 pour qu'il publie « Ils sont les bergers des étoiles », son premier livre rédigé directement en français.

Francis Ponge (1899-1988). Ce poète est apparu dès les années quarante comme le chantre d'une poésie de l'objectivité, en réaction au lyrisme. Il a décrit, dans des poèmes en prose, des objets en poussant l'objectivité du langage jusqu'à ses extrêmes limites.

Yves Rouquette (1936-2015). Ce poète sétois, auteur d'une quarantaine de livres (romans, nouvelles ou pièces de théâtre) et journaliste, est un parfait représentant de la littérature occitane d'aujourd'hui.

Albertine Sarrazin (1937-1967). Jeune femme hors du commun, exemple de rage de vivre et de liberté pour des générations, son parcours lui a valu une renommée mondiale. Des débuts de vie difficiles l'amènent très tôt en prison, où Albertine rédige ses deux premiers romans : La Cavale et L'Astragale. Elle écrit par la suite La Traversière. Albertine, au sommet de sa gloire, succombe sur la table d'opération d'une clinique montpelliéraine en 1967.

Paul Valéry (1871-1945). Il est né à Sète d'un père corse et d'une mère génoise. Après avoir terminé ses études à Paris, et influencé par Mallarmé, il se consacre à une réflexion politique, scientifique et économique ainsi qu'architecturale. Le succès du « Cimetière marin » l'oriente définitivement vers la poésie et les arts. Elu en 1925 à l'Académie française, puis nommé professeur au collège de France, il restera toujours fidèle à sa ville natale où il repose, au cimetière marin.

Peintres

Frédéric Bazille (1841-1870). Né au milieu du XIX^{e} siècle, dans une famille protestante de Montpellier, ce peintre inspiré par sa région fut un des initiateurs du mouvement impressionniste. Sa vocation remonte à sa rencontre avec Alfred Bruyas, un collectionneur montpelliérain, et il sera inspiré par Manet et Courbet. Engagé volontaire, il périra au combat lors de la guerre de 1870.

Paul Dardé (1888-1963). Né près de Lodève, ce sculpteur fut un artiste farouchement indépendant, fortement inspiré par la puissance du Causse. Farouchement antimilitariste, il se spécialisa après la Première Guerre mondiale dans les monuments aux morts. Il faut aller absolument voir celui de Lodève, une œuvre originale, véritable révolution par rapport aux autres monuments du genre, avec son soldat gisant et son groupe de femmes éplorées.

Pierre Soulages (1919). Peintre de l'abstraction, il pourrait être sétois, tant son nom est associé à la ville. Ce peintre sétois, explorateur du noir, est pourtant né à Rodez, mais a fait ses études à l'école des Beaux-Arts de Montpellier. Il a décidé en 2005 de faire don d'une partie de ses œuvres à sa ville natale, Rodez, ainsi qu'au Musée Fabre à Montpellier. Reconnu de son vivant, plus de 150 de ses œuvres se trouvent dans les plus grands musées du monde. De 1987 à 1994, il a réalisé les 104 vitraux de l'abbaye de Conques. Le nouveau Musée Fabre à Montpellier, qui a rouvert ses portes en 2007, lui consacre une salle.

Robert Combas (1957). Sétois de cœur, Robert Combas (né à Lyon) est lié à cette ville depuis son enfance. Il y a grandi et s'en est inspiré. Artiste de renommée internationale, il est avec Hervé Di Rosa à l'origine d'une nouvelle peinture figurative : la figuration libre.

Hervé (1959) et Richard (1963) Di Rosa. Peintre voyageur, Hervé Di Rosa, créateur de la figuration libre, reste très attaché à sa ville Sète. Ses œuvres sont partout, à la télé (avec la série Les Renés) et surtout dans son musée, le MIAM, qu'il a créé avec Bernard Beluc. Musicien et sculpteur, Richard a commencé par mettre en volume les personnages de son frère Hervé, avant de créer ses propres sculptures.

Acteurs et metteurs en scène

Caroline Cellier (1945). D'origine montpelliéraine, Caroline Cellier porte la soixantaine éclatante, avec l'air toujours un peu désabusé qui fait son charme. Elle a joué au côté de Lino Ventura et de Jacques Brel dans L'Emmerdeur, de Jean Yanne dans Que la bête meurt, de Vincent Cassel dans L'Elève…

Louis Feuillade (1873-1925). Né à Lunel en 1873, il fut, avec Méliès, un des précurseurs du cinéma en France, et sa série des Fantômas, tourné juste avant la guerre de 14, fut une complète réussite, dont certains réalisateurs s'inspirent encore aujourd'hui. Il connaît alors une réputation mondiale en créant des séries dont les héros devenaient des mythes populaires : les Vampires, Judex, Tih-Minh, Barrabas… Par un brio technique exceptionnel, il savait aussi comment vendre un film et fit ainsi la fortune de la société Gaumont.

Michel Galabru (1924-2016). Né à Safi au Maroc, les racines de ce célèbre comédien français sont ancrées à Avène, petit village du département. Michel Galabru a également fréquenté le lycée Joffre de Montpellier où il croisa la route du prince du roman noir Léo Malet. De la Comédie Française au théâtre de boulevard, Michel Galabru comptait toujours parmi les acteurs français les plus populaires.

Georges Rouquier (1909-1989). Spécialisé dans le court et moyen-métrage, ce cinéaste lunellois connut la célébrité en 1945 avec son film « rural », chronique de la vie d'une famille du Rouergue : Farrebique, où il avait vécu étant jeune. Après une série de films consacrés aux métiers ruraux, il filme la Camargue dans Le Sel de la Terre, la vie du compositeur Honegger, ou s'interroge sur le mystère de Lourdes… En 1982, 38 ans après, il réalise son rêve : tourner la suite de Farrebique. Son Biquefarre recevra le Grand prix spécial du jury au festival de Venise.

© FRED34560 - ISTOCKPHOTO

Théâtre de la Comédie à Montpellier.

Jean Vilar (1912-1971). Ce Sétois apporta une pierre décisive à l'édifice théâtral du XX[e] siècle. Il fonde sa troupe en 1943 et se distingue par des idées nouvelles et une grande originalité. Son empreinte peut se résumer en deux œuvres, qui marquent pour toujours le théâtre français : le Théâtre national populaire, qui verra jouer Gérard Philipe, Jeanne Moreau, Daniel Sorano, J.-P. Darras, Philipe Noiret, Georges Wilson et bien d'autres, et le festival d'Avignon, qu'il a créé en 1947.

Chanteurs et musiciens

Georges Auric (1899-1983). Né à Lodève, il entre en 1913 au Conservatoire de Paris, ville où il fréquente Stravinsky, Apollinaire, Radiguet, Braque, Picasso, Léon Bloy, Jacques Maritain. Jean Cocteau, Erik Satie, et devient membre du Groupe des Six. Il écrira beaucoup de musique pour des pièces de théâtre, des ballets et près d'une centaine de films (Marc Allégret, Jean Delannoy, Henri-Georges Clouzot, Max Ophüls, William Wyler, John Houston et Otto Preminger, etc.).

Georges Brassens (1921-1981). Toutes ses chansons ne sont pas consacrées au pays sétois de son enfance, mais l'influence méditerranéenne, faite de générosité et de fidélité, est toujours présente chez le grand Georges, qui était lui-même un admirateur de Trenet. Réécouter, bien sûr, ses standards, dont la fameuse Supplique, mais fréquenter aussi les textes des autres qu'il savait si bien choisir (Les passantes, Gastibelza, La prière). Ne cherchez pas sa tombe sur la plage de Sète, ni même dans le Cimetière Marin, il est enterré au cimetière le Py, « le cimetière des pauvres ». Mais allez plutôt visiter le remarquable musée qui lui est consacré.

Juliette Gréco (1927). Cette Montpelliéraine reste l'une des figures artistiques du Paris des années cinquante et soixante, de Saint-Germain-des-Prés et du ciné noir et blanc. Après des débuts exclusivement théâtraux, elle fréquente les existentialistes et devient une icône avec ses yeux de biche et sa tenue devenue célèbre, chandail et pantalon. Aussi à l'aise dans les chansons de Vian et Queneau que dans l'interprétation de Belphégor ou dans les films de sa carrière américaine, elle impose partout son naturel et son élégance un peu canaille.

Manitas de Plata (1921-2014). Sans lui, aurait-on eu les Gipsy Kings, 20 ans plus tard ? Sétois, il a lancé, avec son étonnante dextérité, la guitare flamenca et gitane dans les années soixante, grâce au parrainage de Jean Cocteau qui un jour à Arles s'exclama en l'écoutant : « il vaut plus cher que moi ». Et c'est vrai qu'il en eût, de l'argent et de la célébrité (quatre concerts salle pleins au Carnegie Hall de New York, des tournées sur les cinq continents, des Rolls et beaucoup de jolies femmes…).

Boby Lapointe (1922-1972). Auteur-interprète né à Pézenas, certains l'appelaient le roi du calembour. Après une jeunesse passée à faire des farces à ses concitoyens, il exerce divers métiers (scaphandrier, viticulteur, électricien, poseur d'antenne…) puis connaît le succès dans les cabarets parisiens, tourne quelques films et laisse des textes mémorables comme Framboise, Aragon et Castille, Le Poisson Fa ou Ta Katie T'a Quitté. Si vous ne vous rappelez plus sa tête, pensez au film Les Choses de la vie : c'est lui qui provoque l'accident de Michel Piccoli. En 2007, pour le 35[e] anniversaire de sa mort, le Département de l'Hérault organise diverses manifestations et en place même certaines, comme le Printemps des Comédiens, sous sa houlette.

Mathias Malzieu (1974). Chanteur du groupe de rock français Dionysos, Mathias Malzieu est né à Montpellier. Il grandit cependant à Valence où il se destine au tennis, mais un accident le conduit sur la route de la chanson. Pendant sa convalescence, il se met à écrire des chansons en jouant de la guitare. Plus tard, il joue sur les trottoirs de La Grande-Motte et de Palavas-les-Flots. En 1993, il forme le groupe Dionysos, qui le propulsera sur le devant de la scène.

Architecture religieuse

L'abbaye Saint-Félix-de-Montceau. Perchée sur le massif rocheux, surnommé « le joyau de la Gardiole », Saint-Félix-de-Montceau est une ancienne abbaye bénédictine. Tel un vaisseau de pierre, cette abbaye de femmes se dresse sur les flancs du massif dans une mer de garrigue, à Gigean. Fondée au tout début du XII[e] siècle par des moniales (et consacrée par l'évêque de Maguelone, Godefroid, aux alentours de 1104), elle fut tour à tour cistercienne puis bénédictine. Malgré les atteintes du temps et des hommes qui s'en sont servis comme pierrier après son abandon au XVI[e] siècle, les ruines restent imposantes. Construite en pierre de Pignan (calcaire tendre) pour l'essentiel, seuls les contreforts sont en pierre taillée. Elle comprend en réalité deux églises : l'une, la plus petite, date de la fondation de l'abbaye ; l'autre, plus majestueuse, date de l'époque gothique. Le portail, de toute beauté, se trouve sur la face nord du bâtiment. Les 3 fenêtres qui éclairent la nef représentent un très bel exemple d'architecture gothique. Côté sud, un mélange romano-gothique permet de voir très nettement les anciens bâtiments sur lesquels l'église est venue s'appuyer.

La cathédrale de Maguelone. Située à quelques kilomètres de Palavas-les-Flots, la cathédrale de Maguelone se dresse au cœur d'un îlot d'arbres et de vignes, au milieu des étangs. La cathédrale a été construite il y 8 siècles comme une véritable forteresse. Ainsi les murs dépassent-ils souvent les 2 mètres d'épaisseurs. Les tours sont imposantes et les ouvertures étroites. Ce chef-d'œuvre d'architecture est une illustration parfaite de l'art roman. Sur la façade de la cathédrale, diverses scènes bibliques sont représentées, dont une vision de l'Apocalypse. À l'intérieur se trouvent les sarcophages et les gisants ; un escalier de pierre mène à l'étage où une pierre tombale dédiée à l'évêque Jean de Montlaur sert de table d'autel. Depuis 1969, l'association des Compagnons de Maguelone a la responsabilité du site. Sa mission consiste à maintenir, restaurer et mettre en valeur l'ancienne cathédrale et son parc, à poursuivre les recherches archéologiques, à accueillir les visiteurs et à assurer l'animation du site. Classée au titre des Monuments historiques, la cathédrale accueille chaque année un célèbre festival de musique ancienne.

Traditions et modes de vie

Langue

Dans l'Hérault, la population parle deux langues : le français et l'occitan, ou langue d'oc. Cette dernière, délaissée pendant des siècles, connaît une véritable renaissance au XX[e] siècle. Ses racines sont profondément ancrées dans l'histoire de l'Europe méridionale. Après l'installation des Francs dans toute la moitié nord de la Gaule, la langue parlée par tous, le gallo-roman, a évolué en une multitude de dialectes, regroupé sommairement en dialectes du Nord et dialectes du Sud. Curieusement, ses dialectes ont été nommés d'après la manière dont les gens disaient oui. Dans le nord, on disait « o-il » et dans le sud « oc », ainsi sont nés la langue d'oïl et la langue d'oc. Au Moyen Âge, la langue d'oc s'affirme comme une culture majeure. Elle fut celle de l'amour courtois, celle des mœurs raffinées et de la culture. Les troubadours l'ont chantée de l'Italie du Nord aux Pyrénées, avant qu'elle ne soit la langue de l'hérésie cathare, combattue aussi vivement que ceux qui la parlaient, au cours de la croisade contre les Albigeois. Conservée seulement à usage domestique, elle reprit vigueur au XIX[e] et au XX[e] siècle dans un mouvement parallèle à celui du félibrige en Provence. Chantée par de grands écrivains, Ferdinand Fabre au XIX[e] siècle, puis Paul Valéry, Joseph Delteil, André Chansom, Jean-Pierre Chabrol ou Max Rouquette, elle est à nouveau étudiée et utilisée dans certaines écoles (les Calandretas) et même à la télévision, dans les éditions régionales. De Toulouse, capitale du haut Languedoc à Montpellier, tête du bas Languedoc, on peut entendre les Languedociens parler cette langue à l'accent chantant. *Petit Futé* a déniché pour vous quelques proverbes occitans : « Tot aquò s'arrengara sus lou cousin », autrement dit « tout s'arrange sur le coussin ». Au Moyen Âge, on ne disait pas « trouver chaussure à son pied » mais « *L'ola topin totjorn son coverton* » : « la marmite trouve toujours son couvercle ». Un dernier proverbe à méditer : « *Es pas l'òme que ganha es lo temps* » : « Ce n'est pas l'homme qui gagne, c'est le temps »…

Artisanat

Issus de traditions anciennes, de nombreux artisanats renaissent dans le département, du fait du tourisme mais aussi par passion. Jeunes et moins jeunes se tournent de plus en plus vers cet art qui a bercé leur jeunesse pour certains, ou qui fut découvert lors d'un voyage pour d'autres. Perpétuant la tradition, le résultat est un joli kaléidoscope d'artisanat local.

© HANS-GEORG EBEN

Rue du Bras de Fer, Montpellier.

© MMMWAYNE – SHUTTERSTOCK.COM

Architecture de La Grande-Motte.

Les tisserands de Lodève. Depuis le XVII^e siècle, et la création de la manufacture de draps par Louvois, ministre de Louis XIV, Lodève est la capitale incontestée du travail de la laine. De cette tradition ancestrale, les artisans de cette petite cité languedocienne ont conservé un savoir-faire unique au monde. Tissus, créations contemporaines, copies d'anciens, les artisans liciers de la ville répondent régulièrement aux demandes des plus grands créateurs français et étrangers. De véritables œuvres d'art sont réalisées grâce à la technique de la savonnerie. Admirable mais infiniment minutieuse, cette technique peut nécessiter le travail de cinq tisserands pendant sept années pour la réalisation d'un tapis d'une surface de 25 m².

Les potiers de Saint-Jean-de-Fos. Dès le XIV^e siècle, un artisanat apparaît : les potiers de terre de Saint-Jean-de-Fos se font connaître dans tout le Sud de la France. Le clocher en tuiles vernissées, les gouttières et chenaux en terre vernissée verte traditionnelle témoignent de cette longue tradition. La fin du XX^e siècle voit renaître la tradition de la poterie ; des ateliers de céramistes ont vu le jour dans le village mais également aux alentours. La technique de la terre vernissée est toujours utilisée, complétée par celle du raku, du grès ou de la faïence. À l'aube de l'an 2000, une dizaine de potiers ont décidé de se regrouper et de créer une marque : Les Potiers de Saint-Jean-de-Fos, gage de qualité. Si les fours se sont modernisés, et si l'argile n'est plus extraite sur place, les gestes des maîtres-potiers restent les mêmes que ceux de leurs ancêtres.
Pour retracer l'histoire glorieuse du village et de ses potiers, qui fournirent l'essentiel des tuiles vernissées et autres chenaux de bien des villages de la région, mais aussi de nombreux ustensiles de cuisine et autres objets utilitaires, la mairie renferme un petit musée avec quelques beaux exemples de cette tradition et de ce savoir-faire, et la Maison des Potiers, elle, présente le travail et les productions récentes des artistes du village. Dans le cadre du Grand Site Saint-Guilhem – Gorges de l'Hérault, une Maison de la Poterie va bientôt voir le jour. Conçue comme un espace d'interprétation autour de la poterie, elle constituera un nouveau lieu d'accueil, de découverte et d'animation tout en contribuant à la promotion de la variété des atouts locaux. Un parcours de visite suivra la chronologie des modes opératoires de la production céramique. Chaque espace sera présenté et illustré par un personnage offrant au visiteur une lecture vivante et directe du sujet.

La faïence de Montpellier. Dès la fin du Moyen Âge, la cité de Montpellier a compté au rang de ses activités un important centre de poterie. Les ateliers étaient rassemblés dans la partie basse de la ville où coule le Verdanson. L'atelier d'un potier célèbre a d'ailleurs été mis à jour dans le quartier du Faubourg de Nîmes. En 1725, un établissement réussit à obtenir le titre de manufacture royale. L'entreprise connut dès lors un essor important, mais la mort de son entrepreneur Jacques Olivier mit fin à l'aventure. Ce n'est que 5 ans plus tard qu'un autre artisan, André Philip, redonna vie et renommé à l'entreprise, jusqu'au XIX^e siècle. Si l'époque glorieuse de la faïence à Montpellier fait désormais partie du passé, il reste que ce sont des céramistes montpelliérains qui ont fondé les centres de Ganges, Pézenas, Toulouse, Bordeaux, etc., et que l'artisanat continue de vivre à Montpellier, à travers l'atelier Arthus Siffre.

Le chemin des verriers. Le travail du verre est une vieille tradition dans la région : à l'époque romaine déjà, ce matériau était très utilisé. Le Moyen Âge est le temps du grand développement des verriers, comme en témoigne la forêt de chêne vert du Causse de l'Hortus, qui a totalement disparu à la suite des coupes effectuées pour alimenter les fours des verriers. Au XV^e siècle, la verrerie est une activité de prestige dont l'exercice est octroyé aux nobles désargentés. Ces gentilshommes verriers ont créé des verreries qui produisaient bouteilles pour la production viticole, flacons et fioles pour les pharmaciens et récipients utilitaires pour les usages quotidiens. Par souci touristique, le chemin des verriers a été retracé, et permet de découvrir les villages autour de Claret, ainsi que la verrerie archéologique de Couloubrines. Restaurée, cette verrerie à bois de la Renaissance raconte l'histoire des gentilshommes verriers pendant cinq siècles, de 1280 à la veille de la Révolution. Toute cette histoire est présentée à Claret dans la « Halle du Verre », un espace muséographique entièrement consacré au verre, son origine, son histoire, de l'Antiquité à nos jours, de la Méditerranée jusqu'au Causse de l'Hortus. Chaque année, la halle accueille une exposition temporaire.

Hérépian, les cloches. Depuis le XVII^e siècle, Hérépian est le cœur de l'une des trois entreprises spécialisées dans l'art campanaire en France. Les fondeurs d'Hérépian perpétuent la tradition dans la seule fonderie encore en activité et réalisent clarines, grelots et cloches d'église de toutes tailles. Le musée de la Cloche attenant, qui permettait une vision globale sur cette activité et permettait une visite agréable et instructive dans le passé, est fermé. Se renseigner auparavant auprès des offices de tourisme à propos d'une prochaine réouverture.

Pézenas, ville d'Art. Cette ville est un véritable concentré d'artisans d'art : plus d'une cinquantaine y ont installé leurs échoppes. Ils sont peintres, relieurs, bijoutiers, sculpteurs, céramistes, mosaïstes, verriers, redonnant un petit goût d'autrefois aux rues de la ville, principalement à la rue de la Foire. Chaque année, Pézenas organise trois expositions temporaires et thématiques sur les métiers d'art, ainsi que le Festival International de l'Image des Métiers.

Sports et jeux traditionnels

Les joutes languedociennes. Depuis des siècles, les marins ont leur propre tournoi, les joutes languedociennes. Sur tout le littoral, à Agde, Balaruc, Béziers, Frontignan, Mèze, Palavas ou Sète, on voit s'affronter deux équipes, les bleus et les rouges. Les règles sont simples : deux barques de dix solides rameurs chacune servent de coursiers aux « lanciers ». Campés aussi solidement que possible sur la « tintaine », plate-forme en hauteur à l'avant de la barque (longue de 8 m, de type « mourre de porc »), les jouteurs sont armés d'une lance de bois et d'un pavois, un bouclier sur lequel la lance adverse viendra frapper. Réglée par hautbois et tambours, la joute commence, les lances s'abaissent et heurtent l'adversaire qui, déséquilibré, finit dans l'eau. Il existe ainsi des lignées de jouteurs qui s'exercent toute l'année et se défient en tournois. Ils entrent en lice sur le canal et, tout l'été, offrent un spectacle digne d'une cour de chevalerie. Le tournoi le plus réputé a lieu tous les ans à Sète, en août, pour la Saint-Louis.

La bouvine. Derrière ce mot de bouvine, le biou, le toro, pointe le bout de ses cornes. Sans doute parce que l'Espagne n'est pas loin, plus sûrement parce que la Camargue est la terre des taureaux noirs, la bouvine rassemble ces sports et traditions qui enflamment les aficionados. Au premier rang duquel les courses camarguaises, spécificité locale dont on aura un aperçu, tout l'été, aux environs de Lunel et dans toutes les arènes de la région. Ces courses sont l'affrontement codifié de l'homme et du taureau. Mais ici, pas de sang, pas de combat, pas de mort, seulement un concours de rapidité et d'agilité. Le taureau mis en course porte entre ses cornes six « attributs » (glands, ficelles, cocarde), que les raseteurs devront lui prendre au moyen d'un petit peigne recourbé. À plusieurs dans l'arène (la course est aussi un concours entre eux), ces hommes font charger la bête et tentent de lui enlever ces récompenses. Cela donne lieu à des courses, des sauts, des passes, des « rasets » où l'homme frôle le taureau. Plus théâtrales, plus tragiques, les corridas ont aussi droit de cité dans l'Hérault et plusieurs communes du littoral organisent de tels spectacles pendant la période estivale. À l'instar de Nîmes, la voisine, Béziers s'anime chaque année autour de sa feria du 15 août ; toute la ville alors prend des airs de fête latine pour célébrer les combattants, toreros et taureaux. Les grandes manades et les grands hommes suscitent l'admiration et la ferveur chaque après-midi pendant cinq jours, tandis que les rues se remplissent d'une foule venue s'amuser, rire et chanter autour des bodegas qui s'ouvrent à tous les carrefours.

Le tambourin. Jeu de balle ancestral, tous les villages possédaient naguère une vaste aire dégagée qui servait de terrain. Aujourd'hui codifiée, pratiquée au niveau international et reconnue, cette discipline est spectaculaire et mérite bien une visite estivale (en hiver, la saison s'arrête ou le jeu se pratique en salle). Il suffit pour cela de prendre place le long du terrain, un rectangle de 80 m sur 20 environ, divisé en deux par une simple ligne. De part et d'autre, deux équipes de cinq joueurs (deux au fond, deux à la corde et un milieu), chacun muni d'un tambourin, cercle de 28 cm de diamètre recouvert d'une peau synthétique et muni d'une poignée (comme l'instrument de musique, en beaucoup plus résistant). À l'engagement, le batteur se sert d'un battoir, tambourin plus petit monté sur un long manche. Commence alors la partie qui consiste à se renvoyer une petite balle de caoutchouc, d'environ 80 grammes et qui peut atteindre la vitesse de 250 km/h. Les renvois se font comme au tennis (à la volée ou après un rebond) et les points se comptent de même. Le plus impressionnant au cours de ces parties est sans doute le bruit de la balle frappée et l'adresse des joueurs. Activité de compétition tout autant que de loisir, presque aussi familier que la pétanque dans les villages, le tambourin est ouvert à tous et permet de s'amuser rapidement. Point d'intérêt à essayer dans les villages, on le retrouve notamment à Cournonterral, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Georges-d'Orques, Gignac et Pézenas, qui comptent de bonnes équipes.

Les animaux totémiques. Dans le département de l'Hérault, lors de manifestations culturelles ou de fêtes votives, les habitants de certaines villes ou villages font défiler un animal totémique, emblème de leur cité, dans les rues. Beaucoup sont de tradition ancienne, et la plupart ont été créés à partir du XVI[e] siècle. Certains sont un symbole du mal (la chenille de Pinet mange des feuilles de vigne, et symbolise donc les ennemis de la viticulture) et servent aux villageois à exorciser les malheurs qui ont frappé le village, tel le serpent de Bédarieux. D'autres animaux totémiques symbolisent le bien, ou du moins des vertus positives (le courage, la force, la ruse), comme l'âne de Bessan ou de Gignac, ou la miraculeuse chèvre de Montagnac. Parfois, comme pour le Carnaval, ils retraçent des conflits entre villages. Ils sont souvent accompagnés par un autre animal totem, commun à de nombreux villages : le chevalet, représenté par un cheval porté à la taille par un homme dont le tronc dépasse du corps de l'animal, comme c'est le cas à Valros, Lansargues, Poussan, mais aussi à Agde et Montpellier. Quelques animaux totemiques : l'alouette huppée d'Autignac, le muge de Balaruc-les-Bains, le serpent de Bédarieux, l'âne de Bessan, le chameau de Béziers, le Cheval-Bayard de Clermont-l'Hérault, le pou de Conas, l'âne de Gignac, le loup de Loupian, le crabe de Marseillan, l'escargot de Maureilhan, le bœuf de Mèze, la chèvre de Montagnac, le poulain de Pézenas, la chenille de Pinet, le cochon rose de Poussan, le pélican de Puisserguier, le hérisson de Roujan, le cochon noir de Saint-André-de-Sangonis, la grenouille de Saint-Geniès-de-Fontedit, le bélier de Saint-Jean-de-Védas, l'escargot de Saint-Pargoire, le chien de Saint-Pons-de-Mauchiens, le veau de Saint-Pons-de-Thomières… Ce drôle de troupeau donne matière à des fêtes de villages cocasses et conviviales.

L'HÉRAULT GOURMAND

La gastronomie de l'Hérault est faite de produits du terroir de qualité et de saveurs méditerranéennes, à la rencontre des influences de la mer et de la montagne. Olives et huile d'olive, pélardons et autres fromages, huîtres, coquillages et fruits de mer, fruits gorgés de soleil, miels et confiseries et même de la bière… c'est l'accent du Sud dans votre assiette et sur votre table. Ainsi retrouve-t-on sur le littoral la soupe de poisson, la bourride, voire la bouillabaisse, et autres plats bien méditerranéens… Quelques recettes spécifiques, pourtant « bien de chez nous comme la tielle sétoise », sont certainement d'origine lointaine. On retrouve aussi à Sète et tout au long du littoral héraultais bien d'autres compositions, tout aussi colorées, telle la macaronade, la rouille de seiche ou de supions , les encornets et moules farcis , les brasucades, ainsi que de nombreuses grillades de poissons typiquement méditerranéens, coquillages et fruits de mer à profusion. La cuisine d'arrière-pays, moins connue, a toujours été sous l'influence des départements montagneux limitrophes, comme l'Aveyron ou la Lozère. On y retrouve toutes les spécialités charcutières, notamment les jambons, terrines et saucissons, à base de cochon du haut Languedoc, mais aussi des fromages délicieux comme les pélardons, produit emblématique des causses et des Cévennes. D'autres recettes, comme le lapin au saupiquet, se retrouvent dans les pays dits de garrigue. La tradition l'attribue aux chasseurs. Certains plats sont en revanche typiquement héraultais, comme le ragoût d'escoubilles, les petits pâtés de Pézenas ou de Béziers, ou les cagarolettes au fenouil. N'oublions pas, bien sûr, la reine des garrigues, l'olive, qui se laisse déguster au naturel ou en tapenade à l'heure de « l'apéro ».

SPÉCIALITÉS LOCALES

Spécialités salées

Cuisine sétoise

Sète offre une impressionnante carte de spécialités locales. Héritière des grandes migrations latines, elle est réputée pour sa cuisine de la mer et de l'étang. Dès sa création en 1666, le port de Sète est le carrefour de cultures diverses. Venus de Catalogne, des Cévennes ou de Provence, les premiers Sétois s'installent et adaptent leur patrimoine culinaire à ce que leur offre l'étang. C'est une cuisine simple mais riche, à base de coquillages et de poissons. L'arrivée des Italiens apporte couleurs et saveurs, pour des plats plus méridionaux. Parmi les plus connus, citons la tielle, la bourride de baudroie, la macaronade, les encornets ou moules farcies, la rouille de sèche…

Bougnette

Spécialité des montagnes, particulièrement à La Salvetat et à Saint-Pons-de-Thomières, de fabrication personnelle dans les fermes (à l'occasion de la fatigue du Cochon) à l'origine, la bougnette fait désormais partie intégrante des étals des charcutiers de la région. Cette préparation charcutière faite à partir de jarret et de gras de porc, mélangés à de la mie de pain et à des œufs, est entourée de crépine et ensuite frite dans l'huile bouillante. La bougnette se consomme froide en entrée, chaude en tranches grillées, ou encore sèche.

Bourride de baudroie

La composition de ce plat varie selon les lieux. De la baudroie revenue à l'huile d'olive puis mijotée dans du vin blanc est servie, liée par un aïoli bien serré, sur un lit de pain grillé, accompagnée de petits légumes finement hachés. Elle se prépare parfois aussi avec des seiches ou des calamars. La même baudroie est aussi utilisée pour le gigot de mer à la palavasienne, où, piquée d'ail, elle est servie sur un lit de tomates, d'aubergines, de courgettes et de poivrons.

Brasucade

Une façon simple et délicieuse de déguster les moules ou les palourdes. Elles sont jetées sur une plaque posée sur un feu de souches de vignes. Dès l'ouverture, elles sont aspergées d'une sauce à base d'huile d'olive, de piment et d'autres aromates. La confrérie de la Brasucade a été créée récemment à Frontignan, et s'efforce de défendre sa recette… Difficile quand on sait que chacun ou presque a la sienne !

Recette – les biscotins

- **Ingrédients :** 500 g de farine, 250 g de sucre, 125 g de beurre, 1 œuf, 1/4 de litre de lait et 1 citron. Faire fondre le beurre dans le lait tiède.
- **Préparation :** mélanger dans une terrine l'œuf et le sucre, puis y ajouter le zeste de citron râpé puis le mélange lait-beurre. Incorporer peu à peu la farine, sans faire de grumeaux. Laisser reposer 5 à 10 minutes. Disposer la pâte en petits tas sur une plaque à pâtisserie beurrée, et laisser cuire à four chaud 10 minutes.

Recette – le beurre de Montpellier

Déjà réputé au XVIe siècle, le beurre de Montpellier, richement parfumé de fines herbes et d'anchois, sert d'accompagnement aux poissons et viandes grillés.

Ingrédients : 50 g de cresson, 50 g d'estragon, 50 g de persil, 50 g de cerfeuil, 100 g d'épinards nouveaux, 2 échalotes et 2 cornichons hachés, une cuillerée à soupe de câpres, 3 anchois dessalés et pilés, 2 gousses d'ail pilées, 2 jaunes d'œufs durs, 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive très fruitée, 300 g de beurre fermier, sel fin et poivre blanc.

Préparation : faire blanchir 3 minutes le cresson, l'estragon, le persil, le cerfeuil et les épinards, puis presser fortement les herbes égouttées dans une étamine (tamis de tissu). Dans un mortier, les broyer en y incorporant progressivement échalotes, cornichons, câpres, anchois, ail, jaunes d'œufs et huile. Saler et poivrer. Lorsque l'on a obtenu une pommade, incorporer peu à peu au fouet des noisettes de beurre ramolli.

Eau-sel

C'est la façon la plus simple et la plus économique de préparer le poisson. Il suffit de faire un court-bouillon avec de l'eau de mer, des oignons, du laurier et un filet de vinaigre. On peut servir le poisson nappé d'une petite sauce faite de jus réduit, d'ail et de piment pilés.

Fricandeau

Le fricandeau, proche de la caillette aux herbes que l'on trouve dans l'arrière-pays montagneux, est une boule composée de foie et de gorge de porc, aromatisée de poivre, de thym et de laurier, puis roulée dans le péritoine du porc.

Macaronade

La macaronade, véritable institution sétoise bien ancrée dans les familles d'origine italienne, est un plat à base de macaronis, de brageolles (paupiettes de bœuf), de saucisses et de sauce tomate. Certains cuisiniers la déclinent avec des cigales de mer. Ce plat, gloire de Sète, possède même son champion du monde : Yves Broussard.

Moules farcies à la sétoise

Cette recette connue de tous les Sétois est sans doute la plus délicate et la plus minutieuse. Chaque moule crue est ouverte, farcie (chair à saucisses) puis refermée avant d'être plongée dans une marmite de sauce (vin, ail, tomates). Au bout des 20 minutes de cuisson, la sauce est liée avec l'aïoli et les moules servies avec des spaghettis. Un vrai délice.

Petit pâté de Pézenas

On l'appelle aussi la bobine de Molière ; entendez par là une bobine de fil, et non pas la bobine argotique (le visage), ce qui ne serait pas très gentil. Le petit pâté de Pézenas se présente sous une forme cylindrique, avec un petit chapeau dentelé (5 cm de haut pour 4 de diamètre, poids d'environ 35 g). La farce est faite de mouton maigre, de graisse de rognons de mouton, du zeste de deux citrons, de sucre roux de canne, de sel et de poivre. Le goût sucré domine. Le plus souvent, le petit pâté est servi en hors-d'œuvre, mais aussi parfois en dessert, toujours très chaud. Au final, une saveur unique dans la gastronomie régionale

Ragoût d'escoubilles

Ce ragoût d'escoubilles (les restes, en occitan) se fait encore dans les familles, et chez quelques restaurateurs et traiteurs de la région de Clermont-l'Hérault, Lodève, et Saint-Guilhem-le-Désert. La recette de base est de rassembler les restes de saucisses, de la viande de porc ou de veau, quelques carottes, une branche de l'indispensable céleri branche, quelques olives vertes et quelques champignons secs, pour créer un ragoût que l'on dégustera accompagné de pommes de terre ou fourré dans une croustade.

Tielle

Cette tourte à la pâte rougeâtre fait partie des incontournables de Sète. Elle renferme une préparation à base de tomates aillées, de piment et de poulpe.

Spécialités sucrées

Berlingot de Pézenas

Plutôt rectangulaire ou ovale, le berlingot de Pézenas est un bonbon de sucre aromatisé à l'anis, au citron, à la mandarine, au cacao ou encore au café moulu, et zébré de bandes tour à tour cristallines ou opaques. Le procédé d'étirage du sucre semble avoir une origine arabe (XIe siècle), les bonbons obtenus étant alors vendus chez les apothicaires. À Pézenas, la tradition locale veut que ce soit un marchand ambulant d'origine africaine, logé chez un confiseur à la fin de l'Ancien Régime, qui ait communiqué la recette des berlingots à son hôte pour le remercier. Pour M. Boudet, les berlingots de Pézenas sont tout simplement une "histoire de famille", une recette transmise depuis 150 ans au sein d'une véritable dynastie de confiseurs.

Biterroise

La brioche de Béziers, parfumée à la fleur d'oranger, a l'allure d'un petit manchon de 7 cm de long sur 5 de large, fourré de marmelade de pomme ou de crème pâtissière parsemée de raisins secs. On y ajoute parfois de l'arôme de citron. De couleur ocre, avec un dessus vernissé brillant, elle est de consistance souple et moelleuse. On ne sait pas avec précision à quel moment la première « biterroise » a été posée sur une table, mais cette douceur remonterait au moins à la fin du XIXe siècle.

© FRÉDÉRIC DE BAILLENCOURT

Vignoble près de La Grande-Motte.

Biscotins de Bédarieux

Spécialité de Bédarieux, le biscotin est une sorte de madeleine parfumée au citron et à la fleur d'oranger. Riche en beurre et en œufs, ce biscuit, trempé dans une boisson chaude, ravit ceux qui aiment se replonger dans les bonnes saveurs d'antan. Ce biscotin est l'héritier d'une longue saga biscuitière, présente sur Bédarieux au XIX[e] siècle. Lors de la Seconde Guerre mondiale, toutes les biscuiteries de la ville ferment leurs portes, laissant la production de ces biscotins orpheline. Au début des années 1970, la production est relancée par un entrepreneur qui adapte la recette, notamment en supprimant le bicarbonate d'ammoniaque, substance aujourd'hui interdite à la consommation et qui leur conférait un goût particulier.

Blanc-manger

Cet entremets à base d'amandes et de lait était au XVIe siècle un mets très élaboré, à base de blanc de volaille et d'une gelée vanillée aromatisée au rhum, combinés à une émulsion d'amande douce. De nos jours, le blanc-manger se passe de volaille, et se compose simplement d'amandes délayées dans du lait bouillant sucré.

Frescati

Cet entremets est issu de la grande tradition pâtissière française. Introduit à Sète vers 1890 par Amédée Fourniol, il fait rapidement la renommée de son commerce. Remarquant que cette pâtisserie à la faculté de se conserver plusieurs jours hors du froid, grâce à l'emploi d'une meringue à l'italienne, alors que les étés sétois sont torrides, il l'adapte au goût de la population. Composé à l'origine de deux à trois génoises montées en colonnes, glacées au kirsch et garnies de crème à la vanille, le tout posé sur un fond de pâte sablée, il y ajoute du rhum, des raisins secs et un glaçage au café, des parfums un tant soit peu virils. Consommé toute l'année, il devient un symbole le jour de la Saint-Louis.

Grisettes de Montpellier

Savant mélange de miel et de réglisse, ces petits bonbons ronds, spécialités montpelliéraines, remontent bien loin. Au Moyen Âge, vers l'an 1100, alors que toute l'activité commerciale de la ville était concentrée autour de Notre-Dame-des-Tables, les changeurs, pour faire l'appoint de leurs transactions, donnaient des grisettes aux pèlerins qui se rendaient à Saint-Jacques-de-Compostelle. Les traditions ont souvent la vie dure et ces grisettes, disparues du marché depuis le Moyen Âge, auraient sombré dans l'anonymat si en 1975, un ingénieur agronome originaire de Berlin du nom de Müller n'avait retrouvé, dans un vieux grimoire, la recette de la grisette. Installé depuis dans la région, M. Müller s'emploie à préserver la tradition. Ces bonbons nichent aujourd'hui dans des petites boîtes blanches en métal. Les grisettes sont à Montpellier ce que les nougats sont à Montélimar. Le terme s'appliquait autrefois aux jeunes ouvrières, coquettes qui travaillaient souvent comme couturières et se promenaient le dimanche sur la place de la Comédie.

Pain paillasse ou pain de Lodève

Fabriqué essentiellement autour de Lodève, son secret réside en l'utilisation d'un reste de pâte de la veille pour servir de levain. Après le repos dans une paillasse (corbeille d'osier), la pâte est allongée et torsadée. Le pain a un aspect rustique, une croûte très ferme et une mie de couleur bise, tassée et compacte.

PRODUITS DU TERROIR

Viandes, volailles et gibiers

Les montagnes héraultaises prêtent leurs flancs aux troupeaux de bêtes grâce auxquelles seront produites salaisons, pièces de viande ou fromages.

L'agneau. La demande très forte en viande d'agneau a conduit les éleveurs à se pencher sérieusement sur cette production. Privilégiant la qualité, les quelque 260 producteurs proposent un produit haut de gamme : l'agneau sous la mère. Les brebis sont nourries en pâturage extensif, en garrigue ou en estive. À la naissance, les agneaux sont allaités sous la mère, non sevrés durant une période de 80 à 120 jours, dans des conditions de confort d'élevage et d'hygiène optimum. Le transport des animaux vivants vers trois abattoirs agréés doit éviter le stress. Au final, on obtient une viande claire, bien rosée, fine et savoureuse, réservée aux périodes de Pâques et de Noël ou aux baptêmes. Vous la trouverez en vente chez les bouchers ou en grande distribution sous l'appellation Agneau du Languedoc.

Le veau du Languedoc. Le veau du Languedoc et le veau rosé de l'Hérault sont, eux aussi, élevés au lait de la mère et dans l'herbe parfumée des pâturages des hauts plateaux du Languedoc.

Le taureau. La production la plus originale reste sans conteste la viande de taureau. Nous ne dirons rien sur la consommation de viande de taureaux de combat, le sujet des corridas prêtant trop à controverse. Durant les ferias et après les combats, certains bouchers de Nîmes ou Béziers commercialisent la viande des animaux tués dans les arènes.
Plus intéressant, il existe un élevage de taureaux de Camargue pour la boucherie. Petits animaux d'à peine 1,30 m au garrot, à la robe noire, vifs et musclés, ils sont élevés quasiment en liberté dans les marais, et en hiver, pour certains, dans les garrigues pour les courses de cocardes. Le développement du tourisme, gros consommateur de spectacles traditionnels, a favorisé l'augmentation du troupeau et du nombre d'élevages. Aujourd'hui, on compte plus de 10 000 animaux dans près de 75 manades. La production de viande n'est encore qu'une ressource d'appoint pour les manadiers. D'un rouge intense, plus foncée que celle du bœuf, avec un goût plus prononcé et sauvage, elle se consomme grillée ou en gardiane.Consécration suprême pour les éleveurs, ils ont obtenu en 1996 une AOC Taureau de Camargue pour une zone comprenant une centaine de communes des Bouches-du-Rhône, du Gard et de l'Hérault. Cependant, l'appellation ne peut s'obtenir que si les bêtes sont en pâture estivale dans une zone humide beaucoup plus restrictive, puisque seules 8 communes du Gard et 9 de l'Hérault peuvent y prétendre.

Le porc. La trilogie des productions animales ne saurait oublier le porc. Il est présent dans l'Hérault à travers la charcuterie que l'on retrouve chez tous les bouchers-charcutiers, et aussi à la carte de tous les restaurants.

Les caragolettes. L'arrière-pays se régale de cagarolettes, ces escargots de Pise qui s'accumulent durant la saison chaude sur le fenouil sauvage. Juste après leur ramassage, ils sont ébouillantés et préparés avec une vinaigrette relevée. C'est un « amusement culinaire », que l'on déguste entre amis autour d'un verre de jaune, autrement dit d'un pastis.

Poissons, fruits de mer et crustacés

Sète, premier port français de pêche en Méditerranée, et Agde offrent tous deux sur les criées sardines, anchois, thons, baudroies, poulpes, loups, dorades… Passé la bande littorale, on tombe sur l'étang de Thau, plein d'huîtres (10 % de la production ostréicole française en est issue).

Le loup. Surnommé poisson-roi, le loup est le poisson le plus recherché pour la qualité de sa chair, ferme et au goût très fin. Naissant dans les étangs, engraissant durant l'été, il gagne la mer en novembre, se laissant prendre ensuite dans les filets des chalutiers.

La sardine. La sardine est le poisson de la grillade d'été par excellence. Les recettes ne manquent pas, de la simple grillade de sarments de vigne aux beignets, malaxée en boulettes ou préparée à l'escabèche. Rappelons que Sète est le premier port du pays pour la pêche à la sardine.

Le muge ou mulet. Moins apprécié que le loup, il constitue une part des prises non négligeable, notamment pour les petits pêcheurs des étangs. Il se cuisine souvent bouilli ou au vin blanc, et se sert parfois en soupe, car sa chair est plus molle et a une odeur forte quand le poisson est capturé en étang ou dans les canaux.

La daurade. Pêchée en mer par les pêcheurs professionnels, la daurade vit une partie de l'année dans les étangs et effectue sa migration saisonnière vers le large à la fin de l'été. C'est l'occasion pour des milliers de pêcheurs amateurs de les pêcher à la ligne lors de leur passage dans les canaux de Sète. Le spectacle est alors grandiose et cocasse, entraînant maintes vociférations et enchevêtrements de fils, et ce, devant des milliers de spectateurs !

Les pâtés de Pézenas ou de Béziers ?

Pézenas se fait grande renommée de petits pâtés sucrés-salés qui seraient issus de la recette d'un cuisinier hindou qui accompagnait un gouverneur anglais des Indes, en séjour dans la région au XVIIe siècle. Cependant, certains érudits locaux nient absolument cette légende en affirmant que la tradition du sucré-salé remonte en vérité au Moyen Âge. Voilà donc une thèse qui conforte les Biterrois : le seul vrai petit pâté est celui de Béziers. De Pézenas ou de Béziers, en revanche, nul ne le sait réellement !

La truite. La truite, poisson des montagnes aimant l'eau fraîche, est une autre des spécialités de l'Hérault. Dans l'arrière-pays, quelques fermes piscicoles (parmi les dix implantées dans le département) se transforment en restaurants et cuisinent le poisson que vous y avez pêché. La truite fario à points rouges est originaire de nos rivières, tandis que la truite arc-en-ciel grossit facilement en milieu naturel.

L'huître de l'étang de Thau. La lagune de Thau et sa façade maritime, qui entoure la ville de Sète, permet la production de 80 % des coquillages méditerranéens et regroupe 90 % des entreprises conchylicoles de la côte méditerranéenne. L'élevage, pratiqué depuis des siècles, se fait dès le début des années 1900 sur des tables de production en lagune (on en compte aujourd'hui 2750), et depuis les années 1980 sur des filières en mer au large de Sète. C'est l'une des conchylicultures les plus productives du monde. Les huîtres, entre l'introduction du naissain jusqu'à la commercialisation, suivent un cycle de deux ans, collées sur des barres de bois ou des cordes en nylon, fixées elles-mêmes à des tables érigées au-dessus de l'étang.

Fromages, produits laitiers

L'Hérault n'est pas un pays de fromages, ce qui ne l'empêche pas de produire des pélardons AOC et des lingots.

Le pélardon. La chèvre se régale sur les terres arides et sauvages des Hauts-Cantons. Le petit pélardon AOC des Cévennes héraultaises est reconnu plus vieux fromage de chèvre d'Europe. Déjà réputé à Rome, à l'époque de Pline, le pélardon est fabriqué depuis des siècles en Languedoc, dans les montagnes cévenoles ou les garrigues. Bien sûr, il n'est pas exclusivement héraultais car il est aussi présent dans les Cévennes gardoises et lozériennes. Mais une bonne moitié de l'Hérault, la partie montagne et garrigues, est largement concernée par sa production. Frais, demi-sec ou sec, avec une pâte fine et onctueuse ou compacte et forte, il a du caractère. De grande renommée, son petit goût crémeux à souhait lui vaut sa saveur de noisette et d'être dégusté aussi bien en plat cuisiné qu'en dessert ou en salade.

Le lingot. Au Bousquet d'Orb, les moines du monastère produisent depuis des siècles un petit fromage de chèvre : le lingot, aux arômes de garrigue et à la saveur herbacée.

Fruits et légumes

Les plaines et premiers contreforts de l'Hérault produisent un large éventail de fruits et légumes. Les plus connus, olives, navets de Pardailhan ou pois chiche de Carlencas, se mêlent sur les étals des marchés aux oignons de Lézignan, aux marrons d'Olargues, au raisin de table…

L'olive. Comme dans tous les pays du bassin méditerranéen, l'Hérault produit des olives dont la plus originale et la plus recherchée est la lucque. Cette dernière est une des premières de l'année. De forme allongée, incurvée et pointue à son extrémité, on ne la trouve que dans l'Hérault et le Roussillon. Craquante sous la dent, sa saveur est d'une incroyable douceur ; on y retrouve des notes d'amande fraîche et d'avocat. Elle est considérée par les gourmets comme la meilleure de toutes. La picholine est plus petite, plus ferme mais tout aussi savoureuse.

Le navet noir. Le navet noir de Pardailhan fait partie des bons navets, apprécié pour sa saveur sucrée et ses arômes très particuliers. Cultivé exclusivement sur le plateau argilo-calcaire de Pardailhan dans l'Hérault, il est enveloppé d'un épiderme noir et chevelu, alors que sa chair est blanche et sucrée. Écoulé jadis en frais sur les marchés de Narbonne, Béziers ou Saint-Chinian, ce légume goûteux est depuis fort longtemps convoité par les cuisinières de la région et a acquis une renommée internationale au XIX^{e} siècle, grâce aux conserves de la maison Tronc, médaillées aux expositions d'Anvers et de Bruxelles. Encore confidentiel, on commence à le trouver chez quelques marchands de légumes à Béziers et à Montpellier. Gageons que la reconnaissance d'une AOC (en cours de préparation) lui permettrait d'être connu au-delà de la région. En attendant, il a été reconnu comme produit « sentinelle » par le mouvement « Slow Food ».

Le pois chiche de Carlencas. Le pois chiche de Carlencas ou chichourle, cultivé sur un plateau basaltique, est apprécié pour sa tendreté et sa rapidité de cuisson. Il est un excellent légume sec, cuisiné seul ou intégré dans des salades, des soupes… Aujourd'hui, trois producteurs du plateau récoltent deux à quatre tonnes de pois chiches à l'année. Pour ne pas être chiche en explications, sachez enfin que ce légume sec est originaire du Proche-Orient, et que sa culture était particulièrement développée dans les provinces méridionales de la France.

Les oignons de Lézignan-la-Cèbe. Ils font, durant l'été, le régal de tous par leur fondant et leur douceur sucrée. Ils ne se conservent pas, mais sont excellents crus avec des tomates ou autres crudités.

La prune. La prune est cultivée dans l'Hérault depuis une vingtaine d'années. Depuis 1990, les pruniculteurs engagés dans une démarche de qualité proposent un pruneau frais, demi-cuit, mis en sachet et pasteurisé, sans conservateurs.

La garriguette. Cette variété de fraise est originaire de Mauguio, et c'est sans doute la plus plébiscitée par les amateurs. Son goût légèrement acidulé, sa forme allongée, sa fermeté et l'éclat de sa couleur la distingue des autres fraises produites en France. Mûre dès mi-mars, c'est l'une des premières variétés de la saison.

La châtaigne. Pour le profane, rien ne ressemble plus à une châtaigne qu'une autre châtaigne. Cependant, savez-vous qu'il en existe près de 300 variétés ? Pointues ou rondes, tardives ou précoces, simples ou cloisonnées, petites ou grosses, de coteau ou d'altitude, seule leur dénomination commerciale change. Elles sont appelées marrons lorsque le lot comporte très peu de fruits cloisonnés, et restent les châtaignes lorsque la majorité des fruits sont cloisonnés. Dans l'Hérault, un village, Olargues, est célèbre pour ses marrons, réputés comme la spécialité gastronomique du canton.

Le raisin. Le raisin de table a fait la célébrité de Clermont-l'Hérault. C'est au milieu du XIXe siècle que le chasselas, raisin de table blanc, souvent doré, est

Recette : la tapenade

Dégustée sur canapé, notamment à l'apéritif ou simplement en la tartinant sur du pain, on retrouve la tapenade aussi en farce pour la volaille ou pour agrémenter des filets de rouget. On conseille souvent l'accord avec un vin charpenté comme le minervois.

- **250 g** d'olives noires dénoyautées
- **50 g** d'anchois au sel
- **50 g** de câpres au vinaigre
- **½** gousse d'ail
- **2** cuillerées à café d'huile d'olive
- **1** filet de jus de citron

Nettoyez les anchois à l'eau, ne gardez que les filets, séchez-les bien soigneusement puis mettez-les dans un mortier avec les olives, les câpres, l'ail et le jus de citron. Pilez le tout bien soigneusement en ajoutant de l'huile d'olive.

introduit au domaine de l'Estang, à l'est de Clermont-l'Hérault. Un mariage réussi, puisque le cépage, pendant longtemps, va représenter l'essentiel du raisin de table produit ici. C'est un raisin de dessert, doté d'une peau très fine, résistante, et d'une pulpe juteuse et fondante. Sa couleur dorée et la solidité de ses grains font qu'il est aussi utilisé en cuisine (salade de fruits, flan, recette de cailles…). Dans le panier gourmand de l'Hérault, il côtoie les figues, les asperges, les melons, les cerises…

- **L'asperge.** L'asperge, cultivée dans tout le département de l'Hérault, se nomme ici « asperge des Sables », car elle est cultivée en petite Camargue dans un sol léger et sablonneux.

Huiles, épices, condiments

- **Le safran.** Abandonnée depuis des décennies, la culture du safran fut très importante dans la région. Elle renaît aujourd'hui chez certains producteurs. Un producteur héraultais se trouve aujourd'hui à proximité de l'étang de Vendres. Le prix élevé du safran s'explique par sa culture délicate. Récolté minutieusement à la main, le pistil de chaque fleur est arraché, et la poudre s'obtient après séchage.

- **L'huile d'olive.** Symbole de la cuisine méditerranéenne, l'huile d'olive connaît une renaissance méritée avec la reconnaissance de ses propriétés préventive, notamment pour les maladies cardio-vasculaires. Décimé par le gel de 1956, le verger s'est lentement reconstitué et produit annuellement plus de 350 000 tonnes d'olives. La variété picholine est la plus utilisée ; elle donne une huile corsée. Dans l'Hérault, l'utilisation de negrette ou de verdale donne des huiles aux parfums plus délicats.

- **La tapenade.** La tapenade est une purée d'olives vertes ou noires, préparée à l'huile d'olive et agrémentée selon le cas d'anchois, de câpres, de pignons, d'amandes ou de noix.

Douceurs

- **Le miel.** De thym, de romarin, de garrigue, de châtaignier, de lavande… Les apiculteurs de la région débordent d'idées plus originales les unes que les autres pour apporter au miel une touche de fantaisie. Ils n'hésitent pas non plus à transporter leurs ruches (environ 2500) pour que les abeilles butinent des nectars variés.

Eaux minérales, boissons locales

- **La Salvetat-sur-Agout** produit depuis quelques années une eau pétillante. Pour contrer le groupe Nestlé (Perrier, Quézac) et surtout diversifier sa gamme en eaux pétillantes, le groupe Danone a remis en service la source du Rieumajou, dans l'Hérault, qui produit une eau pétillante aux bulles légères (visites possibles de l'usine d'embouteillage en été).

- **La source Vernière à Lamalou-les-Bains** est exploitée depuis des décennies par le groupe Alma. Cette eau naturellement gazeuse, très légère, favorise la digestion et recommandée pour la consolidation des os, car riche en calcium.

© FOOD-PICTURES – FOTOLIA

Tapenade.

ALCOOLS ET SPIRITUEUX

Vins

La clairette du Languedoc. La clairette du Languedoc est un cépage originaire des bords du fleuve Hérault, ce cépage est toujours cultivé sur les coteaux dominant la vallée. Son aire de production couvre les coteaux de la moyenne vallée de l'Hérault (Adissan, Aspiran, Paulhan, Fontes, Cabrières, Feret, Ceyras, etc.) sur des sols le plus souvent calcaires, très blancs, mais aussi pour une bonne partie des sols basaltiques rouges. Elle est composée d'un seul cépage, la clairette blanche, dont les grappes sont formées de très petits raisins. C'est l'une des plus anciennes appellations du Languedoc. AOC depuis 1948, l'appellation peut être suivie du nom de la commune d'origine. La clairette du Languedoc existe en sec, moelleux, rancio ou, très rarement, en vin de liqueur.

Saint-Chinian. C'est au pied de la Montagne noire, de part et d'autre de l'Orb et du Vernazobres, avec en toile de fond les monts du Caroux et de l'Espinousse, que vingt villages se sont réunis pour produire le cru de Saint-Chinian, AOC depuis 1982. Au nord, la vigne s'agrippe à des schistes qu'elle dispute aux bois et aux sangliers. Au sud, elle s'étend sur un sol argilo-calcaire, en une mosaïque de petits terroirs. Tantôt fruités, souples et généreux, tantôt corsés, longs en bouche et typés, certains saint-chinian trouvent leur plénitude dans la jeunesse quand d'autres devront patienter 3 à 5 ans.

Les Coteaux du Languedoc et leurs quatorze terroirs. Implanté au Ve siècle avant J.-C. par les Grecs, développé par les Romains puis par les monastères et les abbayes, le vignoble des Coteaux du Languedoc, réparti sur 156 communes, est à l'origine de l'histoire culturelle et économique de la région. Située entre Narbonne et Nîmes, aux contreforts des Cévennes, c'est l'appellation la plus maritime du Languedoc. Aujourd'hui, les vignerons des coteaux ont repris les antiques coutumes de production des vins nobles et, aidés par une œnologie de pointe, produisent des vins réputés. AOC depuis 1985, ces vins blancs, rouges et rosés offrent une palette extraordinaire de goûts et de nuances. Élevés sur des sols schisteux, ils sont généreux et corsés. Issus de zones de cailloutis calcaires, ils fournissent des vins fruités, ronds et moelleux. Depuis mars 2003, un certain nombre de communes de l'appellation Coteaux-du-Languedoc, en gros entre le Vidourle et l'Hérault, sur les coteaux faisant face à la mer, peuvent ajouter sur l'étiquette l'appellation Grès de Montpellier. Cette autorisation n'est valable actuellement que pour les vins rouges. Depuis le début 2008, une nouvelle appellation « Pézenas », incluse dans l'appellation « Coteaux du Languedoc », regroupe une soixantaine de vignerons et coopérateurs (5 caves coopératives) répartis sur 15 communes couvrant environ 1500 ha, formant un triangle équilatéral d'environ 24 km de côté, bordé à l'est par le fleuve Hérault et abrité au nord par la Montagne noire.

Pic Saint-Loup. Les villages se dressent ici le plus souvent sur des éminences rocheuses. Parmi les cépages, trois principaux sont à relever : le grenache pour la résistance, la syrah pour la délicatesse des arômes et le mourvèdre pour la finesse des tanins. Le vin, de couleur soutenue, gouleyant, présente des arômes de fruits rouges, de réglisse et de café.

© E_BRENDLE – TOURISME HÉRAULT

Vignoble de Grabels.

Saint-Drézery. C'est l'appellation dont le terroir est le plus restreint, à peine 420 ha situés sur un plateau de faible altitude (100 à 130 m), sur des sols arides, rocailleux. Les trois principaux cépages (carignan, cinsault, grenache) donnent des vins charnus, corsés et tendres. Rouges ou rosés sont bien charpentés, capiteux.

Saint-Christol. Il fit honneur à la table de Saint-Louis et fut apprécié de 1260 à 1789 par les chevaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem (d'ailleurs, ils obtinrent la commanderie de Saint-Christol, en échange de celle d'Aigues-Mortes). Étalé sur 700 ha de coteaux, il provient des cépages carignan, cinsault et grenache, auxquels se sont ajoutés depuis quelques années syrah et mourvèdre. Il est de ces vins dont la tradition vigneronne respecte la qualité.

La Méjanelle. Géologiquement unie, jadis partagée entre plusieurs paroisses, la Méjanelle s'étend sur les communes de Montpellier, Saint-Aunès, Castelnau-le-Lez et Mauguio. Le terrain est constitué de vallonnements recouverts de cailloux ronds Les Grès, vestiges du delta du Rhône. L'encépagement est fait de carignan, qui donne un certain muscle au vin, de cinsault, qui apporte sa souplesse, de grenache avec sa saveur et son degré, et de syrah avec son bouquet très particulier.

Saint-Georges-d'Orques. L'appellation Saint-Georges-d'Orques regroupe sur 1100 ha de vignes les vins de plusieurs communes : Saint-Georges, Lavérune, Pignan, Murviel et Juvignac, regroupant eux-mêmes trois caves coopératives et neuf caves particulières. Dès le XVI[e] siècle, la réputation de ces vins passe les frontières. Les Boyards russes, les Hollandais, les Anglais et les Suisses savent en apprécier les saveurs. Le consul de Saint-Georges-d'Orques prit un arrêté en 1756, qui stipulait : « Il est dans l'intérêt de la commune, que chaque habitant et particulier donne ses soins et attentions pour faire du bon vin et pour conserver la bonne réputation du cru du terroir… ». Depuis 1984, ces vins ont reçu leur propre AOC.

Montpeyroux. Le terroir de Montpeyroux est certainement l'un des plus beaux du Languedoc, par sa diversité de sols, sa nature sauvage préservée et sa climatologie idéale. Situé sur les premiers contreforts des Cévennes et du Larzac méridional, orienté Sud-Est, le vignoble est protégé des vents froids et des gelées par le mont Baudile et le massif de la Seranne. On y distingue trois entités géologiques : le causse, les terrasses et les marnes. Cette terre, un des berceaux de la vigne, donne au vin réputation et noblesse. C'est une appellation qui produit aussi des vins rouges très charpentés et charnus à la finesse agréable.

Saint-Saturnin. Un peu à l'écart des grands axes routiers, il appelle un agréable détour : la typicité des vins de Saint-Saturnin s'est façonnée au cours des siècles pour présenter aujourd'hui un vin aromatique souple et peu astringent, long en bouche et relativement peu chargé en couleur.

Cabrières. Abrité au nord par le pic de Vissou (480 m), le terroir viticole de Cabrières a été aménagé peu à peu au pied des collines. La vigne occupe surtout les vallons drainés par la Boyne et ses affluents, et creusés dans les roches schisteuses. Les cépages sont choisis en fonction de la nature des terrains et des qualités qu'ils apportent pour la confection des vins. Ainsi y retrouve-t-on la syrah, la clairette, le grenache blanc, le mourvèdre, le carignan, le grenache et le cinsault.

Picpoul-de-Pinet. Le long de la Méditerranée, au fond du golfe du Lion, le terroir Picpoul-de-Pinet s'étend autour du bassin de Thau, au milieu du triangle Agde-Pézenas-Sète. Voilà la plus grande région de vin blanc du Languedoc : un plateau calcaire exposé au soleil levant recouvert de garrigues odorantes et de vignobles ordonnés, parsemé de hautes pinèdes. Le Picpoul est un vin blanc très apprécié sur coquillages et poissons.

Le Minervois. Exposé plein Sud, le Minervois est une vraie mosaïque de coteaux et de terrasses. Ce terroir prestigieux, aux vins renommés, tire son nom de la petite cité de Minerve. Le vignoble du Minervois s'étend sur 4500 ha cultivés par 180 caves particulières et 35 caves coopératives. Seules 16 communes en produisent, en partie situées dans le haut Minervois, au pied de la Montagne noire (Cesseras, Azillanet, Minerve, Olonzac, Oupia, La Livinière…). À mesure que l'on pénètre à l'intérieur des terres, l'influence méditerranéenne décroît, un climat sec domine, puis à l'ouest, les influences atlantiques apportent à nouveau un regain d'humidité. Les différents terroirs s'étagent de 50 à 500 m d'altitude, ce qui provoque des écarts de températures significatifs. Chaque zone climatique intègre plusieurs secteurs déterminés par des caractères topographiques et des composants de sols.

AOC Minervois-la Livinière. Depuis 1997, La Livinière a obtenu sa propre appellation. Au cœur du Minervois, entre les pentes du petit Causse et les terrasses de l'Argent Double, ce terroir à dominante calcaire a été porté en avant par ses vignerons. Les 2 600 ha englobés par l'appellation se répartissent entre une commune de l'Aude et six de l'Hérault : Azille, Azillanet, Cesseras, Félines, Siran et La Livinière. 15 ha sont pour l'heure en culture, exploités par vingt caves particulières et quatre coopératives. L'AOC Minervois-la Livinière est directement entrée dans la cour des grands, et les meilleurs restaurateurs, qui l'ont ajoutée à leur carte, apprécient la complexité aromatique de ces vins de garde, volumineux et suaves.

Muscat de Frontignan. Accroché aux pentes rocailleuses du versant méridional de la Gardiole, le vignoble du muscat de Frontignan bénéficie d'une exposition au sud lui procurant un ensoleillement bénéfique, à l'abri des sauts du mistral. Les vents marins lui apportent l'humidité nécessaire à son développement, remplaçant avantageusement les pluies. Cailloux et couleurs sont les éléments qui donnent la physionomie typique du terroir. Ce vignoble au cachet particulier, peu fréquent en Languedoc, se développe dans un sol rougeâtre, caillouteux, calcaire et aride. Ce cépage blanc (le même depuis l'Antiquité), produit des grappes longues et étroites, presque cylindriques, à la délicate couleur jaune ambrée. Les grains inégaux et très serrés gonflent sous l'effet des « Marinades » (vents marins), pour donner à terme un raisin à chair ferme au goût de musc très prononcé.

Muscat de Mireval. Situé entre les coteaux du massif de la Gardiole et le nord de Frontignan, le terroir du muscat de Mireval, au sol calcaire d'origine jurassique fait d'alluvions anciennes et de galets roulés, protégé des intempéries par la montagne culminant à 230 m, est soumis à une influence maritime de par la présence de la mer méditerranée : des conditions naturelles et un microclimat idéal. La diversité des muscats provient des différences entre les terroirs dont ils sont issus ; dans un environnement boisé de pins d'Alep séculaires, les vignes de Vic très proches de la mer et protégées des vents du Sud jouissent d'une maturité précoce, donnant au raisin muscat légèreté et finesse. Le vignoble de Mireval, enchâssé dans les collines de la Gardiole, à l'abri des vents du Nord, disputant l'espace aux chênes verts et au thym de la garrigue, donne le meilleur de lui-même : générosité et typicité.

Muscat de Lunel. Le muscat de Lunel est un vin doux naturel, produit exclusivement par les raisins muscats à petits grains blancs. Il est produit dans les grès des coteaux de Lunel, Lunel-Viel, Vérargues et Saturargues, où les cailloux du « Diluvium Alpin » en grand nombre l'aident à atteindre une maturité parfaite qui lui donnent un goût de fruit particulier. Le vignoble est itué entre Montpellier et Nîmes sur un terroir siliceux riche en galets roulés. Le voyageur anglais Sterne qualifiait ce vin, en 1760, de meilleur muscat. Sa réputation perdure.

Muscat de Saint-Jean-de-Minervois. Au pied de la Montagne noire, ce vignoble à 300 m d'altitude produit un muscat petit grain remarquable. Parmi les plus fins des muscats de la région méditerranéenne, il est agréablement bouqueté et donne un excellent vin de dessert.

Vins de Pays d'oc. Considéré comme le plus grand vignoble du monde, il s'étend sur quatre départements (le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales), soit plus de 300 000 ha en bordure de la mer Méditerranée. La production en vins de Pays d'oc se divise en trois catégories : les vins de cépage très typés, les vins d'assemblage et les vins primeurs. Misant sur les vins de cépage depuis 1987, les vins de Pays d'oc se sont engagés dans une démarche de qualité et ont restructuré l'encépagement autour de six cépages : cabernet-sauvignon, merlot, syrah, grenache noir, chardonnay et sauvignon. Comme pour les appellations, ils doivent respecter des conditions de production.

Vins de Pays des Côtes de Thongue. Le vignoble des vins de Pays des Côtes de Thongue s'étend sur 1 600 ha à l'ouest de Pézenas, et comprend quatorze villages. Les côtes de Thongue se composent de plusieurs unités de terroirs favorables à l'implantation et la culture de la vigne : les galets roulés des terrasses villafranchiennes, et les marnes sableuses et graveleuses. Les coteaux sont principalement orientés vers le Sud, offrant ainsi une parfaite exposition de la vigne de soleil. Les côtes-de-thongue sont des vins généreux et chaleureux. Le territoire est marqué de l'iris et de l'olivier, favorables à la culture de la vigne.

Vin de Pays de la Haute Vallée de l'Orb. Le terroir s'étend d'Avène à Olargues, et est caractérisé par une large diversité de sols. Ces vins élevés dans les montagnes séduisent par leurs arômes de fruits et de fleurs.

Alcools, eaux de vie et liqueurs

Noilly Prat. Le Noilly Prat est un vermouth sec originaire de Marseillan. Son créateur, Joseph Noilly, a mis la recette au point en 1813. Sa saveur fruitée et sa couleur ambrée foncée sont le résultat d'un lent processus de maturation à ciel ouvert. Son goût est dû à un savant mélange, gardé secret, de 20 herbes et épices du monde entier.

Eau-de-vie ou fine. Terre de production de masse, l'Hérault ne pouvait ne pas avoir sa fine. Certains auteurs n'ont pas hésité à écrire que tous les marcs produits dans les régions françaises descendraient de celui produit au Moyen Âge par les moines de Faugères. C'est un liquide de couleur ambrée, titrant 40° d'alcool au minimum, issu de vins régionaux, avec des arômes divers qui rappellent le miel, le foin ou le coing. Cette antériorité de l'eau-de-vie de Faugères a été reconnue implicitement par l'Institut National des Appellations Contrôlée qui l'a classée en « Appellation d'Origine Réglementée » sur sept communes de l'Hérault (Cabrerolles, Caussiniojouls, Faugères, Fos, Laurens, Pézènes-les-Mines et Roquessels).

Cartagène. C'est un vin de liqueur doux fabriqué traditionnellement par les viticulteurs pour leur consommation personnelle, à base de moût de raisin muté avec de l'alcool. Après un foulage léger, le moût élaboré est mélangé à l'eau-de-vie pour empêcher le développement de sa fermentation. Quelques mois de repos permettront ensuite aux arômes du moût et de l'eau-de-vie de se fondre. Certains le mettent en bouteille pour le déguster immédiatement. D'autres le font vieillir en fût de chêne pendant trois ans et plus. À l'origine réservé à l'usage exclusif du vigneron et de sa famille, le vin de liqueur languedocien n'est commercialisé que depuis une dizaine d'années. Il titre de 16 à 18 % d'alcool en volume et décline autant de nuances aromatiques que de vignerons élaborateurs. Sa couleur varie selon les cépages utilisés. Il sera rouge ou ambré si le moût est issu des cépages grenache noir, mourvèdre, syrah ou cinsault ; blanc ou doré s'il est tiré de clairette, grenache, bourboulenc, maccabeu, marsanne, roussanne, rolle, picpoul ou ugni blanc. Certains se consomment "jeunes", d'autres atteindront leur plénitude au bout de plusieurs années, et leurs arômes se déclinent au pluriel. Certains rappelleront le miel, le sureau ou l'acacia, d'autres les griottes ou les cerises à l'eau-de-vie, la noix, la brioche fraîche ou le pruneau, d'autres encore l'amande grillée. Une partie de la production commence à être commercialisée. À noter, du côté de Béziers, l'existence d'une variante appelée Cataroise, basée sur le même principe de mutage ; ce vin doux de liqueur apparaît dans les textes anciens, jusqu'au XIXe siècle, sous le nom de picardan.

SPORTS ET LOISIRS

Avec ses paysages si différents, le département de l'Hérault est une destination de choix. La mer, la montagne et la plaine offrent une multitude d'activités à faire entre amis ou en famille. À la belle saison, l'eau sous toutes ses formes devient un formidable terrain de jeu et d'évasion. La terre ferme, elle, attire les amoureux du grand air et des grands espaces, qui, à pied, à cheval ou à vélo, découvrent les merveilles parfois cachées de l'arrière-pays.

ACTIVITÉS DE PLEIN AIR

Randonnées à cheval et à dos d'âne

À cheval sur la plage ou à dos d'âne dans la garrigue, à vous de choisir ! L'Hérault offre une telle variété de paysages que chaque balade est différente selon la saison, l'itinéraire et le désir du cavalier. De nombreux centres équestres proposent des randonnées d'une heure à plusieurs journées pour découvrir les richesses du pays.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Que vous soyez un VTTiste aguerri ou un cycliste du dimanche, il y a forcément un circuit de randonnée pour vous. Le département regorge d'itinéraires cyclo, plus ou moins difficiles, sur sentiers ou chemins pavés et souvent balisés. De nombreux professionnels du tourisme organisent des circuits de randonnée en VTT ; les principaux se trouvent autour du lac du Salagou, sur la piste de descente de Saint-Bauzille-de-Montmel (pic Saint-Loup), sur la piste de dirt de Juvignac, sur la piste de dual de Grabels, au mont Caroux… En fonction de votre niveau, différents parcours sont proposés, allant de 10 à plus de 50 km.

Baignade

Avec 100 km de plages de sable quasiment en continu, vous n'aurez que l'embarras du choix pour planter le parasol et poser la serviette avant le plongeon. La baignade y est d'autant plus agréable que chaque année, le joli Pavillon Bleu s'affiche sur de très nombreuses plages du littoral, dont celles de Frontignan, Carnon, La Grande-Motte, Portiragnes… Au total, plus d'une vingtaine de plages. Si vous n'êtes pas du genre à vous entasser sur le sable, orientez-vous vers les plages privées ; très confortables, elles rivalisent de services pour rendre votre journée agréable.

Tourisme fluvial

Le tourisme fluvial appartient à une nouvelle forme de vacances, à classer parmi les plus reposantes. Tout le long de son parcours, des loueurs de bateaux se sont installés dans les ports fluviaux (voir adresses à Agde, Colombiers…) et disposent d'un parc de bateaux et de pénichettes sur lesquels on embarque pour quelques heures, une journée, un week-end, une semaine… La formule la plus ouverte consiste à louer un bateau sans permis ; le loueur délivre une carte de plaisance, explique les règles de navigation et le fonctionnement de l'embarcation. Les pénichettes les plus grandes sont conçues pour l'hébergement et la vie à bord d'une dizaine de personnes. Selon l'itinéraire choisi, il faut vérifier les heures de passage des écluses, puis voguer en profitant de l'ombre des grands arbres et des paysages traversés. À un rythme paisible (6 km/h de moyenne), le canal s'approche de la collégiale de Capestang, franchi l'incroyable « escalier d'eau » (neuf écluses) de Fontseranes, offre un point de vue sur la cathédrale de Béziers et pique vers la mer, qu'il frôle à Portiragnes. Là, le parcours s'insinue entre les étangs puis emprunte un chenal dans l'étang de Thau, entre les parcs à huîtres. Après Sète, le canal reprend son cours entre les étangs et la mer (il borde la cathédrale de Maguelone) et mène droit en Petite Camargue. Très attirant, ce mode de location et cette formule de découverte du département ménage l'indépendance de chacun, conduit à des points de vue inhabituels, et convient bien aux vacances de repos, en famille.

Le Réseau Vert

Aménagé et entretenu par le Conseil Général, le Réseau Vert traverse l'Hérault d'est en ouest. À pied, en VTT ou à cheval, les amoureux de nature parcourent en toute saison ses 500 km de chemins balisés pour découvrir les plus beaux sites naturels de la région. Des panneaux d'information, des plans et des jeux sont là pour agrémenter la randonnée. Il est possible de passer la nuit dans l'un des nombreux relais, refuges ou aires de bivouac qui jalonnent le parcours.

Pratiques : on peut obtenir un guide gratuit du Réseau Vert en contactant le Comité départemental de tourisme ✆ 08 25 34 00 34 ; ou en téléchargeant les 19 fiches-étapes sur le site Internet au www.herault.fr/sports-loisirs/publication/decouvrez-reseau-vert

Sans chemise, sans pantalon et sans maillot

Le Languedoc-Roussillon, et plus particulièrement l'Hérault, est devenu au fil des ans un lieu privilégié pour pratiquer le naturisme ; alors que la région accueille environ 400 000 adeptes par an, le Cap d'Agde en comptabilise 35 000. Le centre naturiste du Cap est le plus vaste, un quartier entier aménagé autour d'un centre héliomarin, avec plage réservée, résidences, commerces… Cette plage qui grouille de monde dans la journée devient le repère d'une faune interlope la nuit, mais les autres tendances du naturisme ont de quoi se contenter ailleurs. À Frontignan, la plage des Aresquiers est la plus sauvage et la plus agréable de ce genre, comparable à la voisine gardoise de l'Espiguette. À Sérignan, la plage et le camping « Nature » font le plein d'habitués. La plage de Villeneuve-les-Maguelone, entre la cathédrale et Palavas, est peu à peu devenue naturiste, même si elle reste mixte. Tendance « verte », le naturisme est aussi à son aise dans l'arrière-pays et aime les petites rivières, les campings et clubs perdus dans la garrigue et la verdure comme le Mas Luzières à Saint-André-de-Buèges.

Plongée sous-marine

Le littoral Héraultais offre aux amateurs de plongée sous-marine quelques sites intéressants : côtes rocheuses vers le Cap d'Agde et Sète, épaves de l'Espiguette, écosystème de l'étang de Thau, bancs de roche au large de Frontignan et de Palavas… La faune méditerranéenne est ici particulièrement riche : rascasse, mostelle, cigale de mer, congre, langouste… De nombreuses écoles de plongée proposent des sorties de jour comme de nuit, ainsi que le fameux baptême de plongée. À noter l'existence au Cap d'Agde d'un sentier sous-marin aménagé où les touristes, même novices, peuvent découvrir les fonds de ce biotope très particulier, constitué par l'ancien cratère du volcan d'Agde.

Spéléologie

À ceux qui nourrissent une passion pour le monde souterrain, amateurs de Jules Verne ou disciples d'Édouard-Alfred Martel, l'Hérault convient à merveille. Sa géologie et le lent travail de l'eau sur la roche calcaire expliquent un sous-sol quelque peu « mité » et les grottes innombrables que la région cache dans ses entrailles. Le département compte quatre grottes majeures qui ont été aménagées pour la visite. Elles sont non seulement vastes, mais aussi remarquables par les concrétions qu'elles recèlent et qui sont autant de sculptures aux couleurs changeantes. Les visites sont conçues pour tous les publics, pourvu que l'on dispose d'une bonne paire de chaussures de marche et d'une petite laine, car la température sous terre ne dépasse jamais 12°C environ. L'immersion conduit à un dépaysement total, qui fait perdre la notion du temps et de l'espace.

Les lacs

Situé près de la Salvetat-sur-Agout, le lac de la Raviège est prétexte à toutes les activités nautiques : pédalos, bateaux, canoë… Une multitude de sentiers pédestres et cyclistes sillonnent la forêt de hêtres et de sapins qui entoure le lac. Entre Clermont-l'Hérault et Lodève, le lac du Salagou étend ses eaux en une petite mer intérieure ; elle est navigable, à la rame ou à la voile, et son pourtour est balisé (sentiers de randonnée et circuits VTT).

À visiter

- **La grotte de Clamouse** (Saint-Guilhem-le-Désert), la plus réputée, notamment pour la blancheur et la finesse de certaines de ses concrétions.
- **La grotte des Demoiselles** (Saint-Bauzille-de-Putois), que l'on peut comparer à une cathédrale, et dont les stalactites imposantes forment de véritables colonnes.
- **La grotte de la Dévèze** (Carniou), sur trois niveaux, qui renferme de nombreuses variétés de concrétions dont les couleurs étonnent.
- **La grotte de Labeil** (Lauroux), autrefois une cave à roquefort, qui se visite en partie et offre stalactites, stalagmites et draperies marbrées par des oxydes colorés.

Parcours dans les arbres

Loisir de pleine nature assez récent, le parcours dans les arbres, aussi appelé accrobranche, rencontre un franc succès ! Il faut dire que les enfants comme les adultes adorent jouer à Tarzan… Le principe est simple : on grimpe et on se déplace d'arbre en arbre grâce à des installations suspendues (pont de singe, tyrolienne, passage en filet, poutre mobile, tunnel…). Ces parcours permettent, tout en s'amusant, d'observer et de découvrir la nature autrement. Une seule condition pour grimper aux arbres, ne pas avoir le vertige !

Alpinisme, escalade et via-ferrata

- **Escalade.** Des falaises de Claret et du Thaurac en passant par les blocs du mont Caroux, de l'Hortus ou de Saint-Bauzille-de-Montmel, le département offre de nombreux sites naturels qui font depuis longtemps la joie des grimpeurs locaux ou de passage. Chacun trouve toujours un rocher ou une voie à son niveau. Les mordus d'escalade ne seront pas déçus !

Golf

Les amateurs du club et de la balle sont ici comblés ! Avec 7 golfs dans le département, l'Hérault offre un large choix de parcours : 6, 9 ou 18 trous aux implantations complétement différentes, à flanc de colline, au cœur de la garrigue, en bord de mer… Il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux.

SPORTS À SENSATION

Sports nautiques

Surf. Le surf dans l'Hérault n'est pas une légende ! Les houles sont assez fréquentes en demi-saison et en hiver pour que les surfeurs se retrouvent à l'eau. Plusieurs spots se disputent les faveurs des amateurs : les Roquilles, sur la rive droite du port de Carnon, Palavas rive droite, et le Prévost.

Kitesurf. L'Hérault est un des hauts lieux du kitesurf en France et en Europe. De nombreux spots de pratiques existent en mer : l' Espiguette, le Boucanet, le Grand Travers, Carnon, la Grande-Motte, Palavas, ainsi que sur étang : Ponant, étang de l'Or, étang d'Ingril, le Barrou, et même sur le lac du Salagou. Une dizaine de clubs proposent sur tout le littoral des cours et stages de kite.

Sports d'eaux-vives

Canoë-kayak. Des gorges de l'Hérault à La Salvetat, le département offre de magnifiques espaces aquatiques, parfaitement adaptés pour des randonnées en canoë. Que ce soit sur l'Orb ou sur l'Hérault, la descente est parsemée de rapides, d'eaux calmes, de gerbes d'eau rafraîchissantes, de plages pour la pause, de gorges calcaires… Sur les lacs comme ceux du Salagou ou de la Raviège, la balade en canoë se fait plus calme, parfaite pour les enfants. Les amateurs de sensations fortes préféreront le départ de Laroque et ses rapides plutôt sportifs, ou de Cessenon pour le côté versatile de l'Orb. On peut louer des canoës sur différents parcours, du plus ludique au plus sportif. Pour dompter l'Hérault, direction les bases de Saint-Bauzille-de-Putois, Ganges, Laroque et Saint-Guilhem-le-Désert. Pour l'Orb, orientez-vous vers Cessenon-sur-Orb et Roquebrun. Et bonne descente !

BIEN-ÊTRE ET REMISE EN FORME

Thermalisme

Autrefois réservées à des soins spécifiques, les eaux curatives, qu'elles soient marines ou thermales, apportent maintenant leurs bienfaits à un public plus large. Les trois stations thermales (Avène, Lamalou-les-Bains et Balaruc-les-Bains) et le centre de thalasso de la Grande-Motte dispensent des soins relatifs aux propriétés de l'eau qui les alimente, mais également des formules dont tout un chacun peut profiter. Bains bouillonnants, piscine, douche, massage, enveloppements d'algue ou de boue, soins esthétiques… Autant de moment de détente. On fait le plein de sels minéraux, d'oligo-éléments, on soigne sa forme, son tonus, on se relaxe, selon des formules allant de la demi-journée à la semaine (programme adapté après visite médicale). Les centres de la Grande-Motte utilisent de l'eau de mer (puisée au large et filtrée) ; Avène, Lamalou et Balaruc (bien qu'en bord de mer) emploient de l'eau thermale. Balaruc-les-Bains est, avec plus de 35 000 curistes par an, la troisième station française. Si les Romains utilisaient déjà ses eaux pour soigner leurs rhumatismes, sa période de gloire débute au XVIII^{e} siècle avec la construction d'un bâtiment thermal dont subsiste le pavillon Sévigné, qui abrite aujourd'hui l'office de tourisme. Le succès des cures provient de l'originalité du traitement : l'eau d'une source surgissant dans l'étang de Thau est captée en profondeur et mélangée avec des limons provenant des bords du même étang. La boue ainsi obtenue, riche en oligo-éléments, est appliquée, après stérilisation, sur les patients. C'est la seule station à proximité de la mer, et sa presqu'île jouit d'une vue incomparable sur Sète et l'étang de Thau.Avène, dans le haut pays héraultais, faillit disparaître au début des années 1980. Cependant, les propriétés de ses eaux, connues depuis toujours pour le traitement des maladies de la peau, attirèrent l'attention des Laboratoires Pierre Fabre, spécialisés dans la dermo-cosmétique. Avec l'aide du Conseil Général, usine de fabrication, nouvel établissement thermal et hôtel surgirent de terre, et depuis, les produits à base d'eau d'Avène soignent des épidermes dans le monde entier et particulièrement au Japon.Lamalou-les-Bains semble sortir tout droit d'une affiche vantant le thermalisme à la fin du XIX^{e} siècle. Tout y est : les parcs ombragés aux arbres séculaires, les belles avenues bordées de villas cossues, les pavillons à musique, le casino très chic (malgré la clientèle nouvelle des machines à sous) et le théâtre d'où s'échappent en été des airs d'opérette. Cette petite station héraultaise spécialisée dans la rééducation fonctionnelle est la seule dans la région qui ait su conserver le charme d'antan.

Balnéothérapie – SPA

O'balia est l'espace détente bien-être de Balaruc-les-Bains. Loin du thermalisme classique de la station, ici, 2 200 m^2 d'espace sont entièrement dédiés au plaisir et à la détente. On y prodigue différents soins : spa, massages, soins du coprs, du visage ou des mains, avec bien entendu l'eau thermale de Balaruc-les-Bains, riche en oligo-éléments.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

Fêtes

FERIA DE BÉZIERS
1, avenue Jean-Constans
BÉZIERS ✆ 04 67 76 13 45
www.arenes-de-beziers.com
contact@arenes-de-beziers.com
Quatre jours à la mi-août.
Les arènes de Béziers perpétuent la tradition des novilladas et des corridas depuis leur construction en 1897. Béziers sera surnommée alors la Séville française. Les arènes auront vu toréer les plus grands matadors. La féria de Béziers quant à elle existe depuis 1968. Événement majeur dans le milieu de la tauromachie, c'est également une fête populaire incontournable de la région Sud-Est qui rassemble chaque année durant quatre jours à la mi-août près d'un million de personnes. Bodegas, spectacles, danse, musique, animations… Laissez-vous emporter par la fièvre espagnole.

FOIRE AUX HUÎTRES DE BOUZIGUES
BOUZIGUES
✆ 04 67 43 66 40
1er week-end d'août.
Voilà plus de trente ans que Bouzigues bat son plein pour fêter « l'huître de Bouzigues ».En effet, plus de quatre tonnes d'huîtres et de moules sont englouties en un week-end par plus de 20 000 visiteurs. De 10h à minuit, on peut y déguster des coquillages, trouver des vins et produits du terroir ou de l'artisanat, profiter en famille des animations et des nombreux concerts et spectacles. Un feu d'artifice sur l'étang de Thau clôture les festivités.

FÊTES DE LANSARGUES
LANSARGUES
Les 14 juillet, 15 août et 11 novembre.
Chaque commune de ce territoire a ses propres fêtes traditionnelles. Lansargues par exemple a ses temps forts : la fête de la semaine du 15 août donne lieu à tout un programme d'animations traditionnelles autour de la culture camarguaise : abrivados, bandidos, encierros, ferrades, déjeuners aux près, gaze des taureaux, « Roussataïo » – ou bénédiction des chevaux – et course camarguaise. Idem pour la fête de la Saint Martin le 11 novembre, avec ses abrivados, encierros et animations musicales. A noter aussi le 14 juillet, outre le traditionnel feu d'artifice lancé la veille, un déjeuner et un apéritif sur la place Saint-Jean sont offerts à la population par la municipalité, avant la course camarguaise de taureaux neufs, appelés « Taus ».

LA FÊTE DE L'ANGUILLE
MARSEILLAN
Dégustation. Vente. Animations.
Née en 2015, cette manifestation dédiée à l'anguille se tient à Marseillan. L'événement se déroule en octobre et de nombreuses animations ont lieu sur place : circuit pédagogique en bateau, démonstration de fumage traditionnel, animation ludique pour redécouvrir l'espèce, présentation au public des métiers de pêcheurs et conchyliculteurs, etc. Côté dégustation, les anguilles sont cuisinées et consommables sur place ou peuvent être achetées crues pour être préparées chez soi.

FESTO VIRGINENCO
MAUGUIO
Le premier dimanche de la fête votive de Mauguio.
Cette fête religieuse se déroule le premier dimanche de la fête votive de Mauguio. Au cours de cet événement, les jeunes filles âgées de 15 ans prennent le ruban pour la première fois. Le dimanche matin, une messe est dite en provençal et des offrandes sont offertes sur l'autel. A la sortie, le pain bénit est distribué aux fidèles et aux passants. Autrefois, cette cérémonie signifiait l'entrée dans le monde des femmes. Les jeunes filles devenaient nubiles. Elles pouvaient alors porter le costume de fête : la chapelle de dentelle et son fichu de mousseline, la jupe longue et surtout le ruban de velours.

La maison des Consuls – Musée d'Art et d'Archéologie

Nommé au départ musée de la Préhistoire des Matelles puis musée du pic Saint-Loup, c'est un lieu symbolique de ce territoire. Né de la volonté de Pierre Pannoux, archéologue, et de Joseph Martin, alors maire de la commune des Matelles et propriétaire du bâtiment, le musée avait ouvert ses portes une première fois en 1954 dans la maison dite « des Consuls du village ». Les salles voûtées du rez-de-chaussée ont été excavées pour accueillir quelque 3 500 pièces de la collection, dont du mobilier archéologique (poteries, outils, silex et bijoux) et des ossements d'animaux préhistoriques trouvés dans les environs des Matelles sur les sites du Suquet-Coucolière, Roubiac ou Bois-Martin. Les autres espaces accueilleront des expositions temporaires faisant le lien entre notre époque et la préhistoire, le moderne et l'ancien, l'art sous toutes ses formes et l'archéologie.

Renseignements : Maison des Consuls, musée d'Art et d'Archéologie – Rue des Consuls – Les Matelles – ✆ 04 67 55 17 00 – www.museedesmatelles.fr. Ouverture de septembre à fin décembre, 5 € l'entrée.

FÊTE DE LA CHATAÎGNE
146, rue du Mas-du-Merle
MONTPELLIER ✆ 04 11 38 03 13
www.calandreta-dau-clapas.org
Fin octobre. Entrée libre. Restauration.
« Inter-Cal », association regroupant les écoles Calandretas de l'agglomération de Montpellier et le collège Léon Cordas de Grabels, organise chaque année, et ce depuis plus de quinze années, la *Fèsta de la Castanha*, autrement dit en occitan, la fête de la chataîgne, place de la Révolution, dans le quartier Richter, sur les berges du Lez, le temps d'une journée fin octobre. A travers cette fête traditionnelle, adultes et enfants peuvent participer gratuitement à différents ateliers, animations, contes pour enfants et concerts. Pour les gourmands, châtaignes mises au feu, puis crêpes, soupes de saison, buvette seront également de la partie. Se renseigner auprès des Calendretas, car le lieu change chaque année.

FÊTE DES VIGNES
Esplanade Charles-de-Gaulle
MONTPELLIER ✆ 04 67 60 60 60
contact@ot-montpellier.fr
Dernier week-end de novembre. Tarif : 3 € pour 3 dégustations, un ticket de tombola et un coupon d'achat. Restauration.
Chaque année, l'Esplanade Charles de Gaulle se remplit d'amateurs de vin lors du dernier week-end de novembre, dernier mois des vendanges. Montpellier célèbre la vigne et le vin avec passion, le vendredi et le samedi, et accueille un village vigneron dans lequel vous aurez la certitude d'y débusquer une de ces merveilles agricoles qui font les vins de l'Occitanie ! Gorgés de sucres et dorés par le soleil, les vignerons sélectionnent leurs cépages et s'efforcent toujours de vivre de leur passion pour le vin tout en tirant de la terre une production viticole de qualité. Pendant ces 2 jours, vous bénéficierez de conférences, dégustations à l'aveugle, bar à vins, animations musicales. Et le dimanche, la Fête se poursuit dans les caves et les domaines de l'agglomération de Montpellier avec des dégustations. Au cours des dernières années, les animations ont réuni plus de 125 000 personnes lors de chaque fête !

FERIA DE LA MER À PALAVAS
Palavas-les-Flots
PALAVAS-LES-FLOTS
En mai et en septembre. Entrée libre, sauf pour les courses dans l'Arène.
Chaque année depuis à peu près vingt ans, Palavas-les-Flots célèbre la mer à l'occasion d'une semaine entière de feria. Les plages et les arènes de la ville rassemblent alors les « festayres » de la région venus se restaurer, danser et entonner les chansons traditionnelles locales. La feria est aussi un moment fort de spectacles tauromachiques avec les courses camarguaises, mais elle donne aussi la part belle à la danse sévillane. A la fin de l'été, c'est reparti pour un tour. Bien qu'un peu moins fréquentée que celle de printemps, la feria d'automne vaut quand même le détour avec ses bodegas, bandas, abrivados sur la plage, courses et jeux divers.

FÊTE DE LA MER À PALAVAS
PALAVAS-LES-FLOTS ✆ 04 67 07 73 34
Début juillet. Renseignements : office de tourisme.
Célébrée en l'honneur de saint Pierre, le patron des pêcheurs et des disparus en mer, elle donne lieu chaque année au début du mois de juillet à une procession, suivie de la bénédiction des bateaux et de la jetée de gerbes en mer, et se termine en soirée par un grand feu d'artifice suivi d'un tournoi de joutes et d'un bal.

LUNA PARK
Face aux arènes.
PALAVAS-LES-FLOTS ✆ 04 67 07 73 34
tourisme@ot-palavaslesflots.com
Présent de juin à septembre. Tarifs variables selon les manèges.
Au cours de la saison estivale, Palavas-les-Flots brille de mille feux et devient le point de ralliement des passionnés de sensations fortes. Créée à la fin des années 1960, cette fête foraine possède de nombreux manèges de tout genre (Fantôme King Kong, Infernal Toboggan, Crazy Dance, Splash, Palais du rire…), des snacks et des activités pour tous les âges. Chaque année le complexe ajoute de nouveaux manèges afin de diversifier son offre et d'attirer tous les curieux avides de découvrir ces terrains de jeu.

FÊTE DE L'OLIVE
Parc du château de Pignan
PIGNAN ✆ 04 67 47 70 11
www.pignan.fr
cabinet@pignan.fr
Mi-octobre dans le Parc du Château de Pignan. Accès libre. Restauration.
Pignan, l'automne venu, met chaque année à l'honneur un produit très couleur locale, l'olive, à travers de multiples animations dont un marché paysan en collaboration avec Montpellier Méditerranée Métropole, la Coopérative oléicole intercommunale de Pignan et la Région Languedoc-Roussillon. Une belle fête vivante et gourmande, qui commence par un défilé de la Confrérie des chevaliers de l'olivier, et continue toute la journée avec le marché paysan où producteurs et artisans vous feront déguster et découvrir des olives, de l'huile d'olive mais aussi tous les produits dérivés de ce fruit caractéristique des régions méditerranéennes. Dans l'après-midi vous pourrez même participer à un atelier de cuisine pendant que les plus petits s'amuseront de spectacles de marionnettes ou se promèneront à dos de poney.

LA SAINT-LOUIS
SÈTE
www.saintlouisasete.com
3e semaine d'août.
Si vous passez par Sète fin août, vous ne serez pas déçu du voyage. La fête de la la Saint-Louis marque la fête des jouteurs et le spectacle mérite le détour. En apparence, la règle est simple. Chacun sur une barque, il convient de faire tomber l'adversaire dans l'eau. La suite du tournoi vous prouvera le contraire. Une certitude, depuis que Colbert inaugura le port avec ce sport le jour de la Saint-Louis 1666, la tradition n'a jamais failli et les joutes sont entrées dans le patrimoine sétois. Et il y en a pour tous les âges et pour tous les poids. Des petits qui joutent sur chariots jusqu'aux lourds de 160 kg, ces tournois chevaleresques sont le grand rendez-vous de la vie sétoise. Et autour des jouteurs, c'est la fiesta non-stop. Les bars à quai s'installent le long du canal et c'est parti pour les tapas et la musique qui va avec.

Expositions

MEETING FERRARI À LA GRANDE MOTTE
LA GRANDE-MOTTE
3 jours en juin.
Le club La Grande Motte Montpellier Littoral ouvre grand ses portes à l'occasion de la 16e édition du Meeting Ferrari « Agir pour un enfant », au bénéfice des enfants malades et en difficulté. Des Ferrari sont exposées et des baptêmes organisés au profit des enfants… Pour la petite histoire, le cheval cabré sur un fond jaune, emblème de la marque, était peint sur la carlingue de l'avion de chasse de Francesco Baracca, aviateur tombé au combat et grand héros de la Première Guerre mondiale. Alors qu'il remportait sa première victoire, Enzo Ferrari fit la connaissance des parents de l'aviateur et décida de mettre cet emblème sur ses voitures, en lui ajoutant un fond jaune, la couleur de la ville de Modène.

LE SALON INTERNATIONAL DU MULTICOQUE
Terre-plein Ouest du port
LA GRANDE-MOTTE
www.multicoque-online.com
Avril.
Lancé en 2010, cet événement dédié aux multicoques est un incontournable. L'année 2018 a vu se dérouler la 9e édition de cette exposition pas comme les autres et, comme pour les précédentes, le public et les professionnels ont été conquis. Pendant cinq jours, 14 000 visiteurs ont découvert la plus grande diversité de catamarans et trimarans, à voile et à moteur. Venus des quatre coins du monde, ils ont pu profiter des nombreux baptêmes, lancements, inaugurations, colloques qui ont animé les premières journées, en présence de nombreuses personnalités de la voile.

AUBES SESSIONS D'ARTISTES
Quartier des Aubes
MONTPELLIER
Accès libre. Mai. Fermeture des jardins vers 19h30, apéritif musical jusqu'à 22h.
Cette festivité est très peu médiatisée. Elle attire pourtant plusieurs milliers de visiteurs tous les ans sur seulement une journée du dimanche. Le quartier des Aubes en fête, ses résidents y ouvrent leurs jardins au public et ils y exposent des œuvres de sculpteurs, de peintres ou de plasticiens locaux. Sur la place principale, une guinguette est organisée et des buvettes sont montées pour se restaurer, boire un verre et danser sur une piste adjacente. On célèbre l'art en musique dans une atmosphère chaleureuse et bon enfant. C'est un véritable plaisir d'y flâner en famille car les passionnés sont tous de sortie. Cela n'a rien à envier avec la fête de la musique du 21 juin, on profite de cet événement sans la foule, juste avec le sourire.

ÉLAN D'ART
87, avenue du Pont-Juvénal
MONTPELLIER
✆ 06 68 20 86 60
www.elandart.fr
elandart34@gmail.com
Début novembre (biennale qui se déroule les années paires en novembre).
Depuis 2003, Élan d'Art organise tous les deux ans à Montpellier, dans une des prestigieuses salles du Corum, un salon d'art contemporain dans le but de créer un moment convivial d'échange et de rencontre entre les artistes et le public, ainsi qu'entre les artistes de divers genres et origines. Cette manifestation est devenue le grand rendez-vous en Occitanie de la création des arts plastiques et des artistes nationaux et internationaux côtoient un public enthousiaste et connaisseur.

PARCOURS ATELIERS D'ARTISTES
34, rue Saint-Guilhem
MONTPELLIER
✆ 06 80 33 83 42
www.briscarts.com
briscarts@gmail.com
3 jours en avril. Les artistes vous reçoivent toute l'année sur rendez-vous dans leur atelier.
L'association Les Briscarts organisent sur trois jours deux fois par an (un week-end d'avril et un en novembre) un rendez-vous unique invitant à venir découvrir pas moins de quarante-neuf artistes montpelliérains, et ce directement dans leur propre atelier. Le nom ? Le Parcours des Ateliers d'Artistes de Montpellier. Un projet ambitieux et instructif qui permet le temps d'un week-end d'apprécier le travail d'une quarantaine de peintres, plasticiens ou sculpteurs locaux… Connus ou non, ils vous ouvrent leurs portes en toute intimité afin de transmettre et faire comprendre leur passion, de discuter avec eux autour d'un verre ou d'un thé et peut-être même de craquer sur une toile. Les dates exactes et le dépliant du parcours sont généralement disponibles à l'Office de tourisme. Cette chasse à l'artiste est un véritable plaisir qui se savoure à tout âge.

IMAGESINGULIÈRES
SÈTE
✆ 04 67 18 27 54
www.imagesingulieres.com
communication.is@orange.fr
En mai.
Organisé par l'association CéTàVOIR – grande protectrice de l'image documentaire – le festival Imagesingulières est une occasion unique de faire découvrir le genre et de dépoussiérer l'image qu'on se fait de ce style si particulier. Le rendez-vous est destiné à un large public et est accessible à tous, son but est de communiquer sur cette forme photographique pleine de sens.

Foires – Salons

WEDDING DESIGNER SHOW
Domaine de Verchant
CASTELNAU-LE-LEZ
✆ 04 90 94 90 13
www.luxemariage.com
Parking gratuit. Restauration.
Un grand salon dédié aux mariages dans le très beau cadre du domaine de Verchant, pour connaître les dernières tendances et sortir le grand jeu. C'est le premier salon dédié au mariage haut de gamme dans la région. Sur place, des artisans de toutes les spécialités

se succèdent pour faire découvrir leur art, leur entreprise et leur savoir-faire. Il n'est pas rare que l'événement soit l'occasion de commande et de réservation. Féerique de A à Z, ce salon est la parfaite occasion d'imaginer, voire de programmer, le mariage de ses rêves.

LA COMÉDIE DU LIVRE

La Panacée et Espace Dominique Bagouet
Esplanade Charles-de-Gaulle
MONTPELLIER
✆ 04 34 88 76 68
www.comediedulivre.fr
comediedulivre@ville-montpellier.fr
Tramway Ligne 1 Arrêt Comédie.
Fin mai. Entrée libre.
Cette année, la ville de Montpellier verra la 33e édition de la Comédie du Livre s'organiser place de la Comédie. Cette manifestation littéraire créée en 1986 par l'association Cœur de Livres et les médiathèques de la Métropole est organisée par la Ville, mettant à l'honneur, comme chaque année, la littérature et la culture d'une région du monde.
Durant 3 jours, La Comédie du Livres vous invite à venir à la rencontre d'univers littéraires, d'histoires, de personnages, de paysages qui sont plus ou moins familiers à beaucoup d'entre nous. Rencontres, débats, expositions, ateliers et lectures rythment la manifestation place de la Comédie ainsi qu'au sein du réseau de médiathèques de Montpellier Méditerranée Métropole. De nombreux auteurs de tous styles, de la BD au polar en passant par le roman, viennent y rencontrer leurs lecteurs et dédicacer leurs œuvres sous les immenses tentes blanches montées pour l'occasion sur l'esplanade de la Comédie.

ENERGAIA

Parc des Expositions
MONTPELLIER
✆ 04 67 17 68 20
www.energaia.fr
energaia@montpellier-events.com
En décembre.
EnerGaïa, c'est un salon professionnel autour des énergies renouvelables. Les professionnels viennent de toute la France et de plusieurs pays étrangers pour échanger. S'y déroulent des conférences, des tables rondes et des ateliers thématiques qui rythment ces deux journées de présentation de ce qui se fait en matière d'économie verte. La région est connue pour ses techniques traditionnelles de régulation de la température, pour ses compétences ancestrales en matière de construction en terre crue, etc. Une rencontre enrichissante à la pointe de la technologie moderne et de l'innovation. La filière environnementale attire désormais des chercheurs, des universitaires, des étudiants, des architectes ainsi que des institutions publiques. C'est un secteur en plein essor qui ne risque pas de freiner ses avancées et son rythme de recherche.

LES ESTIVALES

Esplanade Charles-de-Gaulle
MONTPELLIER
✆ 04 67 34 73 25
En juillet-août. Tous les vendredis de 18h30 à 23h30 (sauf le 13 juillet). 3 dégustations + 1 verre offert : 5 €. Restauration.
La ville de Montpellier organise cette manifestation autour du vin depuis maintenant une bonne dizaine d'années, avec un succès croissant. De début juillet à fin août, chaque vendredi soir est consacré aux désormais traditionnelles dégustations de vins et au marché nocturne de l'artisanat local. A la fois soutien à la filière viticole et possibilité de rencontre avec les vignerons du cru, la manifestation fait des adeptes, d'autant que les tarifs sont très abordables. Le kiosque Bosc tout proche servira de scène pour des concerts gratuits et festifs. Très agréable en début de soirée, l'événement prend souvent des airs de féria passé 21h, avec ses avantages (l'ambiance) et ses inconvénients (un niveau d'alcool dans le sang un peu élevé chez certains). Simple dégustation modérée en famille ou esprit festif un peu plus débridé, mieux vaut alors choisir ses horaires, mais le tout reste sympathique et permet de nombreuses découvertes.

SALON DU MARIAGE

Parc des expositions
Route de la Foire
MONTPELLIER
✆ 04 67 17 67 17
www.salondumariage.org
Fin octobre.
Quel boulot le mariage ! Le temps d'un week-end plus de 140 exposants seront rassemblés sur la thématique du mariage : robes de mariée, coiffure et beauté, tenues de cérémonie pour hommes, faire-part, photographes, lieux de réception et traiteurs, animations, listes de mariage, voyages de noces… la liste est longue. Présents dans 4 lieux Montpellierains, l'événement attire les foules. Il s'agira cette année de la 28e édition du salon et pour l'événement les organisateurs ont vu les choses en grand. Comme un mariage princier…

› **Autre adresse :** Le Corum (esplanade Charles De Gaulle) et le Zénith Sud (2733, avenue Albert-Einstein)

SALON INTERNATIONAL DES ÉQUIPEMENTS ET SAVOIR-FAIRE POUR LES PRODUCTIONS VIGNE-VIN, OLIVE ET FRUITS-LÉGUMES

Parc des Expositions
MONTPELLIER
✆ 07 46 77 11 11
www.sitevi.com
sitevi@comexposium.com
Prochaine édition : du 26 au 28 novembre 2019. Restauration. Dégustations. Achat.
Salon international des équipements et savoir-faire, Sitevi s'adresse d'abord aux professionnels, mais les curieux sont évidemment les bienvenus ! L'occasion de découvrir les techniques, les outils et les innovations qui feront la gastronomie de demain. Vin, vigne, olives, fruits et légumes sont au centre de toutes les attentions, alors les exposants redoublent de talent pour sensibiliser le public à leur travail. Et d'année en année, on s'aperçoit que ces sollicitations sont payantes à travers la fréquentation du salon !

■ **MILLÉSIME BIO**
Route de la Foire
Parc des Expositions de Montpellier
PÉROLS
www.millesime-bio.com
Réservé aux professionnels des métiers d'achat du vin. Restauration.
C'est le salon mondial des vins biologiques ! A l'origine de cet événement né en 1993 : une poignée de viticulteurs de l'association interprofessionnelle des vins biologiques du Languedoc-Roussillon qui n'avaient d'autre ambition que de faire connaître leurs produits et les caractéristiques du nouveau millésime auprès des acheteurs. Aujourd'hui, ce sont près de 1 000 producteurs venus des quatre coins du globe, avec 16 pays représentés qui se réunissent chaque année dans le sud de la France. Un petit bémol cependant : seuls les professionnels peuvent profiter de la plus grande cave bio d'Europe.

■ **SALON DE L'AUTOMOBILE ET DE LA MOTO DE MONTPELLIER**
Parc des Expositions de Montpellier
Route de la Foire
PÉROLS
www.salonautomotomontpellier.fr
Toutes les années impaires en novembre (la dernière édition a eu lieu en 2017). Entrée : 6 €.
Ce salon créé en 2013 ouvre ses portes au monde de l'automobile et du deux-roues. Toutes les grandes marques auto/moto y sont présentes ainsi que les grands acteurs du monde motard (FFM, assureurs spécialisés, mutuelles), de nombreux accessoiristes et des voyagistes.

■ **VINISUD**
Parc des Expositions
Route de la Foire
PÉROLS
✆ **01 41 86 49 15**
✆ **04 67 17 67 17**
www.vinisud.com
vinisud@comexposium.com
Du 11 au 13 février 2019. Restauration.
Le vin a son rendez-vous professionnel à Montpellier, un événement prestigieux, incontournable et mondialement connu ; eh oui, vous êtes dans la capitale occitane ! Il regroupe chaque année, les grands et petits producteurs de la région méditerranéenne, du Portugal au Liban, en passant par la belle France, la *caliente* Espagne, la torride Italie, le parfum de jasmin tunisien et les atlas marocains. En 2016, Vinisud accueillait 31 867 visiteurs et 1 707 exposants. Pour sa 14e édition, en février 2018, Vinisud a accueilli plus de 1 800 exposants. Le salon augmente en affluence d'année en année. Venus des quatre coins du globe, les participants sont des producteurs de vins méditerranéens, des acheteurs professionnels et des visiteurs particuliers, juste amateurs de vin. Sur place, des conférences, des dégustations qui invitent à la découverte ou à la redécouverte de ces vins gorgés de soleil, et des restaurants car, évidemment, vin rime avec bon repas. Mais Vinisud, c'est aussi la rencontre entre art et vignobles : des peintres et des plasticiens viennent à cette occasion partager leur passion du vin.

■ **SALON CHASSE PÊCHE NATURE**
SAINT-GÉLY-DU-FESC
✆ **04 67 66 86 09**
www.saintgelydufesc.com
mairie@saintgelydufesc.com
Toutes les années en juin. Entrée libre.
Cette manifestation d'envergure annuelle est le point de ralliement de tous les chasseurs de la région. À l'initiative du monde de la nature (Fédération française de Pêche Mouche, Fédération de la Chasse, ONCFS, ONF, Société Canine du Languedoc…), le temps d'un week-end en mai, on célèbre la chasse et la pêche avec près de 20 000 curieux massés devant les 90 stands et qui assistent à un grand nombre d'expositions et de démonstrations. Plus de 1 500 chiens assurent le spectacle et les meutes s'en donnent à cœur joie. Concert de trompes, spectacle équestre et messe de Saint-Hubert sont habituellement au programme. Si l'objectif est de regrouper les amoureux de la nature, il est tout autant nécessaire de sensibiliser le grand public et les scolaires à la pratique de la chasse, de la pêche et à l'authenticité de nos terroirs. Restauration possible sur place.

Manifestations culturelles – Festivals

■ **ESCALE À SÈTE**
22, quai d'Alger
SÈTE
✆ **04 30 17 42 09**
www.escaleasete.com
administration@escaleasete.com
Une semaine fin mars. Tous les deux ans.
Lors de la première édition en 2010, ce festival maritime avait réuni plus de 10 000 visiteurs, pour la quatrième c'était plus de 300 000 curieux qui ont débarqué sur la côte. Cet événement est né d'un groupe de musiciens des joutes languedociennes et de chansonniers du Golfe du Lion, aujourd'hui elle fédère le monde maritime et bien au-delà. Pendant une semaine, 2 000 mètres de quais et de canaux sont donc envahis par des pêcheurs, conchyliculteurs, dockers, pilotes remorqueurs, lamaneurs, jouteurs, rameurs, charpentiers, poissonniers, cuisiniers, musiciens… Pour l'édition de 2018, le programme comporte la présence de 130 navires traditionnels de toutes catégories ainsi que l'escale inédite de l'Hermione ! Parades, expositions, concerts, jeux maritimes, Escale à Sète est une occasion en or pour découvrir dans toute sa richesse l'île Singulière.

■ **GAY PRIDE**
Centre-ville de Montpellier
MONTPELLIER
✆ **04 67 57 36 83**
✆ **06 76 31 36 31**
www.montpelliergay.com
contact@montpelliergay.com
Fin juillet. Marche de la fierté au départ du jardin du Peyrou.
Le défilé de la Gay Pride à Montpellier est tellement fréquenté qu'il est le deuxième de France, après Paris. Cette manifestation attire des milliers de participants, de toutes les sexualités imaginables ! Tout le monde y

est accueillant et bienveillant, tout se passe sans prise de tête et dans la joie la plus complète. La parade part Place Faulquier, rue Léon Blum et se termine aux Jardins du Peyrou, et les chars défilent en musique. L'ambiance y est évidemment festive et tout se déroule dans la bonne humeur. En début de soirée, les rues du centre-ville prennent la forme d'une grande discothèque à ciel ouvert. Montpellier mérite bien son titre de première ville *gay friendly* de France !

FESTI'MÔMES
Port de plaisance de Carnon
MAUGUIO
www.mauguio-carnon.com
Fin février. Entrée : 3 €.
L'office de tourisme de Mauguio Carnon, pour la neuvième année consécutive, réitère « Festi'Mômes » : cette animation aura lieu pendant les vacances scolaires de février et de printemps. « Festi'Mômes », c'est un espace de jeux et d'animations en intérieur et en extérieur, destiné aux enfants sous la surveillance de leurs parents et animé par des professionnels.

ROMERIA DEL ENCUENTRO
MAUGUIO
www.mauguio-carnon.com
En juin.
Pendant trois jours, Mauguio vit à l'heure espagnole. Païenne et sacrée, intense et exubérante, la Romeria nous initie à cette culture et délivre avec fierté et générosité les délices de cette fête typiquement andalouse. Messe flamenca, danse, chant, concours de paella et animations tauromachiques, la ville est à la fête et les animations sont nombreuses. Le week-end, une parade haute en couleur, scandée par la musique flamenco. Une tonalité qui résonne dans les rues et dans les cœurs, parce qu'il est question de partage et de rencontre.

FORÊT MAGIQUE
LA GRANDE-MOTTE
Les deux dernières semaines de décembre et la première semaine de janvier. Concerts. Marché.
A la fin de l'année, La Grande Motte devient le théâtre d'un conte féerique sur le thème de Noël. Tous les ans le public est invité à se perdre dans un décor de sapins et de flocons de neige, à redécouvrir la magie des fêtes de fin d'année et à profiter de bien des surprises. Marché, concerts, ateliers, spectacles : c'est l'occasion de célébrer les fêtes en communauté. Et le 24 décembre, un invité surprenant vient se glisser au milieu de toute cette agitation : le père Noël en personne !

FESTIVAL DU MUSCAT DE FRONTIGNAN
FRONTIGNAN
Week-end qui suit le 14 juillet / Renseignement auprès de l'office du tourisme, ✆ 04 67 18 31 60. 5€ les trois verres de Muscat.
Un festival créé pour mettre en valeur le lien millénaire qui unit la ville à son vignoble et à son célèbre muscat de Frontignan. Cet événement réunit professionnels et amateurs dans une ambiance conviviale. Le temps d'une journée, le cœur de ville historique devient un grand marché des goûts et des saveurs typiques de la région. C'est le lieu idéal pour découvrir et déguster tous les muscats de Frontignan avec des ateliers gourmands, des ateliers petits chefs, des expositions, des jeux et des animations pour les enfants.

LES NUITS DU RUCHER
Domaine de Fondespierre
CASTRIES
✆ 04 67 91 28 50
Deux jours en juillet. Gratuit.
Le théâtre de verdure du Domaine de Fondespierre sert d'écrin à ce festival de jazz, étalé généralement sur trois soirs en juillet. La réputation de ce festival n'est plus à faire dans la région et les concerts gratuits attirent chaque été davantage de mélomanes depuis maintenant une dizaine d'années. Hommage aux racines du jazz et du swing, les groupes qui se succèdent font revivre la joie communicative de cette musique qui n'a rien perdu de sa magie et de son entrain.

LES EMMUSCADES
Domaine de la Plaine
FRONTIGNAN
Eté. Entrée : 12 € (séance de cinéma + assiette de moules et verre de Muscat). Renseignements et réservation auprès de l'office de tourisme (✆ 04 67 18 31 60). Restauration. Cinéma. Dégustation.
Les Emmuscades, c'est du cinéma en plein air qui a lieu dans un domaine viticole producteur de Muscat. C'est un rendez-vous très convivial ! Avant la séance de cinéma, vous pourrez déguster une assiette de moules avec un verre de Muscat pour l'apéro. Ensuite, vous pourrez dîner sur place plusieurs propositions sont prévues (food-trucks…) ou bien en consommant le repas que vous aurez apporter. Puis tout le monde s'installe devant l'écran géant pour la séance de cinéma, deux films programmés par soirée. Cet événement est organisé par l'association les Hallu'cinés, des passionnés de cinéma et de films rares et indépendants. Ces soirées connaissent un grand succès, les places sont prises d'assaut alors pensez bien à réserver !

FIRN, FESTIVAL INTERNATIONAL DU ROMAN NOIR
Square de la Liberté
Avenue du Général-de-Gaulle
FRONTIGNAN
✆ 04 67 18 50 00
www.firn-frontignan.fr
Dernier week-end de juin.
Depuis 1988 la ville de Frontignan organise le Festival International du Roman Noir (FIRN) qui a été créé dans le but d'apporter un regard neuf sur la littérature noire contemporaine encore sous estimée et qui pourtant à considérablement enrichi la littérature en général et inspiré d'autres formes artistiques comme la bande dessinée, le cinéma, les arts plastiques… Lors de ce festival des talents reconnus ou en devenir de la littérature, de la BD, du cinéma sont invités à débattre et échanger autour d'une thématique forte. Depuis sa création le festival rassemble passionnés et curieux, ainsi que de grands auteurs du roman noir, comme la marraine du festival Fred Vargas.

FESTIVAL D'OPÉRETTES DE LAMALOU
LAMALOU-LES-BAINS
www.festivaldelamalou.com
elisaridente@aol.com
En août.
Frédéric L'Huillier prend la succession de la direction artistique et défend l'institution qu'est le Festival de Lamalou. Il y présente de l'opéra, de l'opérette et de la comédie musicale pendant les 6 semaines de son festival d'été qui, chaque année, accueille plus de 8000 spectateurs. La vraie particularité de ce festival est sa troupe permanente. En effet, Frédéric L'Huillier renoue avec la tradition de la création d'une troupe sédentaire qui présente les nombreux spectacles du festival. À noter, depuis 2003, Lamalou propose en hiver un autre festival avec spectacles, concerts, conférences et projections de films musicaux.

FESTIVAL DE THAU
MÈZE
✆ 04 67 18 70 83
www.festivaldethau.com
Tarifs selon concert. Deuxième partie de juillet.
Au fil des ans, le festival de Thau, créé en 2015, ne cesse de prendre de l'ampleur, notamment auprès des amateurs de jazz. Dans des lieux aussi variés que l'abbaye de Valmagne, des scènes montées à Bouzigues, Frontignan ou Mèze, il propose durant les deux dernières semaines de juillet d'innombrables concerts de qualité. En 2017, par exemple, on y a vu jouer Emma Ndobo, Betty Argo, Soyouzz, la Dame blanche et bien d'autres. Des noms qui ne vous diront peut-être rien, mais parlerons aux fans de jazz et de musiques métissées ou aux rythmes latino. Il faut également préciser que le collectif Jazzàmèze, à l'initiative du projet, est entièrement composées de bénévoles. Un festival dansant, aux rythmes chauds, bref, parfait pour l'été. Il attire d'ailleurs de plus en plus de monde. Petit festival deviendra grand ? Vu la qualité de la programmation, c'est fort possible !

ARCHITECTURES VIVES
4, rue des Trésoriers de la Bourse
MONTPELLIER
✆ 04 67 92 51 17
www.festivaldesarchitecturesvives.com
6 jours en juin. Accès libre.
L'association Champ Libre organise le festival Architectures Vives qui, à la mi-juin, donne libre cours à la fantaisie et à l'imagination de jeunes architectes nationaux et internationaux. Sur cinq jours à Montpellier et une semaine à La Grande Motte, ces derniers présentent leurs projets, souvent décalés pour ne pas dire farfelus, dans une vingtaine de cours d'hôtels particuliers du centre historique. C'est parfois étrange, souvent drôle. On ne comprend pas tout non plus, mais c'est toujours original. Un plan du parcours est distribué afin qu'on ne se perde pas, et qu'on ne perde pas trop de temps à chercher les différents lieux d'exposition. Des étudiants sont présents pour répondre aux questions des visiteurs.

BATTLE OF THE YEAR – BOTY
15, Zénith Sud
MONTPELLIER
✆ 04 67 60 35 65
www.botyfrance.com
1 jour en mai.
C'est la grande finale nationale de hip-hop, qui voit chaque printemps s'affronter les meilleurs danseurs du genre. Sélectionnés tout au long de l'année dans tout l'Hexagone, ils se rencontrent au Zénith Sud de Montpellier pour faire le show. Initié en 2007, c'est l'événement pour tous les fans de hip-hop qui adorent prendre le Mic (micro, de l'anglais) pour battre l'adversaire lors d'un *battle*. Comprendre : faire une meilleure prestation que son rival à la recherche du meilleur *beat* (rythme). Sous le toit du Zénith de Montpellier, on y voit donc les meilleurs du genre et, si le prix d'entrée est assez élevé, le spectacle vaut largement le détour et est tout simplement bluffant pour quiconque aime le hip hop, bien sûr.

© VINCENT FERRMOA

Les arènes de Béziers, pendant la feria.

FESTIVAL 2+2=5
Le Rockstore
20, rue de Verdun
MONTPELLIER
www.festival2plus2egal5.fr
organisation@festival2plus2egal5.fr
Mi-septembre. Tarif en fonction de la soirée.
Créé par Luc Nicolas, le « monsieur Rock » de Montpellier, le festival 2+2=5 a fait le pari de mettre en avant les groupes de rock, pop ou folk locaux et régionaux. S'il présente quelques concerts dans des petites salles en amont, son point d'orgue se tient au Rockstore, où les 3 ou 4 meilleurs groupes sélectionnés viennent le même soir donner un concert d'une heure environ chacun. Certes réservé aux amateurs de guitares électriques, ce festival a le mérite de faire découvrir les talents émergents locaux et de permettre à certains d'acquérir une notoriété nationale.

FESTIVAL ARABESQUES
Parc du Château d'O
MONTPELLIER
✆ 04 99 77 00 17
www.festivalarabesques.fr
contact@festivalarabesques.fr
En septembre.
Le festival de rencontres des Arts du Monde Arabe investit le magnifique Domaine d'O. Des journées durant lesquelles se mêlent et s'entremêlent la musique, le théâtre, le conte, les projections, la danse et la calligraphie, avec pour objectif celui de faire connaître une culture traditionnelle alliée à la création artistique contemporaine. L'association Uni'Sons, à l'origine de ce festival, offre un rendez-vous dont la singularité et la qualité artistique sont séduisantes. On s'ouvre avec délice à toutes les formes de la culture arabe, des grands classiques à des formes d'expression résolument modernes, de la poésie traditionnelle au rap algérien. Le tout avec modestie et humilité dans une ambiance conviviale de joie et de fête. Il vaut d'ailleurs mieux réserver ses places à l'avance car c'est souvent complet.

FESTIVAL CHRÉTIEN DU CINÉMA
Centre Rabelais
21, rue Aiguerelles
MONTPELLIER
✆ 04 67 64 14 10
chretiensetcultures@gmail.com
Une semaine en janvier. La séance inaugurale au Corum sera cette année gratuite.
Le festival organisé par l'association Chrétiens et Culture invite depuis 1997, dans un esprit œcuménique, catholiques, protestants et anglicans à la rencontre et au dialogue autour du septième art. L'objectif premier est de susciter un regard chrétien sur la production cinématographique, un débat suit chaque projection, mais bien entendu la manifestation est ouverte à tous, chrétiens comme athées. Le festival grand public est précédé d'une manifestation jeune public avec une programmation ciblée. La séance d'inauguration a lieu dans la prestigieuse salle du Corum, cette année celle-ci est gratuite alors n'hésitez pas à réserver vos places.

FESTIVAL DE MAGUELONE
La boîte à musique
10, rue du Palais
Place de la Canourgue
MONTPELLIER
✆ 04 67 60 69 92 / 09 65 26 27 93
www.musiqueancienneamaguelone.com
lesmusesendialogue@orange.fr
Juin. Billetterie ouverte à partir d'avril. Restauration.
Voilà déjà 26 ans que la nef de l'abbaye de Maguelone, fière sentinelle dressée au milieu des étangs, retentit des accords de la musique ancienne et marque, dès les premiers jours de juin, le début de la période des festivals en Occitanie. Comme pour fêter l'été qui s'en vient, l'abbaye revisite la musique du passé. Chaque année, Philippe Leclant, son créateur et directeur artistique, puise dans le répertoire parfois méconnu de la musique du Moyen Age au XVII[e] siècle, pour le plus grand bonheur des mélomanes. Pour les pressés, la billetterie ouvre chaque année dans les premiers jours du mois d'avril. Et il y a possibilité de se restaurer sur place (produits locaux et vin du domaine) en réservant à l'avance. Préparez votre soirée !

FESTIVAL DE RADIO FRANCE ET DE MONTPELLIER
Allée des Républicains-Espagnols
MONTPELLIER ✆ 04 67 02 02 01
www.lefestival.eu
info@lefestival.eu
Deux semaines en juillet. Dans différents lieux de Montpellier.
Le festival de Radio France Montpellier propose une programmation éclectique, originale et audacieuse. D'abord présenté comme un festival de musique classique, il se démarque réellement des autres festivals en élargissant sa programmation à toutes les musiques : jazz, classique, musiques électroniques, musiques du monde. La 34[e] édition de cette manifestation invite à découvrir des œuvres connues et méconnues et des jeunes prodiges y côtoient des artistes célèbres. L'événement est riche en rendez-vous et dense en projections, en rencontres-débats, en concerts et en soirées musicales. Ce festival, c'est plus de 200 événements dont près de 150 gratuits, entre concerts, rencontres et émissions publiques. Désormais, il s'invite dans toute la région et propose de nombreux concerts gratuits. Un espace de rencontre, de nouveauté et de culture incontournable.

FESTIVAL DERNIER CRI
MONTPELLIER
www.festival-derniercri.com
Fin octobre. Tarifs selon soirées.
Créé en 2014, le festival Dernier Cri se décline sur pas moins d'une semaine dans divers lieux de Montpellier. Il y a bien sûr des soirées techno dans des lieux comme Le Rockstore, l'Antirouille ou le Dièze, mais aussi des concerts à la salle Victoire 2. Mais Dernier Cri ne se limite pas aux DJ : il propose aussi des expositions à La Panacée, des projections de films en rapport avec l'histoire de la techno à l'Utopia, des ateliers à l'école des Beaux-Arts, etc. La techno serait-elle devenue une culture à part entière ? D'après Dernier Cri, il semblerait bien que oui.

■ **FESTIVAL DES FANFARES**
L'Arc-en-Ciel des Faubourgs
7, rue Ferdinand-Fabre
MONTPELLIER
www.festivalfanfare.free.fr
festivalfanfare@gmail.com
Deux jours en juin. 15h-17h : Présentation des fanfares. 19h-1h : Fête des fanfares.
Fête populaire et familiale, le festival des fanfares depuis 1996 a désormais vingt-trois ans d'existence. Il fait partie de ces festivals qu'il ne faut manquer sous aucun prétexte ! Le 23e Festival des Fanfares qui aura lieu les 8 et 9 juin 2018 comptera pas moins de 30 fanfares ! Son cousin très lointain, de bien plus grande envergure, vit ses harmonies à Guca, non loin de Belgrade, dans le sud-ouest de la Serbie. Ainsi, Montpellier prend des mini airs de fête balkanique pour le plaisir des musiciens qui aiment entendre les morceaux « trad » et les reprises plus connues, les amoureux de musique, de festivals et aussi d'Europe de l'Est. Unique en son genre, ce rendez-vous des fanfares fait bouger le quartier des Beaux-Arts et de Boutonnet. Dans une douce cacophonie qui prend aux tripes, les uns se retrouvent à la buvette, les autres dansent tandis que d'autres encore flânent au vide-grenier. Entièrement assuré par des bénévoles et des associations depuis plus de 20 ans, le festival réjouit petits et grands, venus de toute la région pour faire la fête, ainsi que les étudiants, nombreux dans le quartier.

■ **FESTIVAL INTERNATIONAL DU CINÉMA MÉDITERRANÉEN**
78, avenue du Pirée
MONTPELLIER
✆ 04 99 13 73 73 / 06 80 50 60 02
www.cinemed.tm.fr
info@cinemed.tm.fr
En octobre. Tarifs en ligne.
Créé en 1979, c'est aujourd'hui le deuxième festival français de cinéma après le festival de Cannes. Chaque année les meilleures productions contemporaines sont projetées, en provenance de toutes les rives de la Méditerranée, du Portugal à la mer Noire. Ayant subi récemment un changement de gouvernance, le festival est désormais présidé par Aurélie Filippetti, ancienne ministre de la Culture. Au total plus de 200 films, dont plus d'une centaine d'inédits pour la sélection officielle, se partagent l'affiche avec de nombreux débats, soirées thématiques et hommages aux hommes de cinéma. De nombreux invités prestigieux se déplacent chaque année pour échanger avec le public de passionnés.

■ **FESTIVAL INTER-RELIGIEUX DE MUSIQUE SACRÉE**
Maison Diocésaine
31 ter, avenue Saint-Lazare
MONTPELLIER
✆ 04 67 64 14 10
chretiensetcultures@gmail.com
En mars.
Cette année verra la 19e édition de ce festival se dérouler à la Maison Diocésaine. Ce festival associe les communautés chrétienne, musulmane et juive pour une manifestation unique autour de la musique. Le festival inter-religieux de musique sacrée a pour but de réunir des hommes et des femmes de toute origine et de toute confession. Cette manifestation souligne que l'amour de la musique est un appel à la tolérance et à l'échange. Ouvert, il s'adresse à tous les publics, religieux ou non.

■ **FESTIVAL ISI**
Salle Pétrarque
Place Pétrarque
MONTPELLIER
Début septembre. Gratuit.
Se déroulant jeudi, vendredi et samedi le 1er ou deuxième week-end de septembre sous les belles voûtes classées de la salle Pétrarque et entièrement gratuit, le festival ISI, sur 3 soirs de 19h à 23h, est dédié aux musiques expérimentales et électroniques. Le jeudi est toujours le soir le plus expérimental, mais les soirs suivants, le festival s'oriente de plus en plus sur de la techno plus « dansable ». Son second point fort (outre la gratuité) : la découverte. En effet, ISI ne propose que des artistes très peu connus. A réserver cependant aux amateurs.

■ **LES INTERNATIONALES DE LA GUITARE**
3, rue Collot
MONTPELLIER
✆ 04 67 66 36 55
www.les-ig.com
contact@les-ig.com
En septembre - octobre.
Chaque année, à la rentrée, la guitare vibre dans tous ses états : tango, classique, jazz, fado, blues, groove, swing manouche, musique du monde, etc. et fait rimer éclectisme avec popularité. Ce rendez-vous automnal propose plus d'une soixantaine de concerts en ville et aux alentours. La programmation s'inscrit dans le sillage de Georges Brassens, de Manitas de Plata à Paco de Lucia et de la grande diaspora espagnole, de la communauté gitane et de la latinité de notre culture, autour d'un instrument emblématique, symbole de la jeunesse et de la rébellion. Lors de l'édition 2017, Tomatito était, entre autres, à l'affiche avec Inna de Yard, Mountain Men, Luz Casal, Antoine Boyer et Samuelito.

■ **LA MÉTROPOLE FAIT SON CINÉMA**
MONTPELLIER
contact@montpellier3m.fr
Du 1er au 31 août. Gratuit – Dans les 31 communes de la Métropole montpelliéraine – tous les soirs du mois à 21h30.
Anciennement nommé « L'Agglo fait son cinéma », « La Métropole fait son cinéma » est et reste Le festival du cinéma en plein air gratuit ! Ici, pas de films en compétition, pas de débats ni de rencontres, simplement des projections en plein air, un peu comme aux Etats-Unis avec les « drive-in », mais sans la voiture ! Pour la 14e année consécutive, les séances ont lieu dans les trente et une communes de la Métropole de Montpellier durant tout le mois d'août et permettent de voir ou de revoir une sélection de 10 films, cette année sur le thème de « La Planète verte ». Ce festival est également l'occasion pour les montpelliérains de redécouvrir leurs communes. Avec 6 000 spectateurs chaque année, cet événement est un véritable succès.

■ **MONTPELLIER DANSE**
Agora cité internationale de la danse
18, rue Sainte-Ursule
MONTPELLIER
✆ 08 00 60 07 40
www.montpellierdanse.com
info@montpellierdanse.com
Deux semaines fin juin et début juillet. Billetterie en ligne.
Festival de danse contemporaine de renommée internationale, Montpellier Danse séduit chaque année des milliers de spectateurs. Depuis 38 ans, le festival réussit le mariage entre la recherche chorégraphique pointue et une grande ouverture d'esprit envers les artistes et le public. Durant 15 jours, les grands noms de la danse côtoient les figures montantes d'ici et d'ailleurs, qu'ils viennent du contemporain, hip-hop, du tango, du classique ou du flamenco. Le cœur du festival a lieu à Montpellier, mais également dans les communes de l'agglomération de Montpellier et un peu partout en Occitanie (Aigues-Mortes, Carcassonne, Mende, Perpignan et Uzès).

■ **LES NUITS D'Ô**
Domaine d'Ô
178, rue de la Carrièrasse
MONTPELLIER
✆ 08 00 20 01 65
www.domaine-do-34.eu
info@domaine-do-34.eu
Fin août. Billetterie ouverte à partir du 9 juillet. Restauration.
C'est un peu le rendez-vous de fin de vacances du Tout-Montpellier culturel, amateur de musique et de cinéma, et cela depuis déjà 14 ans. Chaque année, fin août, le Domaine d'Ô propose plusieurs soirées à thème alliant projection de films en plein air et concerts d'artistes nationaux et parfois même internationaux. Le prix de l'entrée est très accessible ! C'est souvent complet, mieux vaut donc réserver en avance. Restauration sur place dans un esprit guinguette sous les arbres. Une belle manière de fêter la fin de l'été et de profiter de la jeunesse de l'automne.

■ **LES NUITS DU CHAT**
MONTPELLIER
www.lesnuitsduchat.com
De fin novembre à début décembre. Divers lieux sur Montpellier et alentours. Tarif selon concert.
Les Nuits du Chat sont, au fil des années, devenues le rendez-vous incontournable des amateurs de musique française moderne. Rock, jazz, folk, pendant une dizaine de jours, elles mettent en lumière des artistes français modernes (près d'une douzaine à chaque édition) régionaux, mais aussi nationaux (pour exemple, en 2017 on y a vu Les Fatals Picards et Carmen Maria Vega). Dispatchés dans divers lieux de la ville, du théâtre Gérard-Philippe au Domaine d'Ô, mais aussi dans les petites salles des communes alentour (La Passerelle à Jacou ou l'Agora au Crès, par exemple), elles jouent la carte de la chanson française de qualité et souvent humoristique. Ce n'est d'ailleurs pas pour rien si certains artistes maintenant plus réputés ont fait leurs débuts sur les planches des Nuits du Chat. C'est qualitatif, sans prétention et parfois très drôle. Bref, au Petit Futé, c'est tout ce qu'on aime !

■ **PRINTEMPS DES COMÉDIENS**
178, rue de la Carriérrasse
MONTPELLIER
✆ 04 67 63 66 67
www.printempsdescomediens.com
printemps@printempsdescomediens.com
Du 1er au 30 juin. Tarifs réduits : Cartes Duo, étudiants, CE, adhérents Odyce (réservations uniquement auprès du CIE, ✆ 04 67 42 80 27), 3ème âge, Carte Cezame. Pass culture : réservé aux étudiants : de 5 € à 10 €. Groupes scolaires : de 5 € à 10 € la place, à partir du primaire et jusqu'à la fin du secondaire, pour un groupe de 10 élèves.
Les amateurs de théâtre le considèrent comme le premier grand festival national de la saison estivale et c'est vrai qu'il draine des milliers de visiteurs et que les spectacles sont souvent complets plusieurs semaines à l'avance. Chaque année, durant un mois, le Domaine d'O se transforme en une immense scène où théâtre et spectacle vivant émerveillent petits et grands. Plus d'une trentaine de spectacles sont à l'affiche. Les artistes invités viennent du bout du monde ou du bout de la rue dans le seul but d'accompagner vos songes. Entre représentations classiques et créations théâtrales et circassiennes, l'événement séduit un public toujours plus large. Les rendez-vous de 18h séduisent le jeune public tandis que les spectacles qui se déroulent au début de la nuit attirent les inconditionnels du théâtre. Vous y trouverez forcément votre compte alors pensez bien à réserver votre billet.

■ **RENCONTRES DU COURT**
1 ter, rue de Charancy
MONTPELLIER
✆ 04 67 02 68 98
www.rencontresducourt.fr
contact@rencontresducourt.fr
En mars. Entrée : 6 €. Tarif enfant (- de 14 ans), étudiant et demandeur d'emploi : 4,5 € – Pass Open Festival : 20 €.
Les Rencontres du Court est un festival solidaire associé aux Cinémas Gaumont proposant une compétition de court-métrages ainsi que des sélections découvertes en provenance du monde entier afin de promouvoir le court-métrage. Cette compétition, gérée par le dispositif CINEDON, a pour but de recueillir des fonds pour soutenir la création cinématographique. Durant deux jours, ce sont près de 100 films sélectionnés parmi plus de 800 projets candidats qui composent la sélection officielle. Tables rondes, cartes blanches et conférences sont organisés, en présence d'invités d'exception. Lors de l'édition 2018, l'invité d'honneur était le comédien Jean-Pierre Kalfon.

■ **SAPERLIPOPETTE**
(VOILÀ ENFANTILLAGES)
Parc du Château d'O
178, rue de la Carriérasse
MONTPELLIER
✆ 08 00 20 01 65
www.domainedo.fr
igrison@domaine-do-34.eu
En mai. Accès libre. Appeler pour réserver votre place.

Les bambins ont leur propre festival ! Crée en 2001, cet événement où se mêlent toutes les disciplines du spectacle vivant (théâtre, musique, danse, cirque, arts de la rue, arts plastique,…) a lieu durant deux jours au mois de mai au domaine d'O et dans plus de 15 communes du département. Il invite au voyage petits et grands qui pourront assister à un grand mélange des genres, pour le plus grand bonheur de tous. Fantaisie, émerveillement et sensibilisation à des thèmes d'actualité, le festival est la sortie à ne pas rater pour les tout-petits. Au programme : contes de fées, danse contemporaine, clowns, jongleurs, conteurs, théâtre d'ombre, marionnettes et comédie musicale. De nombreuses animations et autres ateliers interactifs accueillent et interpellent la curiosité enfantine. Le festival est en voyage dans dix-huit communes de l'Hérault tout le mois de mai. Pour les enfants de 10 mois à 12 ans ainsi que pour les grands qui ont gardé leur côté gamin !

LES THÉÂTRALES
Esplanade Charles-de-Gaulle
Le Corum
MONTPELLIER
✆ 04 67 92 23 53
william@les-theatrales.com
Points de vente habituels : www.ticketsud.com et www.adamconcerts.com. Programme disponible en ligne.
Depuis 2015, le meilleur de la scène parisienne s'invite dans toute la France. Montpellier ne fait pas exception ! Ce nouveau festival met à l'honneur les classiques et les nouvelles pièces en vogue. Les pièces s'installent au sein de la prestigieuse salle du Corum. Sur toute la saison, on peut y voir, à raison d'une pièce par mois environ, des pièces de tous les genres à l'opéra Berlioz. Sont déjà passés Thierry Lhermitte, Bernard Campan, Francis Huster, Ingrid Chauvin et Catherine Frot. Chaque année la fréquentation augmente de plus belle alors n'hésitez pas à repérer les événements prévus.

TOHU BOHU
Place Georges-Frêche
MONTPELLIER
✆ 04 67 60 60 60
www.festivalradiofrancemontpellier.com
Mi-juillet. Accès libre.
Tohu Bohu verra cette année sa septième édition. Ce petit festival de musique techno est gratuit, il est géré par le « grand » Festival Radio France. Tohu Bohu a lieu Place Georges Frêche, ce qui est ni plus ni moins sur le parvis de la nouvelle mairie ! Pendant trois soirs, de 19h à 22h, des DJ techno nationaux et internationaux s'y produisent gratuitement à l'heure de l'apéritif. Un des rendez-vous phares de la jeunesse montpelliéraine, à réserver cependant aux amateurs.

TROPISME
31, rue de l'Aiguillerie
MONTPELLIER
✆ 04 67 84 58 10
www.tropisme.coop
contact@tropisme.coop
Tarifs selon concert, se renseigner par téléphone ou sur le site web.
Festival pluridisciplinaire, le tout jeune Tropisme, créé en 2014, propose des concerts d'artistes contemporains mais aussi des tables rondes, des expositions et des performances, le tout dans un esprit très orienté vers l'art moderne. Les musiques électroniques, le rock, les tables rondes, les installations artistiques y côtoient les arts numériques au centre d'art de La Panacée, qui y a trouvé un second souffle, mais aussi dans d'autres lieux de la ville (Humain Trop Humain, Rockstore). Tropisme est également un des rares festivals à proposer véritablement des activités pour les enfants, avec tout un pan très large des événements, intitulé Trokids. Preuve indéniable de qualité et d'ouverture d'esprit, en l'espace de 2 ans, la durée du Tropisme est passée de 5 jours à 3 semaines. Bon certes, ce festival, « festoche » dirait-on chez les jeunes, est un peu bobo mais en revanche très convivial, avec toujours de vraies petites pépites à découvrir dans beaucoup de domaines car un festival, même orienté vers un style que l'on n'affectionne guère, c'est toujours l'occasion de tomber sous le charme d'un artiste alors inconnu au répertoire.

LA ZAT
Près d'Arènes
MONTPELLIER
✆ 04 67 34 88 80
www.zat.montpellier.fr
zat@ville-montpellier.fr
Gratuit. Deux jours en avril. Restauration.
L'art est mis en orbite autour de la stratosphère culturelle montpelliéraine ! Tous les ans, un quartier différent est choisi. Un événement inédit et original où l'on peut voir au détour d'une rue, des danseurs, du feu, des expositions temporaires souvent décalées et originales, des animations pour les enfants et des concerts. Le programme varie à chaque édition en fonction du thème choisi (le feu, la danse, etc.) C'est toujours sympathique, bon enfant et surprenant bien qu'il soit, succès grandissant oblige, souvent surpeuplé (des dizaines de milliers de visiteurs à chaque édition tout de même !). Cette année c'est le quartier de Prés d'Arènes, au sud de Montpellier, qui a été investi par les nombreux curieux.

SAISON MUSICALE
DE SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT
✆ 04 67 60 69 92
www.amisdestguilhem.fr
amis.stguilhem@hotmail.fr
En juillet.
L'église de l'abbaye de Gellone accueille ce festival de musique depuis 1971. Créé par l'Association des Amis de Saint-Guilhem qui œuvre ainsi à la restauration et la mise en valeur de cet ensemble roman exceptionnel de la moyenne vallée de l'Hérault. La qualité des artistes qui s'y produisent, la majesté du site, la sérénité des voûtes séculaires, l'exceptionnelle acoustique des lieux ont fait de ce festival, une manifestation incontournable pour les mélomanes, amateurs de musique ancienne, qui rempliront encore la nef cette année pour une série de concerts.

FESTIN DE PIERRES
Centre-ville
SAINT-JEAN-DE-VÉDAS
✆ 04 67 85 65 50
www.festindepierres.com
Mi-septembre. Accès libre. Restauration.
Un vrai petit festival d'Aurillac en miniature que ce Festin de Pierres ! Chaque fin d'été, à Saint-Jean de Védas (accessible depuis Montpellier en tramway), artistes de rue, jongleurs, funambules et autres cracheurs de feu se donnent rendez-vous le temps d'un week-end. On y trouve des animations de cirque de rue pour tous, petits et grands, et une ambiance très conviviale. Le festival attire de plus en plus de monde et c'est justifié. En plus, quasiment tout y est gratuit. La programmation est disponible en ligne.

22 VL'À GEORGES
Quartier révolution
Place de la République
SÈTE
Fin octobre.
Cette fête colorée et conviviale rend hommage à un enfant du pays : le très talentueux Georges Brassens. L'association Cap Brassens organise depuis plusieurs années maintenant cette festivité le jour de la naissance de ce grand monsieur. Elle prend place dans tout le quartier Révolution et démarre à partir de sa maison natale avec tout un lot de concerts, rencontres et autres expositions. C'est une semaine de célébrations, de joie et de découverte. Une action culturelle des plus poétique.

LES AUTOMN'HALLES
Centre-ville
Place Aristide-Briand
SÈTE
Fin septembre.
Manifestation littéraire, les Automn'halles est un rendez-vous incontournable de la rentrée. Organisé par la ville, ce festival du livre propose de multiples rencontres avec des auteurs, des tables rondes, des lectures, ainsi que des expositions en centre-ville. L'essentiel de la programmation aura lieu au sein de la Médiathèque François Mitterrand, plus d'informations disponibles sur le site web.

BAZR
Avenue Gilbrert-Martelli
SÈTE
www.bazr-festival.com
standbazr@gmail.com
Début décembre. Entrée une soirée : 19 €, pass week-end : 35 €.
Les Sétois ont toujours eu le goût de mélanger des événements qui, à priori, n'ont rien en commun… Et pourtant, ça fonctionne ! C'est en tout cas le cas du festival Bazr. Ayant lieu depuis 2015 pendant le grand marché de Noël de la ville début décembre – et sur le lieu-même ! – ce festival musical propose chaque soir pendant tout un week-end des concerts (plus d'une dizaine d'artistes, dont certains de renommée internationale) de tous styles. On peut y voir du rap, mais aussi de la pop, du rock ou même de la techno, et les groupes locaux y sont aussi mis en avant. Un challenge surprenant mais très réussi, qui prend de plus en plus d'ampleur !

DEMI FESTIVAL
Théâtre de la Mer Jean Vilar
Promenade Maréchal-Leclerc
SÈTE
demifestival@gmail.com
Festival rap et hip-hop. Mi-Août. Voir site.
Lancé en 2016 par le célèbre rappeur Demi-Portion, le Demi Festival est essentiellement dédié au rap et au hip-hop. L'événement se déroule au mois d'août dans le sublime cadre du Théâtre de la Mer. De nombreux artistes s'y produisent et les soirées se poursuivent généralement sur la plage. Un festival tout récent, mais déjà en passe de devenir culte pour les amateurs du genre !

FESTIVAL K-LIVE
SÈTE
K-live.fr
Fin mai/ début juin.
Moins connu que ses « grands frères » Jazz A Sète ou Worldwide, le K-Live est le tout premier festival de la saison estivale et il a lieu le premier ou le deuxième week-end de juin. Ce festival orienté sur les cultures urbaines se décline en deux volets. Tout d'abord des concerts soul, techno ou hip-hop au théâtre de La Mer, mais aussi la réalisation d'œuvres de street-art à travers toute la ville. Un avant-goût d'une saison bouillonnante de festivals qui, chaque été, attirent des dizaines de milliers de touristes amateurs de musique à Sète ! La saison est lancée !

FESTIVAL MUSICASÈTE
Église Saint Pierre
Salle G. Brassens
SÈTE
En mars. Voir site. Concert live.
L'année 2018 verra la 9e édition du festival MusicaSète se dérouler au sein de la salle Georges Brassens et l'église Saint-Pierre. Une joie pour les grands passionnés de musique d'hier et d'aujourd'hui. A cette occasion, musiciens, chanteurs lyriques et choristes s'unissent pour faire vivre la musique. Sur scène, ils apportent la richesse de leurs cultures respectives et livrent des interprétations de qualité. L'événement n'hésite pas à créer des liens avec d'autres formes artistiques comme la peinture, la littérature ou encore le cinéma.

MY LIFE FESTIVAL
Théâtre de la Mer Jean Vilar
Promenade du Maréchal-Leclerc
SÈTE
www.mylifefestival.fr
Deux jours en août. Club de 20h à 3h.
Connus depuis plus d'une dizaine d'années pour leurs nombreuses soirées techno sur Montpellier, les organisateurs de l'association My Life investissent depuis 2016 le théâtre de la Mer pour une soirée club de 20h à 3h du matin. Ils y font venir des DJs internationaux et, en à peine deux ans, ont réussi à avoir une telle réputation que leurs soirées sont souvent complètes, avec une techno pointue et de qualité, à mille lieues de celle des discothèques. Les riverains apprécient moins mais les *aficionados* de techno sont ravis !

■ **SUNSÈTE FESTIVAL**
SÈTE ✆ 04 67 82 27 10
www.sunsete-festival.fr
contact@sunsete-festival.fr
La deuxième semaine de juillet.
Crée en 2016 par des passionnés du septième art, le Sunsète Festival est dédié au cinéma. Il propose la projection de nombreux films de qualité souvent peu connus du grand public, mais également des rencontres, des discussions… Certaines projections, intitulées « Ciné Plage », ont lieu en plein air. Un petit festival mais qui pourrait aller très loin si on se réfère à ses invités (Alexandre Arcady était président d'honneur lors de l'édition 2017 et on y a également vu l'actrice Laetita Casta, Jean-Pierre Jeunet ou encore Agnès Varda). Bref, un événement encore un peu confidentiel mais qui ne devrait pas tarder à prendre de l'ampleur, et à suivre de très très près !

■ **WORLDWIDE FESTIVAL**
Dans toute la ville.
SÈTE – www.worldwidefestival.com
Une semaine l'été.
Pendant une semaine, Sète se met à l'heure anglaise et fait la part belle aux pointures du jazz, de l'électro et du reggae, parmi les nombreux genres représentés. Né en 2006 sous l'impulsion Gilles Peterson, influent DJ londonien et propriétaire du label Talkin' Loud, le festival tire son nom de l'émission éponyme, « Worldwide », que Gilles Peterson créé en 1998 pour la radio jeune de la BBC, Radio 1. Dub, reggae, jazz, soul, drum & bass, hip-hop, sont quelques-uns des genres que Gilles Peterson propose au cours de ce festival riche en têtes d'affiche et nouveaux talents. Laissez-vous bercer par les sons importés des plus grands clubs du monde entier, et si l'envie vous prend d'aller vous rafraîchir entre deux sets, rien ne vous en empêche, tout est prévu pour que vous profitiez de la mer et de la programmation, en attendant les concerts du soir.

■ **FESTIVAL DES FANFARES**
VALERGUES – www.valergues.com
Tous les 2 ans à la fin du mois de juin. Prochaine édition en 2019. Gratuit.
Cette manifestation est l'une des plus célèbres et festives du Pays de l'Or. Depuis 2007, le festival des Fanfares s'organise sous la direction de l'association « Lâchez les fanfares ». En quelques éditions, l'événement s'est imposé dans le cœur des locaux et des vacanciers de passage. Le festival a lieu tous les deux ans et s'étale sur quatre jours. Son entrée est gratuite.

Manifestations sportives

■ **LA COURSE À LA BIGUE OU « CAPELET »**
Port de Marseillan
MARSEILLAN
Evénement estival. Voir site de l'office du tourisme.
Cette fête, bien connue des locaux, fait partie de la grande tradition de la région. La Course à la Bigue fat partie intégrante du folklore local. Dans les faits il s'agit d'une épreuve sportive qui voit participer un public assez jeune. Ce qui les attend ? Un mât savonné sur lequel ils doivent grimper avec habilité et stabilité afin d'attraper le chapeau qui se trouve à son bout. La chute se fait sans douleur et avec fraîcheur, en effet celle-ci s'effectue dans le port.

■ **COURSE CAMARGUAISE**
Arènes municipales
Avenue du 81e-Régiment-d'Infanterie
FRONTIGNAN ✆ 06 15 17 84 88
Juillet - août.
La course camarguaise est un jeu sportif traditionnel reconnu comme sport par le Secrétariat d'État à la jeunesse et aux sports. Le razeteur tout de blanc vêtu tente d'attraper des ficelles et des glands primés placés sur le front et les cornes du taureau qui se trouve dans l'arène. Ce jeu se pratique sans infliger de souffrance au taureau cocardier, il n'y a pas de mise à mort comme dans la corrida. C'est une tradition d'esquive et de bravoure dans laquelle le taureau et le razeteur jouent un vibrant ballet pour le plus grand plaisir de tous. De mars à novembre, les arènes et les villages de l'Hérault et du Gard vivent au rythme de la bouvine (culture et fêtes taurines).

■ **TOURNOI DE JOUTES LANGUEDOCIENNES**
BALARUC-LES-BAINS
✆ 04 67 46 81 46
15 août.
Les joutes languedociennes trouvent leurs racines à Frontignan. On atteste de leur présence dès 1627 sur l'étang d'Ingril. Ce sport traditionnel est resté intact, il est pratiqué dans huit villes de l'Hérault et dans une ville du Gard. Deux barques lourdes, l'une dite « la rouge », l'autre dite « la bleue », sont propulsées par huit à dix rameurs et guidées par deux barreurs, les « timoniers patrons ». Les compétiteurs appelés « jouteurs » sont positionnés sur une plate-forme se situant à près de trois mètres de l'eau, à l'extrémité de chaque barque. Cette plate-forme porte le nom de tintaine. Sur la partie basse de la tintaine, se tiennent les jouteurs des prochaines joutes. Les deux barques font alors face, se propulsant l'une vers l'autre, jusqu'à l'impact final. Au moment de l'assaut, les deux bateaux se frôlent par la droite pour permettre aux jouteurs de réaliser « la passe ». Munis de leur lance et du pavois, l'objectif du jouteur est de faire tomber son adversaire à la baille. Le vainqueur est celui qui reste en place sur la tintaine après la passe. Un beau spectacle à découvrir accompagné par de la musique traditionnelle.

■ **VOIE VERTE DE MAUGUIO-CARNON À LA GRANDE-MOTTE**
Office de tourisme de Mauguio-Carnon
Rue du Levant
CARNON
✆ 04 67 50 51 15
www.carnontourisme.com
tourisme@mauguio-carnon.com
Aussi pratique que plaisante, cette voie verte le long des plages s'avère être une option intéressante pour le jogging quotidien comme pour la promenade dominicale. Les plus écolos d'entre vous la choisiront même comme alternative à la voiture pour relier Mauguio Carnon à La Grande Motte. Au départ du parking du Petit-Travers, elle vous conduit en quelques 6 kilomètres à l'esplanade Jean-Baumel, desservant au passage les plages du Grand-Travers et du Couchant. Marcheurs, coureurs, cyclistes et autres : le cadre et l'ensoleillement raviront tous les sportifs !

- **Tarif :** gratuit.
- **Distance :** 6 km.
- **Difficulté :** facile.

BALADE À PIED AUTOUR DE FRAISSE-SUR-AGOUT

Office de tourisme des monts de l'Espinouse
Route de la Salvetat
FRAISSE-SUR-AGOUT ✆ 04 67 97 53 81
www.ot-espinouse.fr
ot-espinouse@wanadoo.fr

Ce n'est pas pour rien que Fraïsse-sur-Agout a été classée Commune Touristique, Station Verte de Vacances et Village Fleuri – 4 Fleurs » : au cœur du Parc naturel régional du Haut Languedoc, la commune jouit d'un environnement exceptionnel, particulièrement propice à la randonnée ! Qu'il est bon d'y flâner et d'y respirer l'air pur de la moyenne montagne… Avant toute chose, nous vous invitons à visiter le centre du village. Ensuite, et seulement ensuite, place au sport ! À pied, le sentier Prévert et le tour du lac de Vésoles constituent de charmantes options pour vous dépenser en douceur.

- **Tarif :** gratuit.
- **Distance :** 2 km.
- **Durée :** 1h30.
- **Difficulté :** facile.

CHAMPIONNAT DE FRANCE DE JOUTES LANGUEDOCIENNES

Quai du Caramus – Quai des Jouteurs
FRONTIGNAN

En septembre.

Les joutes languedociennes trouvent leurs racines à Frontignan. Elles sont attestés dès 1627 sur l'étang d'Ingril. Le cardinal de Richelieu lors de son passage à Frontignan en 1629 assista au spectacle unique d'un tournois de joutes languedociennes. Depuis cette tradition locale est restée intacte. Le tournoi de la Ville est l'occasion de découvrir ce sport qui ne manque pas d'attraits. Deux hommes, les chevaliers de la tintaine, s'affrontent en duel. Perchés sur la tintaine de leur barque, munis d'une lance, ils doivent, en frappant le pavois de leur adversaire, faire chuter celui-ci à l'eau.

LES COURSES DES PYRAMIDES

LA GRANDE-MOTTE
www.lespyramides.com
contact@lespyramides.com

En mars.

Cette course à vocation humanitaire a célébré sa 25e édition cette année. Des centaines de bénévoles ont participé à l'élaboration et à la bonne organisation de cet événement de La Grande Motte. Cette course est alliée de l'association « Courir pour un enfant », elle permet de reverser toutes les sommes amassées à des enfants malades et handicapés. Durant deux jours, cinq courses de différentes durées et difficultés s'organisent afin de laisser à tous la chance de participer.

CHALLENGE DE THAU

3, quai de Toulon
MARSEILLAN
✆ 04 67 90 73 91
www.vm-voiles.fr

De septembre à avril.

Le Challenge de Thau est une course de voiliers qui a lieu sur l'étang de Thau. Composée de 12 régates, elle se déroule durant la période du mois de septembre au mois d'avril. Le Challenge de Thau est organisé par les clubs de voile de Balaruc-les-Bains, Bouzigues, Marseillan et Mèze. Le club de voile de Marseillan organise plusieurs régates du Challenge. Renseignements et inscriptions auprès du club.

- **Autres adresses :** 1, rue des Trimarans, Balaruc-les-Bains • 15, rue de la Méditerranée, Mèze • Bouzigues

GRAND TOURNOI DE JOUTES LANGUEDOCIENNES

Bassin du port
MÈZE
www.ville-meze.fr
contact@ville-meze.fr

Deux jours en août.

Ce sport traditionnel qui trouve ses racines à Frontignan dès 1627, est resté intact, il est pratiqué dans huit villes de l'Hérault et dans une ville du Gard. Les chevaliers de la tintaine tout de blanc vêtu défilent au son de la musique traditionnelle avant de prendre place sur leurs bateaux : deux barques, « la rouge » et « la bleue », propulsées par huit à dix rameurs et guidées par deux barreurs. Les jouteurs sont positionnés sur une plate-forme appelée tintaine, située à près de trois mètres de l'eau et à l'extrémité de chaque barque. Les deux barques se positionnent pour l'assaut. Puis les deux bateaux, propulsés par les rameurs, se frôlent par la droite pour permettre aux deux jouteurs de réaliser la passe. Muni de sa lance et de son pavois, le jouteur cherche à faire tomber son adversaire. Le vainqueur est celui qui reste en place sur la tintaine après la passe. Le combat débute dès que les hautbois et les tambours sonnent la charge.

MARATHON DE MONTPELLIER

Place du Nombre d'Or
MONTPELLIER ✆ 04 67 47 30 47
www.marathondemontpellier.com
organisation@marathonmontpellier.fr

En mars.

C'était la 8e édition en 2018 pour ce marathon qui gagne chaque année en importance et en popularité. Il y a deux ans, le marathon a pris un nouveau format avec des nouveautés telles que des courses enfants, une marche nordique, un footing dej' qui a complété les traditionnels marathons, relais et courses inter-entreprises. C'est un bon moyen pour découvrir la ville pour les coureurs comme les spectateurs. La boucle commence et se termine sur la Place du Nombre d'or, dans le quartier d'Antigone. Né à Athènes il y a 120 ans, le marathon est une course de 42,2 km. Il a été initié pour commémorer la course du messager grec Philippidès (les sportifs montpelliérains y reconnaîtront le nom du stade éponyme), qui a couru de Marathon à Athènes pour annoncer au régime d'Athènes la victoire contre les Perses, en 490 avant J.-C. De nos jours, point de bataille à mener ou gagner, c'est encore moins une course militaire, mais une festivité ludique et on y court à son rythme, seul ou par équipe ou même en course de relais. L'ambiance y est généralement très bonne et, même si vous n'êtes pas sportif dans l'âme, vous pourriez pourtant bien y prendre du plaisir et vous amuser !

■ **FISE**
Avenue du Pirée
Rives du Lez
MONTPELLIER
✆ 04 67 40 15 35
www.fise.fr
info@fise-events.net
En mai. Entrée libre. Restauration.
Pour 2018, le Festival International des Sports Extrêmes a fêté ses 22 ans d'existence. Qui aurait cru qu'un petit festival organisé sur un parking de Palavas-les-Flots deviendrait si important ! Petit devenu grand, en une vingtaine d'années d'existence, le festival comptabilise plus de 7 millions de visiteurs, rien que ça ! Et 2,2 millions de chutes… Durant 5 jours, les meilleurs riders et athlètes de sports extrêmes internationaux donnent le show aux Rives du Lez, s'affrontant dans la plus grande compétition annuelle de sport freestyle en Europe. Il réunit en moyenne 500 000 participants par an, dont les meilleurs riders de la planète et l'on ne compte plus les spectateurs venus des quatre coins du Globe pour assister à plus de 25 compétitions différentes. Il faut dire que pros et amateurs se représentent dans divers sports : skateboard, roller, bmx, wakeboard, mountain bike, slack-line, etc. Un festival entièrement gratuit et en plein air, dans lequel les organisateurs imaginent chaque année des attractions toujours plus folles, comme l'énorme terrain à bosses du mountain bike !

■ **MONTPELLIER BEACH MASTERS**
Odysseum
Théâtre Hélios
MONTPELLIER
✆ 06 21 64 61 30
www.beachmasters.fr
montpellier.beachvolley@gmail.com
En septembre. Accès libre.
Cela fait maintenant quatorze ans que les Beach Masters existent à Montpellier. Créés en 2004, ils ont plusieurs fois déménagé leurs terrains, mais ils se jouent du côté d'Odysseum depuis trois ans maintenant. Pendant 3 semaines, la Place des Grands Hommes devient un immense bac à sable de plus de 500 tonnes de sable, où pourront s'initier les jeunes et les moins jeunes à ce sport dont on parle de plus en plus en France. Des tournois inter-entreprises, des tournois jeunes, mais aussi le tournoi des légendes tant attendu, qui regroupe les meilleurs joueurs de la Métropole Montpelliéraine. Le festival s'exporte chez ses voisins de la nouvelle région Occitanie : la ville de Narbonne accueille désormais son Beach Masters. 10 jours de fête, de son, de compétitions, d'échanges, de rencontres et de soleil !

■ **LA MONTPELLIER REINE**
Jardin du Peyrou
MONTPELLIER
✆ 07 71 68 00 60
www.montpellier-reine.org
Fin mai. Inscription : 15 €. Gratuit pour les moins de 7 ans.
Cette manifestation se veut sportive mais avant tout solidaire. Créée en 2009, la course pédestre de la Montpellier Reine est rapidement devenue un des événements phares du printemps montpelliérain. Cette course sur 4,5 km a pour but de sensibiliser et de récolter des fonds pour la lutte contre le cancer du sein. La tradition est d'y venir vêtu(e) en rose ou en couleurs voyantes et chacun va à son rythme, du footing à la marche. Le parcours n'est bien sûr pas réservé qu'aux femmes. Le départ a généralement lieu le matin, le dimanche de la fête des mères, à partir d'un lieu symbolique de la ville. Le parcours et les inscriptions sont disponibles sur le site très complet de la Montpellier Reine. Il ne vous reste plus qu'à chausser vos baskets et à vous mettre en route !

■ **VOIE VERTE DU LEZ, DE PALAVAS-LES-FLOTS À LATTES**
Office de tourisme de Montpellier
30, allée De-Lattre-de-Tassigny
MONTPELLIER
✆ 04 67 60 60 60
www.montpellier3m.fr
contact@ot-montpellier.fr
Accès libre.

© J. NOCLERCQ / ADT HÉRAULT TOURISME

Manifestation sportive FISE, Montpellier.

Créée en 2007, cette Voie verte possède de nombreux atouts : longue de 6 km elle est relativement courte, et permet donc aux moins endurants de pouvoir se jeter à l'eau. On peut même la suivre avec les enfants pour qui, en l'entrecoupant d'un pique-nique et de quelques pauses, elle constituera une jolie promenade en famille. Ce chemin reprend la route de l'ancienne voie ferrée du petit train Montpellier-Palavas. C'est un parcours en pleine nature, magnifique, entre le Lez navigable et l'étang de Pérols. A éviter cependant en plein été entre midi et 16h (comme pour beaucoup d'activités dans la région, cela dit) car c'est un risque majeur d'insolation.

- **Tarif :** gratuit.
- **Distance :** 6 km.
- **Difficulté :** facile.
- **Départ :** Palavas-les-Flots.

■ OPEN SUD DE FRANCE

Route de la Foire
PÉROLS ✆ 04 67 17 69 69
www.opensuddefrance.com
En février. Places de 9 à 70 €. Tarifs préférentiels pour les jeunes, groupes et licenciés de tennis. Restauration.
Les meilleurs joueurs français font leur retour à l'Arena de Montpellier pour inscrire leur nom au palmarès de ce superbe tournoi face aux meilleurs mondiaux. Le tournoi s'est déroulé cette année du 4 au 11 février 2018 et son directeur marseillais Sébastien Grosjean, ancien joueur national et international, se félicite que la compétition soit de plus en plus victime de son succès. Chaque année, ce sont des milliers de visiteurs qui se pressent pour assister aux matchs et découvrir les animations mises en place pour la nouvelle édition. Il n'y a pas d'âge pour admirer ces grands joueurs s'affronter. Les tournois se déroulent en salle donc il n'y a pas de précautions particulières à prendre en raison de la chaleur. Le vainqueur de cette année est Lucas Pouille, il remettra son titre en jeu pour l'édition 2019.

Spectacles historiques – Son et lumière

■ LES MÉDIÉVALES DE BALARUC-LE-VIEUX

BALARUC-LE-VIEUX
✆ 04 67 18 40 00
Week-end qui suit le 14 juillet.
Voilà plus de 20 ans que la commune de Balaruc-le-Vieux organise ses Médiévales. Le temps d'un week-end, la cité retrouve ses couleurs médiévales. De nombreuses compagnies font revivre au public l'époque du Moyen Âge avec des campements, des combats de chevaliers, des saynètes, des troubadours, des mariages des gueux, des métiers anciens, des échoppes… Tout un imaginaire médiéval. Et aussi, un marché médiéval, avec des artisans, des produits du terroir… Des parades, des défilés, deux soirées médiévales avec des spectacles et la soirée de clôture avec le feu d'artifice qui embrase les remparts.

■ LES « CARITATS » DE BÉZIERS

Chemin des Ecluses
BÉZIERS
✆ 04 67 76 84 00
En mai.
Grande fête dédiée au Moyen Âge et à la féodalité, les Caritats invitent le temps d'un week-end les visiteurs à redécouvrir le passé médiéval de la ville de Béziers. Spectacles, tournois chevaleresques, jongleries, costumes médiévaux, saltimbanques, rapaces, mini ferme et tours de chant enflamment le cœur de ville. Le village des artisans pour découvrir la calligraphie, les métiers de la forge, la fonderie, la cuisine médiévale, les épices et les herbes médicinales, le travail des abeilles, la confection d'une bougie, le filage et le cardage avec le travail sur un rouet, des contes… Sans oublier le grand banquet médiéval, le marché des vins et produits du terroir, et les artisans d'art… À la nuit tombée, un grand défilé aux flambeaux illumine la rue. Un beau programme !

■ LE FESTIVAL PYROMÉLODIQUE ET CARNAVAL D'ÉTÉ À LA GRANDE MOTTE

LA GRANDE-MOTTE
Le festival Pyromélodique : 14 juillet, 25 juillet, 1er août, 8 août, 15 août, 26 août.
Feu d'artifice en musique, le festival « les Nuits d'Or » de La Grande Motte, qui se déroule tout au long de l'été, est réputé pour sa qualité. Le carnaval d'été commence par le carnaval des enfants et se poursuit la nuit par un corso féerique en soirée. Ne pas rater le dimanche 26 la bénédiction des bateaux, et bien sûr le feu d'artifice en musique le soir.

■ LES AUGUSTALES DE LOUPIAN

Villa gallo-romaine de Loupian
LOUPIAN
www.loupian.fr – mairie@loupian.fr
Dernier week-end de juillet.
Les journées romaines, deux jours pour s'immerger dans l'Antiquité et découvrir sur le site archéologique de la villa gallo-romaine de Loupian la vie quotidienne d'un campement de légionnaires romains, de guerriers gaulois ou d'une troupe d'hoplites de la Grèce antique. Les familles et les passionnés d'histoire pourront s'initier à l'archéologie grâce à de nombreuses animations. Au programme : des manœuvres et affrontements de troupes, de l'escrime gauloise, un spectacle de gladiateurs, un marché aux esclaves… Et toute la journée, des activités en continu avec de nombreux ateliers participatifs pour le jeune public : mosaïque, poterie, fabrication de tuiles et de briques, jeux, écriture… et aussi de l'archéologie expérimentale.

■ NUITS D'ÉTÉ À PALAVAS

PALAVAS-LES-FLOTS
Saison estivale.
A la tombée de la nuit, Palavas s'illumine. Chaque fête traditionnelle est le prétexte de grands feux d'artifice tirés sur la jetée du port. Confortablement installé sur la plage de l'Hôtel-de-Ville, vous profiterez du spectacle qui colore le ciel autant que les flots, à moins d'avoir opté pour un concert à « La Guinguette » sur la jetée rive gauche, ou de vous être laissé convaincre par les yeux implorants de vos enfants de vous retrouver tournoyant sur un des manèges du Luna Park. Peu importe, vous vous rattraperez le lendemain en tentant votre chance au casino ou en vous réfugiant au Phare de la Méditerranée à l'occasion d'une des Nuits du phare.

Colline Mont Saint-Clair à Sète.

© BRUNO DE HOGUES / GO PREMIUM / GRAPHICOBSESSION

DE LIEUX EN LIEUX

DE LIEUX EN LIEUX

AGDE – LE CAP D'AGDE ★★

Agathé, la Belle pour les Grecs, a été fondée il y a 26 siècles par les Phocéens. Elle est la plus ancienne ville de France après Marseille. Cette agréable cité assise sur un volcan (le Mont Saint-Loup) est empreinte d'un riche patrimoine, chaque rue, chaque monument, chaque rempart est un morceau de son histoire. Ses habitants continuent de préserver les traditions antiques comme la fête du vin nouveau, la fête de la mer, les tournois de joutes… Située à l'embouchure de l'Hérault, du Canal du Midi et de la Méditerranée, Agde est une ville à quatre visages : cité historique aux ruelles pittoresques, station balnéaire phare du Languedoc-Roussillon avec le Cap-d'Agde, village coloré et royaume des pêcheurs au Grau-d'Agde et site historique avec la pinède bicentenaire de la Tamarissière.

Vous pourrez aussi vous régaler d'activités culturelles et de festivals, proposés par la ville, comme le Festival « Les Hérault du cinéma et de la TV » (rencontre de personnalités du 7e Art, projections de séries et de fictions), les scènes estivales (concerts gratuits d'artistes et musiciens tous les mardis sur une scène flottante, au pied de la Cathédrale Saint-Etienne, au cœur de la Cité d'Agde) ou encore la Fête de la Mer (véritable hymne à la Méditerranée, aux marins et hommes de mer, aux traditions locales avec tournoi de joutes en soirée) qui ont lieu de fin juin à août.

■ **OFFICE DE TOURISME CAP-D'AGDE**
Rond-point du Bon-Accueil
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 01 04 04
www.capdagde.com
communicationg5@capdagde.com

Qualité Tourisme. Qualité Sud de France. De juin à septembre : du lundi au samedi de 9h à 19h et le dimanche de 10h à 13h et de 14h30 à 18h30. D'octobre à mars : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. D'avril à mai : tous les jours 9h30 à 12h30 et 14h à 18h. En juin : du lundi au vendredi 9h à 12h30 et 14h30 à 18h30, le samedi 9h à 19h et le dimanche 10h à 13h et de 14h30 à 18h30. Billetterie. Accueil en langue des signes du lundi au jeudi.
Site d'informations principal pour l'agglomération d'Agde et de ses plages, vous y trouverez de nombreux services. Par exemple : la remise de clés les week-ends et jours fériés y compris les nuits, en partenariat avec certaines agences immobilières de location, de fin juin à fin août, l'accueil en langue des signes française (L.S.F.) du lundi au vendredi, et aussi l'accueil personnalisé réservé aux personnes à mobilité réduite au comptoir, ou encore la boucle magnétique mise à la disposition des personnes déficientes auditives appareillées. Attention, durant les travaux du cœur de ville, l'accès à l'office de tourisme est modifié. Tous les renseignements sur le site.

■ **LE PETIT TRAIN DU CAP D'AGDE**
Quai Jean-Miquel
LE CAP-D'AGDE
✆ 06 61 10 90 81
www.lepetittrain.fr
contact@lepetittrain.fr
Qualité Tourisme et Sud de France. Fonctionne des vacances de Pâques à celles de la Toussaint. Tarif adulte : 7,50 € (5,50 € dès la deuxième visite). Adolescent de 13 à 21 ans : 6,50 €. Enfants de 4 à 12 ans : 5 €. Gratuit pour les moins de 4 ans. Deux visites avec commentaires historiques et scénarisés. Chèque Vacances. Animaux acceptés.
Le Petit Train vous propose trois circuits touristiques différents du Cap d'Agde, au bord de la Méditerranée, afin de voir les plages de sable, les falaises volcaniques… Ces visites sont accompagnées de commentaires historiques et scénarisés, l'un des deux circuits privilégiant le bord de mer. Grâce à un chemin réservé, vous longerez les grandes plages de sable jusqu'au remarquable panorama de l'avant-port. Vous découvrirez également les villas du mont Saint-Martin, la baie des Anges d'Aqualand et l'île des Loisirs. Le Cap d'Agde moderne contraste avec l'histoire de la cité d'Agde retracée par les commentaires. Le deuxième circuit est axé sur le volcanisme du Cap, mettant en valeur la richesse du littoral du Cap d'Agde. En longeant la plage de sable de la Roquille puis, après un crochet autour des résidences sous la pinède et sans oublier le panorama de l'entrée du port, vous découvrirez une plage de sable noir au pied des magnifiques falaises volcaniques, dont la chronologie de leur formation vous sera racontée.

■ **TRANS-CAP-CROISIÈRES**
Centre port
Quai Jean-Miquel
LE CAP-D'AGDE
✆ 06 08 47 22 32
✆ 06 08 31 45 20
www.transcapcroisieres.com
Fermé de novembre à mars. Adulte : 15 € (croisière demi-journée). Enfant : 10 €. Croisière jusqu'à Sète : 16 € et 9 € (enfants de 3 à 10 ans). Remontée de l'Hérault : 10 € et 5 €. Vision sous-marine : 10 € et 5 €. Sortie sur la plage du fort Brescou 8,50 € et 5 €. Tarif spécial journée scolaire pédagogique et groupes + 20 personnes. Personnes à mobilité réduite : prendre contact au préalable.
Pour ceux qui ont toujours rêvé d'admirer les fonds marins sans oser pratiquer la plongée sous- marine, Trans-Cap-Croisières est une agence de visites touristiques en bateau proposant des croisières de jour et de nuit sur le Cap Némo. Ce bateau « aquavision » dispose d'une coque presque totalement transparente qui offre de splendides points de vue sur la côte rocheuse du

Cap-d'Agde. À bord du Gulf Stream III et du Diane I, les curieux pourront également découvrir le fort Brescou, le port de Sète, la côte vers Béziers avec remontée de l'Orb et escale à Valras et même remonter le fleuve Hérault jusqu'à Agde. Naturellement, il propose aussi des sorties pêche en mer le matin et même en été des pêches au congre de nuit. Le petit dernier le catamaran Saona du même nom que l'île en République Dominicaine propose des sortie à la demi-journée, mais aussi des mini-croisières.

Points d'intérêt

CATHÉDRALE SAINT-ÉTIENNE

Rue Louis-Bagès

Ouvert toute l'année.

Ne quittez pas Agde sans avoir poussé les portes de ce monument sacré pour les Agathois. Construite au IXe siècle, fortifiée au XIIe siècle, la cathédrale est l'un des plus beaux édifices fortifiés de la région, bien qu'elle ressemble plus à un château fort qu'à une église avec son donjon culminant. Dominant la place, construite en pierre volcanique, elle présente des murs d'une épaisseur de 2 m à 3 m, des mâchicoulis, un chemin de ronde et des créneaux qui en avaient fait une forteresse inviolable. À l'intérieur, tout est sobriété : on remarque dans la voûte un œil-de-bœuf par lequel les défenseurs pouvaient s'approvisionner à l'aide d'une corde. Le retable est en marbre de Carrare, en calcaire de Beaucaire et en marbre de Caunes. La nef est éclairée par quelques vitraux. Un orgue baroque installé en tribune fait le bonheur des amoureux de la musique lors des différents concerts joués tout le long de l'année et plus particulièrement en été.

CITÉ D'AGDE

Les ruelles étroites de la cité forment un labyrinthe dans lequel il est agréable de se perdre, pour y découvrir maisons de guingois, fontaines, statues… Point de départ de cette balade historique : les remparts situés en bas de la Promenade. Puis au détour d'une rue, on découvre la Fontaine de la Belle Agathoise, fontaine allégorique de la ville, la statue de Claude Terrisse, valeureux corsaire bienfaiteur de la ville, la place de la Marine et sa statue d'Amphitrite.

ÉGLISE SAINT-SEVER

Rue Louis-Bages

✆ **04 67 94 12 79**

Edifiée à la fin du XVe siècle et dédiée à Sever, prince syrien venu à Agde au Ve siècle, cette église située à proximité du quartier de la Marine, est traditionnellement l'église des marins et des pêcheurs par excellence. Suite à l'effondrement de sa voûte au début du XXe siècle, l'édifice a été largement remanié. Il présente aujourd'hui une nef unique qui abrite un Christ en croix, dit Saint Christ, magnifique sculpture en bois polychrome du XVe siècle. Selon la légende, elle serait l'œuvre d'un disciple de Michel-Ange et allez savoir, celle du maître lui-même ! Au fond de l'église se dresse un orgue romantique du XIXe siècle. Une jolie visite au frais pour les chaudes journées d'été et pour un moment d'apaisement.

Le Cap d'Agde

Une quinzaine de kilomètres de plages bien entretenues, un grand port de plaisance, un golf 18 trous, des grands centres sportifs (nautisme, tennis), un quartier entier dédié au naturisme (entre une réserve naturelle et la mer) et un casino, tout est ici réuni pour que les vacanciers se sentent bien et ne s'ennuient jamais. Station balnéaire typique du Languedoc-Roussillon par son orientation pour le tourisme de masse, c'est chaque année plus de 150 000 vacanciers qui se donnent ici rendez-vous pour profiter du climat privilégié des rivages de la Méditerranée. La station est également renommée pour sa ribambelle de boîtes de nuit qui en font une destination de rêve pour les jeunes noctambules. De la très belle et très large plage Richelieu, en passant par la Plagette nichée à la naissance des falaises, sans oublier la Grande Conque, célèbre pour son sable noir d'origine volcanique, le Cap-Agde ne manque pas non plus d'atouts naturels.

HÔTEL DE VILLE

Situé à l'extrémité de la cité, la maison consulaire a été construite vers 1651. Comme de nombreux bâtiments de la ville, les trois façades et trois étages de cet édifice ont été construits en pierre volcanique. Le style Renaissance italienne domine. La halle qui servait jadis aux foires et marchés est éclairée par deux arcades en plein cintre. La porte taillée en bossage est monumentale, tout comme l'escalier qui mène à la salle des mariages, ancienne salle des consuls. Décorée en 1939 par des artistes espagnols réfugiés, l'Hôtel de ville a été rénové par l'architecte Jean-Michel Wilmotte.

JARDINS DU CHÂTEAU LAURENS

Racheté par la ville d'Agde en 1994, ce château classé par les Monuments historiques est niché sur l'îlot de Belle-Isle, sur un domaine de 12 ha délimité par le bras de l'Hérault et le canal du Midi. Ce chef-d'œuvre de l'art nouveau est entouré de mystère et de légende, à l'image de son constructeur et propriétaire initial qui connaîtra une destinée étonnante de grandeur et décadence. Les jardins du domaine sont aujourd'hui un parc public avec ses champs d'amandiers, son plan d'eau et ses magnolias centenaires. Malheureusement, le château, dont les pièces sont très endommagées, n'est pas accessible au public. Lors d'expositions temporaires on peut admirer les meubles rénovés du château au Musée agathois.

MAISON DE LA RÉSERVE DU BAGNAS

Domaine du Grand-Clavelet
Route de Sète
✆ 04 67 01 60 23
adena.animation@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 € (visite guidée). Label Tourisme & Handicap. L'indiquer à la réservation. Visite guidée (sur réservation uniquement). Animations.
Située à l'extrémité ouest du bassin de Thau, cette réserve naturelle nationale de 561 ha fête ses 35 ans en 2018. C'est une mosaïque de milieux méditerranéens, allant de la plage et des dunes à l'étang plus sauvage du Grand Bagnas ; lagunes, marais temporaires, petits bois de tamaris… un véritable mariage de la terre et de la mer. L'un des attraits majeurs de cette réserve est la multitude d'oiseaux que l'on peut y observer ; plus de 250 espèces. C'est un site de migration de valeur internationale avec des

© E. HUPIN – TOURISME HÉRAULT

Cap d'Agde.

espèces rares comme le balbuzard pêcheur et la cigogne noire. Des espèces en nombre comme le flamant rose, l'hirondelle, l'avocette ou l'aigrette garzette fréquentent le Bagnas. L'hiver, de grands rassemblements de canards ont lieu avec des sarcelles, des milouins, des colverts ou des souchets. Des espèces remarquables nichent également comme l'échasse blanche et le gravelot à collier interrompu, l'alouette calandrelle ou le butor étoilé.

Sorties organisées : découvrez la réserve du Bagnas, grâce aux animations de découverte et de sensibilisation, organisées toute l'année, et axées sur la faune, la flore et l'histoire locale de cette réserve si singulière. Une matinée au grand air à guetter avec des animateurs, guides natures, jumelles et sans oublier les sens en éveil ! D'autres animations sont organisées pendant les vacances et en été, notamment des nocturnes dès 19 heures, appelées le jour de la nuit. Manifestation gratuite et unique de découverte de la biodiversité nocturne et du ciel étoilé. En partenariat avec Thau Rando, des visites en VTT sont également prévues. Point de rencontre : maison de la réserve pour tout savoir sur le Bagnas et ses environs : documentation gratuite ou avec participation, cartes postales…

AQUARIUM MARIN

11, rue des Deux-Frères
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 14 21
www.aquarium-agde.com
aquarium@aquarium-agde.com

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 21h. Les mois d'octobre à mars de 14h à 18h, avril et mai jusqu'à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7,80 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 5,70 €. Groupe : 10 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (animations estivales, 7,50 €/enfant). Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Animations pour les groupes scolaires toute l'année sur réservation – animaux acceptés – commodités proposées.

Peuplé de la faune des eaux de la Méditerranée et des tropiques, l'Aquarium marin du Cap-d'agde est une véritable porte ouverte sur le monde sous-marin. Hippocampes, pieuvres, requins, méduses, murènes et mérous… mais aussi mystérieux nautiles et limules : personne ne manque à l'appel. Au rythme des 30 bassins décorés de rochers et de coraux, on s'émerveille de mille et une formes de vie aux couleurs étonnantes. L'Aquarium organise en été des sorties « les pieds dans l'eau » pour les 5-12 ans, sur réservation. Audio-guide en téléchargement gratuit sur www.aquarium-agde.com ou en Wi-fi sur place.

MONT SAINT-LOUP

Chemin du Mont-Saint-Loup
LE CAP-D'AGDE

Formé lors de l'éruption volcanique qui s'est produite il y a 740 millions d'années, le mont Saint-Loup se situe à mi-chemin entre Agde et le Cap-d'agde. Du haut de ses 113 mètres d'altitude, il offre un panorama unique sur le littoral et l'étang de Thau. Le mont Saint-Loup est aujourd'hui le dernier volcan émergé de la chaîne des Puys d'Auvergne. Le gravir est une agréable promenade et récompense les courageux par une vue imprenable sur les falaises du Cap, la plage noire de la Grande Conque, le rocher des Deux Frères, l'îlot de Brescou, autant de témoignages de cette éruption progressivement modelés par l'érosion. Au sommet, de l'ancien phare, construit en 1836, il reste un fortin occupé par le CROSSmed (centre opérationnel de surveillance et de sauvetage en Méditerranée). En contrebas, la tour des Anglais, datant du XVII[e] et édifiée en pierre de lave, se dresse dans la garrigue.

Le Grau-d'Agde

Typique et attachant, le Grau-d'Agde est un village coloré vivant au rythme de la pêche et des plaisirs de la plage. L'architecture des maisons, dont certaines datent du XIX[e] siècle, est très liée à la pêche.
De l'autre côté du fleuve, la Tamarissière a gardé son aspect de petit village de pêcheurs qui garde des aspects du XVIII[e] siècle lorsque l'on planta tamaris et pins, pour la prévention contre l'ensablement du lit de l'Hérault et de son embouchure.

MUSÉE DE L'ÉPHÈBE

Avenue des Hallebardes
Mas de la Clape
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 94 69 60
✆ 04 67 94 69 77
www.museecapdagde.com
musee.ephebe@ville-agde.fr

Ouvert toute l'année. Fermé 1[er] mai, aux vacances de Noël et le jour de l'an. Basse saison : du lundi au vendredi de 10h à 17h30 ; le week-end de 10h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 6 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Entrée gratuite tous les 1[er] dimanche du mois. CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée (supplément audio-guide 2 €). Boutique. Animations.

Premier musée exclusivement consacré à l'archéologie sous-marine et subaquatique, il retrace l'histoire d'Agde, de la préhistoire aux temps modernes, à partir des découvertes faites en mer ou dans le lit de l'Hérault. Il se décompose en trois sections. La première est « moderne » avec des céramiques médiévales, des pièces d'armement de la flotte royale et des cargaisons d'épaves du XII[e] au XIX[e] siècle ; la seconde est « antique » comprenant amphores, vaisselle et mosaïques illustrant le commerce et la navigation dans l'Antiquité. Les « bronzes » qui présentent enfin des statues romaines, des canons et divers autres objets mais surtout, la pièce maîtresse du musée qui lui a d'ailleurs donné son nom : une statue de bronze antique, symbole de la ville d'Agde.

Le couvert

LE BISTRO D'HERVÉ
47, rue Brescou
✆ 04 67 62 30 69
✆ 06 03 44 35 24
bistroherve@gmail.com

Qualité Sud de France. Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Sauf le 24 et 25 décembre. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 32 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Plat du jour à 11 €. Chèques non acceptés. Carte en braille. Accueil des groupes (accueil de groupes jusqu'à 40 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés, parking bus, accueil en anglais et en espagnol. Plats végétariens.

Comme dans un bistrot, on découvre le patio puis un comptoir, une machine à café, des bouteilles soigneusement rangées. Dans la salle de restaurant, c'est une déco raffinée, les tables sont en béton ciré, des couleurs chaudes et harmonieuses. Et puis il y a la terrasse, voulue comme un salon d'été avec de grands parasols. Hervé Dos Santos, un chef formé dans de grandes maisons, propose une carte généreuse et gourmande. On a choisi et adoré, en entrée : salade Caesar, pressé de tomates anciennes burrata, seiche à la plancha, polenta, basilic, pavlova, framboises, coulis de fruits rouges et menthe fraîche. Un merveilleux moment.

L'OASIS
Port Saint-Martin
30, quai Saint-Martin
Cap D'Agde
✆ 04 67 21 11 38

Ouvert d'avril à octobre. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 15 € à 29,90 €. Carte : 32 € environ. Formule : 9,90 €. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Ambiance musicale orientale. Parking. Animaux admis. Climatisation.

Installés depuis plus de 20 ans sur le quai Saint-Martin, Madjid et Mehdi, son fils, proposent et servent moult couscous et tajines face aux bateaux de ce petit port. Outre l'accueil réellement hors normes – Mehdi, chaleureux et souriant a un certain talent pour les clients -, cette adresse est le lieu où couscous et tajines sont des plus fameux. On les dégustera, tranquillement installés sur les banquettes, à regarder les touristes passer le long du quai. Délicieux, ils ont fait la réputation et la longévité de cette adresse. Pour les plus petits appétits : la salade oasis (thon, crabe, crevettes, saumon et moules) rassasiera les plus prudents. On retrouve l'Orient jusqu'aux pâtisseries accompagnées de thé à la menthe, évidemment, mais pas seulement. Magret, côtes d'agneau, lotte à l'armoricaine et bonnes moules à l'orientale et une cuisine plus occidentale complètent la carte. A noter : l'endroit propose café, cocktails, limonade ou thé à la menthe aux beaux jours, et bon nombre de plats peuvent être emportés. Une adresse simple, de qualité et sans chichis qui a fait ses preuves depuis deux décennies. Le couscous et le tajine au Cap, c'est là !

LA TABLE DE STÉPHANE
2, rue du Moulin-à-Huile
PAE des Septs Fonts
✆ 04 67 26 45 22
www.latabledestephane.com
latabledestephane@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi et le soir de 19h30 à 21h30 ; le samedi soir ; le dimanche midi de 12h à 14h. En juillet et août, ouvert le dimanche soir. Réservation impérative. Menus de 36 € à 90 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Membre des tables gourmandes du Languedoc. Accueil des groupes. Terrasse. Service traiteur baptême, mariage, banquets, cocktails, jusqu'à 100 personnes.

Le restaurant gastronomique de Stéphane Lavaux est une valeur sûre dans l'Hérault. Nous l'aimions quand il était installé au Cap d'Agde. Nous l'aimons toujours depuis qu'il a rejoint Agde avec sa précieuse compagne qui gère la salle avec sourire et brio. Les maîtres mots de cet établissement : le bon, le beau, le simple, le frais. Stéphane distille une cuisine qui s'échappe des frontières locales pour nous apporter des goûts et des parfums des autres provinces dans un restaurant élégant, raffiné sobre et un brin moderne. Il aurait pu jouer la carte de la mer mais il a préféré la conjuguer avec d'autres plaisirs comme la terrine de lapin, le croustillant de foie gras balsamique, le trio de cochon, ou encore la tarte tatin de daurade. Pour faire local, on opte pour le bar et le

rouget farcis, tarte de tomates et asperges, jambon de pays grillé avant de craquer pour un cigare aux deux chocolats, cendre meringuée et crème glacée au tabac. Ou l'on ose l'originalité avec la pastilla d'aubergines caramélisées, minestrone de fruits et glace vanille. Et le tout sublimé par une belle proposition de vins du Languedoc Roussillon noblement mis en avant. Pour les amateurs, à noter le menu confiance, balade œnologique, en accord mets-vin.

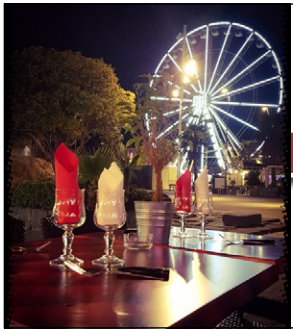
BAGATELLE
Village naturiste
Port-Nature 5
Avenue de la Joliette
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 29 69
www.bagatelle-restaurant.com
Ouvert tous les jours d'avril à mi-octobre. Menu à 22,90 € et carte.
Tout en longueur, couverte et même fermée quand le temps est mauvais, la terrasse du Bagatelle ne passe pas inaperçue. Côté cuisine, la carte affiche un menu qui permet de choisir entre 4 entrées, 4 plats dont un plat du jour et 4 desserts. Parmi les spécialités à la carte, on retrouve le tartare charolais, la potence de seiches snackées à la plancha et selon les arrivages, la trilogie de poissons, elle aussi snackée à la plancha. Quant à l'ambiance, c'est assez bruyant et, du fait que les tables soient trop rapprochées les unes des autres, sauf à vouloir en faire profiter ses voisins, c'est assez difficile d'avoir des conversations intimes…

LE BANGKOK
Héliopolis
LE CAP-D'AGDE
✆ 07 81 79 80 16
Ouvert tous les soirs en saison. Menus de 22 € à 34 € (+ carte). Ouvert tous les soirs en saison. Menus à 22 € et 34 €, et carte.
Partir à l'autre bout du monde tout en restant sur place, c'est ce que propose le Bangkok, un très bon restaurant de spécialités thaïlandaises. Installé juste à côté du grand bar Le 1664, sa grande terrasse est immanquable et l'on y regarde les gens passer. Mais on s'intéresse surtout à son assiette car ici vous retrouverez les goûts et parfums dès le menu découverte. A la carte, potage thaïlandais, beignets de crevettes, raviolis frits et le laap de bœuf sont un régal tout comme le Kung chan nampla (crevettes crues marinées à la thaïe). Sinon, vous avez aussi l'excellent pet pat pet horapa (magret de canard au basilic thaï et curry vert) et si vous aimez la cuisine épicée, le somtan (une salade de papaye verte aux crevettes) est un incontournable. Alors que vous aimiez la cuisine douce, épicée ou très épicée, vous trouverez votre bonheur et bien sûr chaque plat est accompagné de riz thaï.

LE BISTROLOGUE
5, rue Louis-Dejean
LE CAP-D'AGDE ✆ 06 22 98 21 48
www.lebistrologue.wixsite.com/monsite
maxehret@hotmail.com
Fermé d´octobre à avril. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 24 € environ. Vin au verre. Tapas au choix du jour à partir de 4 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Ce restaurant typique est voué aux vraies tapas. Ici on peut se faire plaisir à tout budget. A l'ardoise : jambon Serrano dix-huit mois d'affinage, tapas du jour au choix, pan con tomate, délicieuses frites maison, anchois marinés, excellent tartare de bœuf et magret de canard à la plancha. Vins régionaux sélectionnés avec talent et originalité : Moulin de Gassac et domaine Cros de Capestang. Côté restaurant, un beau choix de brochettes : chorizo, poulet citron, bœuf mozzarella. Les tartares et carpaccios ne sont pas en reste ! Histoire de faire passer tout ça, optez pour une coupe de fraises accompagnée de sa chantilly maison ou d'une surprenante faisselle à la confiture de lait. Mais arrêtons-nous un instant sur la qualité des produits proposés : tout y est rigoureusement choisi et accompagné de légumes de saison cuits juste comme il faut. En somme, une adresse qui réunit toutes les envies, de l'apéro autour de quelques tapas entre potes ou en couple le soir autour de vrais beaux produits très bien cuisinés.

LE BISTROT
Port-Nature 5
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 26 39 38
Ouvert la dernière semaine de l'année, tous les jeudis, vendredis, samedis à partir de Pâques, tous les jours en saison. Menu à 25 € et carte.
C'est une des trois ou quatre adresses culinaires incontournables du village naturiste. Ici, la cuisine du chef est égale et inventive tout au long de l'année et en plus, Jules le boss, qui est un personnage haut en couleur (surtout blanc et bleu, les couleurs de Marseille), ne laisse personne indifférent. Situé juste en face du club libertin, le Jul's, le Bistrot propose une cuisine sans cesse renouvelée avec bonheur. En plus d'une ambiance et d'un service impeccable organisé par Pétra, le menu à 24 euros est très bien. Sinon, à la carte vous pouvez varier les plaisirs entre les produits de la terre et les produits de la mer avec par exemple, l'énorme entrecôte française ou le filet de daurade snacké aux petits légumes et palourdes. Et si jamais un jour vous voyez que la bouillabaisse est proposée, n'hésitez surtout pas à la réserver. Quant à l'ardoise, elle affiche toujours les trouvailles du chef sur le marché. En salle, il y a des tables pour deux ou quatre personnes, mais avant d'aller approfondir les affinités au Jul's, il n'est pas rare qu'elles se rapprochent pendant le repas. A noter qu'en hors saison, la maison vous offre une entrée gratuite au club.

Ces établissements sont les coups de cœur du Petit Futé !



AU BOUDOIR
Avenue de la Joliette – Port-Abonne
LE CAP-D'AGDE ✆ 06 79 75 06 80
bonobo.portambonne@gmail.com
Ouvert le week-end toute l'année à partir de 18h et tous les jours en saison dès 17h. Carte uniquement : tapas à partir de 4 €, salades repas à partir de 17 €, plats viandes et poissons, à partir de 17 €.
Avec ses animations musicales, le restaurant d'Alexia et Laurent est le plus festif du village. Dès l'heure de l'apéritif on s'installe sur cette grande terrasse pour prendre un verre que l'on peut accompagner de tapas. Puis on s'attable autour de des hautes dans une ambiance musicale pas assourdissante. La carte affiche entre autres, des salades repas, la poêlée de gésiers à 7 euros, des beignets de gambas à 11 euros et en plats, le saumon grillé à 21 euros, les macaronis au saumon ou si vous préférez la viande, le magret, le burger maison à 17 ou 19 euros ou encore, la côte de bœuf pour deux à 55 euros. Sinon, vous avez aussi la cuisine au Kamado préparée devant vous sur la terrasse. Cet appareil qui nous vient tout droit du Japon, combine la cuisson four et barbecue et le goût comme la saveur surprennent agréablement. Et quand arrive 22h30, les décibels montent d'un cran et là, place à la fête et si ce soir-là, c'est DJ Fou, la fête est encore plus folle !

LA CANNE A SUCRE
Port-Nature 1
LE CAP-D'AGDE ✆ 06 29 79 43 33
Ouvert tous les jours de début avril à début octobre. Carte uniquement : bruschetta à 12 €, salades repas à 17 €, entrées à partir de 12 €, plats à partir de 17,50 €.
C'est au niveau supérieur de Port Nature 1 que vous découvrirez la table d'Antoine. Avec le boss à la plancha, la viande tout comme le poisson sont cuisinés d'une main de maître et en saison, même quand c'est bondé, lui et son équipe assurent à tous les niveaux. Tout est cuisiné sans matière grasse ou vraiment très peu. Parmi ses spécialités, l'assiette du boucher (32 €) qui comprend du bœuf, de l'agneau et du poulet, le tartare charolais (19 €), la côte de taureau de Camargue (26 €) sans oublier sa brochette de poulet mariné au citron vert et huile d'olive (17,50 €), et si vous préférez les produits de la mer, vous avez les 6 grosses gambas grillées à l'ail et au persil (32 €), le tataki de thon frais au sésame doré (26 €), le filet de loup grillé (22 €) ou encore sa fameuse seiche à la persillade (21 €). Surtout, n'oubliez pas de jeter un œil sur le tableau « suggestions du jour » car il y a toujours une proposition intéressante. Et dans cette ambiance musicale, pour finir votre repas, une belle carte de cocktails vous est proposée.

LA CASA
Port Nature 5
LE CAP-D'AGDE ✆ 0467 26 08 15
Ouvert midi et soir tous les jours de juin à septembre. Menu à 25 € et carte.
A la Casa, si vous souhaitez dîner tranquillement, il faut vous attabler à 20h pour profiter d'une ambiance lounge et pouvoir discuter sans hurler car à l'heure du café, les décibels sont lâchés et là, ça part dans tous les sens avec les clientes qui se lancent dans des shows de coyote girls sur le bar. La Casa propose une cuisine de retour du marché que l'on retrouve dans le menu et une carte assez variée avec, par exemple, les deux tartares, le français et l'italien, le burger Casa, le magret ou encore la souris d'agneau confite. Côté mer, avec la potence de seiche et gambas, le risotto noir accompagné de gambas et le filet de bar, là aussi il y a le choix.

LA CASA NOSTRA
19, place Terrisse
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 01 53 61
lacasanostra34300@gmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 26 € environ. Formule : 17,90 €. Vin au verre. Terrasse.
Ouvert depuis 2016, à deux pas du quai d'Honneur, ce restaurant de la place Terrisse possède une vue imprenable sur la grande roue du Cap d'Agde. La terrasse, décorée de manière très moderne, et l'accueil - tout sourire- sont de vrais atouts pour cette adresse de la côte. Les dynamiques serveurs nous invitent à choisir parmi de belles pizzas, des pâtes, moult spécialités méditerranéennes, des viandes et des poissons à la plancha. Petit Futé s'est régalé de couteaux en persillade, d'une excellente lasagne et de côtes d'agneau. C'est bon, frais, et d'un très bon rapport qualité-prix. En un peu plus de deux ans, la Casa Nostra est devenue l'une des adresses qui comptent dans la station.

DES SUSHICS – CÔTE BRAISE
Port-Nature 5
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 00 02 31
Ouvert tous les jours en saison. Formule à 15,50 € (entrée ou dessert et plat), menu traditionnel à 19,90 € (entrée, plat et dessert), menu japonais à 17 €, et carte.
Il y a maintenant 7 ans, Roby a ramené le Japon dans le village naturiste, au cœur de Port-Nature 5. Deux cartes

vous sont proposées. La japonaise bien sûr, avec des sushis fraîchement créés sur place et d'autres spécialités japonaises, et une carte plus européenne qui affiche des viandes et du poisson. Si vous souhaitez découvrir la cuisine du Pays du Soleil Levant, nous vous recommandons de commencer par le menu japonais à 17 €. Il vous permettra de goûter à tout et, pour les amateurs gourmands, il y a le Big Love à 48 € qui comprend 42 pièces, idéal si vous êtes deux ou trois. Sinon, il y a aussi les tartares de saumon ou de thon. Si vous êtes plus traditionnel, il y a les formules à l'ardoise à 15,50 € ou à 19,90 € et la carte « Côté Braise » qui propose du poisson comme le steak de thon grillé ou le pavé de saumon grillé et des viandes avec la pierrade de viandes, le filet mignon de porc caramélisé à la mangue, l'entrecôte de 300 g. Et en plus, le service est agréable.

LE GHYMNOS
Héliopolis
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 26 06 09

Ouvert midi et soir tous les jours de mai à septembre. Salades composées à partir de 6,20 €, pizzas à partir de 9 €, pâtes à partir de 7 € et plat, à partir de 8,50 €.

Vous avez ici une des tables les moins chères du village. C'est ce qui explique qu'il y a toujours beaucoup de monde d'autant que le Ghymnos est encore ouvert quand les autres sont fermés. C'est une cuisine simple et on y mange bien. Parmi les propositions, il y a les salades composées, les pizzas à très fine pâte pour ceux qui aiment, des plats de pâtes et si vous préférez la viande, il y a l'entrecôte, le T-Bone, la brochette de bœuf, le magret de canard, etc. Sur commande, ils vous préparent un excellent couscous. En haute saison surtout le soir, préférez le 2e service car au premier, on vous presse un peu dans cette grande salle qui fait plutôt office de réfectoire bruyant mais comme le service est efficace, on ne s'attarde pas trop.

LES JARDINS DU 16 – VILLAGE NATURISTE
Héliopolis
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 21 63 69 / 04 67 21 63 69

Ouvert tous les soirs d'avril à septembre. Ouvert tous les soirs d'avril à septembre. Menus à 29 € et à 43 €, et carte.

Le restaurant « les Jardins du 16 » est l'oasis de verdure en plein cœur d'Héliopolis. En terrasse à l'ombre des arbres ou dans une belle salle intérieure, le temps d'un repas on oublie que nous sommes entourés de béton. Pour vous restaurer, la carte de l'écailler propose des fruits de mer en assiette ou des plateaux pour deux personnes à 68 € ou 98 € pour le plateau royal avec un homard bleu. Pour découvrir cette table, les menus sont très bien. Avec le menu « découverte » à 29 €, vous vous régalez avec 6 huîtres du bassin de Thau, la rouille de seiche fraîche et en dessert, la crème brûlée à la vanille et rhubarbe. Plus élaboré, le menu « des jardins » à 43 €, permet d'apprécier la terrine de foie gras mi-cuit du chef, les côtes d'agneau d'Occitanie, et pour le dessert, vous choisissez dans la carte. A la carte justement, nous vous recommandons le fameux turbot sauvage sauce champagne et pour ceux qui préfèrent la viande, le chateaubriand Rossini ou le rôti de carré d'agneau d'Occitanie désossé au herbes et jus d'ail. Et avec leur carte des vins, vous trouverez le bon nectar pour accompagner votre repas.

L'ATELIER BAR-TAPAS
Centre commercial Heliopolis
1, avenue des Matelots
LE CAP-D'AGDE
✆ 0467 62 33 28

Ouvert le week-end en mi-saison, tous les jours en saison. Planches de tapas à partir de 15 €, tartines à partir de 13 €, salades à partir de 11 €, burger maison à partir de 12 €.

En face, c'est l'Atelier du Boulanger et ici, c'est l'Atelier Bar-Tapas (mêmes propriétaires) et, comme son nom l'indique, on vous sert de copieuses tapas sur planche car si un peu partout c'est pour accompagner l'apéritif, ici, comme dans une bodega en Espagne, vous faites votre repas avec dans une grande salle tout en longueur. L'idéal c'est d'être au moins deux pour partager par exemple la planche ibérique suivie de la planche du fromager. Si vous préférez les produits de la mer, il y a la planche Méditerranée avec saumon fumé, poulpe mariné et brandade de morue. Sinon, les tartines, les salades ou les burgers maison peuvent aussi faire votre repas. Pour accompagner votre choix, les trois couleurs de vin sont proposées et ces breuvages peuvent être servis au verre.

L'OASIS TROPICAL
Port-Nature 1
12, boulevard des Matelots
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 68 08

Ouvert midi et soir tous les jours en saison. Menu du jour à 16,50 €, plat du jour à 11 € et carte.

Installé dans la partie basse de la galerie marchande de Port-Nature 1, ce restaurant n'offre pas la vue sur mer mais en cas de mauvais temps, il est pris d'assaut d'autant que la cuisine familiale de Benoît est d'un bon niveau et en salle, Luis assure un service efficace. Si le menu du jour a augmenté de 20 % par rapport à 2017, les prix à la carte n'ont quasiment pas bougé. Elle propose de copieuses salades repas à partir de 14 euros, des pizzas à partir de 10 euros, des produits de la mer à partir de 11 euros pour les moules marinières ou encore, des plats de viande à partir de 10 euros.

LA LOCO
2, boulevard des Matelots – Port-Nature 5
LE CAP-D'AGDE ✆ 0467014611

Ouvert tous les soirs en saison. Menu à 20,90 € servi entre 19h30 et 21h. Pizzas à partir de 12 €, pâtes à partir de 12 €, plats à partir de 18 €.

En plein cœur du quartier des restaurant de Port Nature 5, pour qui aime les pâtes et les pizzas, la Loco reste une valeur sûre. Sir vous arrivez avant 21h, leur menu est très bien pour le prix. Sinon, la carte affiche une dizaine de pizzas, des plats de pâtes cuites comme il faut et avec les spaghetti alla Vongole (18 euros) avec palourdes, tomates concassées, ail et persil, vous allez vous régaler mais prévoyez un brossage des dents après… Nous avons aussi bien aimé leurs spaghetti carbonara (14 euros). Pour les amateurs, il y a les produits italiens comme la coppa ou le jambon de Parme, le bresaola, la mortadelle mais aussi des viandes et le poisson du jour. Concernant le service, il est efficace en terrasse comme à l'intérieur mais un peu pressant au premier service en haute saison, ce qui peut se comprendre.

MANOVI PLAGE
NOUVEAU
2, avenue du Passeur-Challies – Plage Richelieu Est
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 01 44 89

Ouvert toute l'année. Entrées à partir de 8 €, plats produits de la mer à partir de 13 €, plats des produits du boucher à partir de 14 €, pizzas tomate ou blanche à partir de 10 €, desserts à partir de 7 €.

Repris au printemps 2018 par Carine et Flo, un adorable couple très professionnel, et après quelques travaux d'embellissement, « la Plage du XV » devient « Manovi Plage ». Juste devant ce bel établissement qui fait face à la mer et donne directement sur la plage, vous avez le parking du Centre Nautique. En terrasse ou en salle, le service est sympa et dans l'assiette, c'est la cuisine d'un vrai chef. La carte permet de satisfaire toutes les envies. Elle affiche de nombreuses catégories à choix contenus car la maison ne veut proposer que des produits frais et donc, ne sont proposés que des plats cuisinés à la commande. Parmi les spécialités, le thon cru, avocat, mangue et riz miel, sauce soja huile de sésame est un délice tout comme le pluma de cochon avec son jus de veau infusé au chorizo avec son écrasé de pommes de terre quant au cheeseburger Manovi avec le duo de frites (patates douces et pommes de terre), il comblera les amateurs. En journée, une carte de glaces et de gaufres permet de caler un petit creux confortablement installé en terrasse.

LE MISSISSIPI
Centre Héliopolis, Galerie Port nature 1
12, boulevard des Matelots
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 01 51 19

Ouvert midi et soir tous les jours d'avril à octobre. Suggestion du jour autour de 20 €, salades repas à partir de 15 €, moules à partir de 14 €.

Pour s'attabler ici et bénéficier d'une vue imprenable sur la mer, même quand la terrasse affiche complet, David l'heureux propriétaire du Mississippi depuis plus de 20 ans, réalise des miracles car même si parfois il faut attendre 10 ou 15 min, il arrivera toujours à vous trouver une table. L'autre atout de la maison est que sa cuisine ne déçoit jamais. Pour vous restaurer, il y a une suggestion du jour dont le prix généralement autour de 20 € et une carte très variée qui affiche de copieuses salades repas à partir de 15,50 €, des grillades de viandes, des brochettes à partir de 20 €, l'entrecôte à 22 € ou pour deux personnes, la côte de bœuf à 49 €. Si vous préférez les produits de la mer il y a des moules accommodées avec différentes sauces à partir de 14 €, l'assiette de coquillage à 18,50 € ou encore, le tartare de Saint-Jacques et saumon sauce ciboulette à 18 €. En cas de mauvais temps, une petite salle juste en-dessous, dans la galerie marchande, peut accueillir une douzaine de personnes.

LE MONDE DES GRILLADES
14, place Terrisse
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 26 79 23

Fermé du 31 décembre au 30 janvier. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Accueil en anglais, espagnol.

Vous ne pouvez pas rater ce restaurant. Avec sa façade rouge et ses flammes factices, il attire l'œil. Une fois rentré, on est accueilli avec le sourire. Installé dans une belle salle au rouge dominant, Jean-Marc le patron est accueillant. Le choix proposé est vaste. A la carte, on a aimé cette belle assiette du Monde des Grillades (camembert pané et charcuterie, pommes de terre chaude), mais aussi le tartare de noix de Saint-Jacques, les viandes de Lozère, une entrecôte black Angus, mais encore la daurade royale et les plateaux de fruits de mer. Les poissons et crustacés sont aussi à l'honneur : seiches grillées, gambas à la provençale et de beaux plateaux de coquillages d'une fraîcheur extrême le tout accompagné d'un rosé de la Négly. A la carte ou au menu, le Monde des Grillades affiche un bon rapport qualité/prix.

LE PIMENT VERT
Port-Nature 5
LE CAP-D'AGDE
✆ 09 83 08 52 08

Ouvert midi et soir tous les jours en saison. Menus à 23 € et 32 €, et carte.

Pendant votre séjour, il faut vous attabler au moins une fois dans ce restaurant où l'accueil, le service et la qualité culinaire sont au rendez-vous. Un peu à l'écart du brouhaha qu'offre le quartier de Port-Nature 5 qui est le plus animé du village, vous n'en apprécierez que mieux les plaisirs de la table dans sa jolie salle ou en terrasse à l'abri du vent. Au piano, sous l'œil attentif de Freddy, le chef maîtrise parfaitement son sujet et ici pas de tricherie car la cuisine est ouverte. Dès son premier menu, on explore son savoir-faire. En salle, Véronique orchestre un service à la fois efficace et agréable. Avec les deux menus, vous avez déjà de belles et bonnes propositions comme dans celui à 23 € qui, avec le camembert braisé ou les 6 huîtres du bassin de Thau, le magret de canard français cuit comme demandé et un dessert, est très bien. A la carte, nous vous recommandons le tataki de thon frais aux épices d'Orient accompagné de jeunes pousses de salade ainsi que le carpaccio de noix de Saint-Jacques

RESTAURANT Le Monde des Grillades

Place Terrisse
34300 Cap-d'Agde
Tél. **04 67 26 79 23**
lemondedesgrillades@orange.fr

au beurre d'agrumes, et en plat, pour rester dans le thème de la mer, sa marmite façon bouillabaisse est un délice. Si vous préférez la viande, le duo de bœuf (tartare charolais et carpaccio de limousine), le magret français Rossini, ou encore, le burger de bœuf de race Black Angus, avec une sauce au foie gras, combleront les amateurs. L'autre atout qui fait la fierté de Freddy, c'est sa carte des vins qui présente des nectars comme le margaux, le Chass Spleen et même le pétrus 2001 à 4 260 € et d'autres plus raisonnables mais de bonne tenue comme le régional Haut-Puech rosé ou rouge.

LA POISSONNERIE
Rue du Bagnas
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 99 43 63 34
Juste avant d'entrer dans le village naturiste.
Ouvert le week-end toute l'année et tous les jours en été (dernière prise de commande à 21h30 sauf le samedi en juillet et août, jusqu'à 22h30). Plat du jour le midi à 11,90 €, formules du midi à 14,90 € et 17,90 €, plateaux de fruits de mer pour deux personnes à partir de 79 €, grand buffet de la mer du vendredi soir au dimanche midi, à 29,90 € ou 35,90 € avec dessert, et carte.
Juste avant de franchir la barrière pour entrer dans le village naturiste, ce grand restaurant par la taille mais aussi et surtout par sa qualité culinaire est situé sur votre gauche. Éric Vasseur, un vrai chef très bien secondé, cuisine excellemment bien les produits frais et il fume lui-même le saumon et les autres poissons. Le midi, dès le plat du jour ou avec les deux formules qu'il propose, vous accédez à son savoir-faire. A la carte, il y a les coquillages et crustacés ainsi que la copieuse assiette du mareyeur à 16 €, le saumon fumé maison, les plateaux de fruits de mer pour deux personnes à partir de 79 € et, du vendredi au dimanche, le fameux grand buffet de la mer à 29,90 €, un must dans la région, et il comprend aussi de très bons coquillages cuisinés. Selon les arrivages, parmi ses spécialités, la Parillada du Cap, le homard frais grillé à la plancha ou thermidor, les Saint-Jacques fraîches selon son humeur car il les cuisine de multiples façons pour varier les plaisirs. Quant aux amateurs de viande, ils ont le magret IGP (rare pour ne pas dire inexistant sur le village) et le bœuf comme l'entrecôte et le tartare. Le service est très professionnel et agréable. La maison peut aussi organiser votre repas de groupe mais attention, pensez à réserver plusieurs jours avant.

LA TERRASSE
NOUVEAU
Port-Soleil
LE CAP-D'AGDE ✆ 09 81 64 00 81
Ouvert toute l'année, midi et soir tous les jours de mai à septembre. Plat du jour à 9 €, formules plat + dessert à 13,50 €, entrée + plat à 15,90 €, entrée-plat-dessert à 19,90 € et carte. Pizzas à partir de 9 €, salades repas à partir de 9 €.
Nous sommes ici de l'autre côté du port du village naturiste. Ouvert début 2018, le restaurant de Sabine et Pascal très vite adoptés par la clientèle locale, est ouvert toute l'année. En hiver, la salle intérieure peut accueillir une trentaine de personnes tout comme aux beaux jours, l'agréable terrasse bien à l'abri du vent. Le midi un plat du jour est proposé, comme par exemple des chipirons persillade. Sinon, il y a les formules adaptées à votre appétit, la carte, des salades repas ou encore, des pizzas et des rendez-vous réguliers comme celui du couscous le jeudi et la formule bretonne du mardi qui comprend une galette bretonne suivie d'une crêpe sucrée le tout, accompagné d'un quart de cidre ou de vin. Si vous aimez le poisson, nous vous recommandons de réserver la fondue de poissons (en fonction des arrivages) à cuire comme vous aimez dans un poêlon contenant un fumé de poissons au vin blanc. Hors saison, des soirées thématiques autour d'un plat sont régulièrement proposées et vous pouvez avoir confiance en la cuisine de Pascal car chef de métier, il est aussi enseignant.

LE QG
Port-Nature 5
LE CAP-D'AGDE ✆ 06 06 54 07 17
Ouvert tous les week-ends toute l'année et tous les jours en saison. Tapas à partir de 7 €, salade-repas à partir de 13 €, plat à partir de 19 € et dessert à partir de 3 €.
Dans le village, les amateurs de viandes rouges ont leur QG et c'est ici, chez Jean-Phi et Sonia. L'autre particularité de la maison est que d'une année sur l'autre, les prix n'ont pas bougé d'un centime. Installée juste à côté de l'Eros le fameux bar-club d'ambiance festive, la grande terrasse couverte du QG agréable en toutes saisons, ne passe pas inaperçue. Dès l'heure de l'apéro, les assiettes de tapas garnissent les tables hautes et très vite, les places se font rares.

Côté restaurant, en été les baies vitrées sont grande ouvertes quant à la disposition des tables, il y a de l'espace mais rien ne vous empêche de les rapprocher. Côté cuisine, il y a une carte équilibrée qui permet de satisfaire tous les goûts. Si vous aimez la viande, la côte de bœuf de 500 g à 29 euros est goûteuse, le tartare au couteau est très bien préparé et si vous préférez le poisson, le duo de gambas et Saint-Jacques est très apprécié. Pour varier les plaisirs, il y a les copieuses salades-repas sans oublier le camembert rôti accompagné de frites et d'une salade. Quant au service, même en plein rush il est avenant.

WAIKI-BEACH

NOUVEAU

2, boulevard des Matelots
Port-Nature 5 – LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 32 34 – waikibeach@gmail.com

Ouvert service continu de 10h à 2h du matin, tous les jours en saison. Brunch à 30 €, salade-repas à 16 €, plat viande ou poisson à partir de 20 €, buffet de la mer à 35 €, plateau de fruits de mer « prestige » pour deux personnes à 110 €. Location de transats : 15 € la journée ou 10 € à partir de 15h

Avril 2018, Flo et Manu très vite adoptés par les résidents du village naturiste, ont repris ce bel établissement dressé au cœur de Port Nature 5. Quel que soit le moment de la journée ou de la soirée, il y a toujours une bonne raison de venir au Waïki. Ca commence dès 10h avec un brunch à volonté mis en place jusqu'à 15h. Fruits frais, jus de fruits, viennoiseries, café et thé, plats chauds et parfois, selon arrivage, il peut y avoir du homard et autres produits de la mer. Vous pourrez aussi réserver votre transat et vous prélasser autour de cette superbe et grande piscine de 10 m x 20 m, bien à l'abri du vent ou profiter de l'espace zen. A l'heure de l'apéritif, le bar perchoir est l'endroit idéal pour voir passer le tout Cap. Sinon, autour de la piscine, il y a le pool bar pour le *before* de 18h à 22h avec cocktails et tapas. Côté restauration, en salle climatisée ou en terrasse, nos hôtes proposent une carte qui affiche des viandes et des poissons et surtout, des fruits de mer dont le fameux buffet de la mer à 35 € et pour ce prix, vous avez à volonté, des huîtres fraîches ou gratinées, du tourteau, des araignées, des langoustines, des crevettes, des bulots, des moules marinières ou gratinées salade de la mer et des frites. Pour les plus gourmets-gourmands, vous avez le plateau « prestige » pour deux personnes à 110 €. Il comprend des huîtres, moules, bulots, amandes, crevettes, langoustine, tourteau, araignée, et un homard entier. Et comme le service est efficace, quelle que soit l'heure, on passe un agréable moment.

CHEZ YAYA

Port-Ambonne
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 09 43 97

Ouvert du mardi au samedi hors saison, tous les soirs en saison. Pizzas à partir de 11 €, pâtes à 11 €, salades à partir de 15 €, plats à partir de 15 €.

Pour le plus grand plaisir des résidents locaux, c'est tout au long de l'année que l'on peut venir se restaurer chez Yaya. Chez lui, c'est une cuisine généreuse et sans prétention qui vous est proposée, et entre les pizzas, les pâtes, les salades et les viandes, vous pouvez varier les plaisirs sans vous ruiner tout en passant un moment sympa car ici il y a des concerts ou des animations karaoké dans une ambiance toujours débridée.

LE PALAISIA D'OCCITANIE

Domaine Saint-Jean-des-Sources
PINET ✆ 04 67 77 96 46
www.club-extasia.com
domaine.st.jean@gmail.com

Restaurant ouvert aux couples exclusivement, tous les week-ends de mai à septembre de 21h à 2h, tous les jours de 20h à 2h en juillet et août (deux services : 20h et 23h). Tarifs : 50 € pour un couple en semaine (juillet et août) comprenant une entrée et plat ou plat et dessert avec vin et café + l'entrée au club, 75 € le samedi pour un couple avec entrée, plat, dessert, vin et café + entrée au club. Carte de coquillages, de plats de poisson et de viande.

Le Palaisia est le restaurant du club l'Extasia. Si vous comptez passer votre soirée coquine dans ce fameux club, nous ne pouvons que vous recommander d'en profiter pour dîner ici, dans cet ancien chai viticole décoré aux couleurs de l'Occitanie. Marie et Bernard ouvrent le restaurant tous les week-ends à partir du mois de mai à fin septembre, et tous les jours en juillet et août. Lors du dîner, il vous sera servi une cuisine régionale à travers un menu à choix multiple mais vous pouvez aussi opter pour la carte qui propose des plateaux de fruits de mer, salades diverses, grillades, etc. Tout au long du repas, vous aurez aussi le plaisir d'assister à des shows érotiques et autres spectacles. En saison, pour un couple en semaine la formule, avec entrée offerte au club, est à un prix incroyable pour la région et le samedi avec aussi l'entrée au club offerte. Sur la terrasse ombragée aménagée avec des tonneaux de vin, vous pouvez déguster en apéritif ou tout au long de la soirée, des planches de charcuteries et de fromages mais aussi des tapas chaudes ou froides inspirées de la culture espagnole accompagnées d'une bouteille de vin du Languedoc-Roussillon. A noter que le camping « Terre et Soleil » faisant partie du groupe, au printemps, il vous est proposé une formule hébergement dans un confortable mobil-room.

Le gîte

RESIDENCE LE LUXURIA

9, rue des Artisans ✆ 06 95 59 87 24
www.leluxuria.com
luxuria_agde@yahoo.fr

Ouvert aux couples d'avril à septembre. Tarifs avec linge de lit, linge de toilette, l'accès au wi-fi et carte d'accès au village naturiste : appartements à partir de 75 € la nuitée et à partir de 400 € la semaine ; suite à partir de 60 € la nuitée et à partir de 280 € la semaine ; chambres à partir de 55 € la nuitée et à partir de 250 € la semaine.

Dans une propriété entièrement close et à l'abri des regards, située au sud de la ville d'Agde, à moins de 10 minutes du village naturiste, la villa d'Alexandra et Philippe propose trois appartements, une suite et quatre chambres. Si vous réservez un des appartements, vous pouvez vivre en totale indépendance car ils sont tous équipées d'une cuisine. Pour les résidents en suite et chambres, l'espace commun composé d'une cuisine et d'une grande pièce à vivre avec un coin salon est à leur

disposition. Quant au jardin, à la piscine et au spa, ils sont accessibles à tous et le maillot de bain est interdit… Concernant l'ambiance que vous trouverez sur place, du fait que nos hôtes réservent leur villa aux couples libertins, nulle doute qu'elle sera à la fois détendue et complice.

AGN – AGENCE GENEVIÈVE NATURISTE

Village naturiste
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 26 12 62
www.genevievenaturisme.com
agn@genevievenaturisme.com

Agence ouverte tous les jours. American Express, Diners Club, Chèque Vacances.

C'est la plus importante des agences avec une équipe très disponible. Que ce soit les Jardins d'Eden, Babylone, Hélio Village, Héliopolis, Port Nature, Port Ambonne ou encore Natura Beach qui à notre avis, offre le meilleur rapport qualité/prix du village naturiste, AGN vous trouvera toujours le studio ou logement adapté à votre budget et à vos besoins.

CAP NAT INTERNATIONAL

Port Nature 5 - Village naturiste
2, boulevard des Matelos
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 00 00 09
www.cap-nat.com
contact.cap-nat@orange.fr

Ouvert toute l'année. De 220 € à 1 065 € la semaine selon saison. Frais de dossier : 27 €. Réservation uniquement sur le site Internet. De 2 à 6 personnes du studio à la villa location à la semaine. Chèques non acceptés. Animaux acceptés (40 € la semaine). Wi-fi gratuit. Service de ménage disponible à la sortie de 60 € à 100 €. Location de linge (draps, serviettes, taies et torchons) : 25 €.

Cette agence est spécialisée dans la location naturiste au Cap-d'Agde. Vous pourrez profiter d'espaces de vie agréable à choisir parmi des logements, du studio à la villa dans le village naturiste. L'agence dispose d'un portefeuille dans les 7 résidences standings avec ou sans piscine du village naturiste (Port Nature Colline, Port Nature Village, Heliopolis, Port Venus, Natura Beach, Port Soleil, Port Ambonne), ce qui laisse un grand choix sur l'orientation, la proximité de la plage ou du port. Des prestations supplémentaires à la carte sont proposées (location de garage…). Facilité de réservation en ligne.

HÔTEL ÈVE***

Impasse Saissan
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 26 71 70
www.hoteleve.mobi – info@hoteleve.com

Ouvert d'avril à mi-octobre. 48 chambres climatisées. Tarifs : chambre double de 99 € en basse saison à 195 € en très haute saison, suite Twenty de 139 € à 253 €, suite Garden avec bain à remous, de 189 € à 295 €. Petit déjeuner à la française servi en chambre ou breakfast buffet servi au solarium, de 8 € à 15 € par personne.

L'hôtel Eve offre l'avantage d'être en plein cœur du village naturiste tout en étant dans le secteur le plus calme. Avec des prestations à la hauteur, Nadine et son équipe très attentionnée, proposent des chambres bénéficiant de tout le confort moderne avec télé à écran plat, minibar, coffre-fort personnel, sèche-cheveux et une station iPhone. Pour les loisirs, il y a un sauna et une piscine privée et pour vivre le grand luxe, la suite Garden est équipée d'un bain à remous privatisé. Des appartements sont aussi proposés à la location. Autres services : animal de compagnie accepté, connexion wi-fi gratuite et pour 15 €/jour, vous avez un garage privé.

NATUREVA SPA****

1, rond-point du Bagnas – Village naturiste
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 32 16 51
www.natureva-spa.com
contact@natureva-spa.com

Ouvert toute l'année. 56 chambres. Chambre double de 85 € à 300 € la nuit, de 520 € à 1 720 € la semaine. Petit déjeuner : 12 €. Parking fermé : 10 €. Animaux acceptés (de 10 € à 20 € selon la taille de l'animal). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Spa, hammam et soins sur réservation.

© AGE

Port de plaisance du Cap d'Agde.

Plus personnelle qu'un hôtel, plus complète qu'une location, Natureva Spa, complexe hôtelier à l'architecture élégante entre nature et mer situé à l'entrée du village de naturiste du Cap-d'Agde vous propose de profiter d'un appartement T1, T2 ou T3 toute l'année offrant un nouveau concept alliant confort, sport, détente et modernisme. Ces appartements, prolongé d'une spacieuse terrasse dessinée par un architecte d'intérieur à la pointe du design et du confort : climatisation réversible, volets roulants électriques, télévision par satellite. Les services de la résidence joindront l'utile (petits déjeuners, location de linge, laverie, ménage, wi-fi…) à l'agréable : piscine intérieure chauffée, solarium plein sud et abrité du vent, espace bien-être avec spa avec hammam et sauna, balnéo, soins du corps et du visage et une salle de fitness… L'avantage de cette résidence, c'est qu'elle associe la liberté d'un appartement individuel avec une belle gamme de services.

■ **OZ' INN HÔTEL & SPA*****
7, rue Néreides
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 77 07 60 / 01 57 32 38 29
www.oz-inn-hotel.com
contact@oz-inn-hotel.com
Hôtel de 34 chambres, cinq catégories : « Luxe », « Premium », « Black Premium », « Suite Luxe » et « Suite Luxe Premium », de 175 € à 1 500 € selon la saison. Petit déjeuner servi jusqu'à 12h, buffet ou en chambre à 25 €/pers. Garage privé à 25 €/nuit, parking privé à 10 €/nuit. Animal de compagnie (15 kg maxi) : 15 €.
Ici tout est glamour et luxe sans pour autant être snob tout en faisant honneur à ses 5 étoiles. Ce superbe établissement propose des chambres spacieuses de grand standing avec terrasse et sont équipées comme il se doit avec des prestations comme l'accès au lounge-bar, à la salle de fitness, au magnifique hammam entièrement carrelé couleur rose et à la terrasse sur le toit qui est équipée d'un solarium, de douches, d'un grand bain à bulles et de banquettes lits à baldaquin. Idéal pour se relaxer en toute tranquillité afin de caresser les étoiles. Côté animation en saison, il y a les soirées Ozi'Love private-party, un concept qui permet des rencontres dans ce cadre unique. Un room service (carte du bar) est assuré 24h/24. Et pour encore plus de luxe, vous pouvez opter pour une croisière à bord d'un magnifique yacht de 16 m avec 3 cabines pour une journée à partir de 1 600 €, un week-end à partir de 2 500 € ou une semaine à partir de 8 000 €.

■ **LES RIADS NATEVE**
Quartier Naturiste
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 94 21 85
www.nateve.com
info@nateve.com
Ouvert toute l'année. Location à la nuitée, le week-end ou la semaine. Selon la saison, de 99 € à 212 € la nuitée en chambre double, de 110 € à 259 € pour une suite. Riads avec 3 chambres de 497 € à 749 €, avec 4 chambres de 575 € à 1028 € avec 5 chambres, de 735 € à 1107 €.
Dans ce corps de bâtiment couleur ocre que l'on voit tout de suite sur la droite en entrant dans le village, Nat-Eve propose l'hébergement en chambre d'hôte ou dans l'un de ses six Riads. Pour une nuit, un week-end ou la semaine, dans ce cadre totalement dépaysant avec tout le confort moderne y compris dans la cuisine, avec l'accès au hammam, à la piscine et même au wi-fi, votre séjour sera assurément agréable à deux, quatre ou plus car vous avez le choix entre 3, 4 ou 5 chambres, et toutes sont climatisées.

Campings

■ **CAMPING DE LA CLAPE****
2, rue du Gouverneur
✆ 04 67 26 41 32
www.campings-sodeal.fr
contact@camping-laclape.com
Par l'autoroute A9 sortie Agde-Pézenas (sortie n° 34). Suivre direction Le Cap d'Agde. A l'entrée du Cap d'Agde direction Centre-port, ensuite direction Le Môle.
Par la RD612 entre Béziers et Sète.
Ouvert du 31 mars au 30 septembre. Accueil 24h/24. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Wi-fi payant. Service de ménage. Animations. Excursions (au cœur du Cap d'Agde, en bordure de la plage et à deux pas du port, vous pourrez profiter d'un séjour dans la végétation méditerranéenne de la Clape. Un réseau complet et varié de pistes cyclables et cheminements piétonniers rendra votre séjour encore).
Le camping de la Clape est l'une des grandes réussites du Cap d'Agde. Située en son cœur, la résidence est répartie sur 7 hectares de végétation typique du bassin méditerranéen et possède 314 emplacements électrifiés et 136 locatifs. Peu importe la durée de votre séjour, vous y trouverez votre bonheur ! Ouvert d'avril à octobre, l'établissement dispose de tous les équipements nécessaires pour des vacances au soleil : piscine, animations, terrasse, vous aurez l'occasion de profiter de toutes les commodités. Outre ses services de choix, le camping de la Clape possède surtout une situation exceptionnelle. A quelques minutes de la plage et des commerces, son portail s'ouvre directement sur le littoral, le rêve ! Sur un autre de ses côtés, le camping donne sur la rue de la flânerie, l'artère principale du Cap d'Agde. Bref c'est un lieu rêvé pour une escale dans le sud de la France.

■ **CAMPING LA MER***
Route de Rochelongue
Chemin des Camarines
✆ 04 67 94 72 21 / 06 32 93 48 43
www.camping-de-la-mer.com
contact@campinglamer.com
Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Fermé du 30 septembre au 7 avril. Accueil 24h/24 (en saison). 168 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 2 A) de

14,50 € à 28,50 €. Mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 300 € à 750 € la semaine ; chalets jusqu´à 5 personnes de 280 € à 600 € ; chalets pour 1 à 2 personnes de 200 € à 390 € ; chalets jusqu´à 4 personnes de 230 € à 450 € ; chalets pour 3 à 4 personnes de 250 € à 550 € ; mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 280 € à 650 €. Possibilité de location le week-end. Taxe de séjour et éco-taxe en supplément. Climatisation 50 € par semaine. Chèque Vacances. Location d'un chalet adapté. Animaux acceptés. Animations.

Dans un environnement de verdure planté de lauriers roses, de palmiers et de peupliers à 100 m de la plage, ce camping est un lieu de villégiature bien agréable pour les amateurs de camping. Sur ses 168 emplacements délimités, ombragés, électrifiés – dont 30 emplacements équipés pour l'installation de mobil-homes ou de chalets – l'établissement accueille une clientèle familiale. De plus, le camping propose des mobil-homes et chalets spécialement équipés pour les personnes handicapés. Loin du luxe de certains campings on reste dans un environnement confortable qui offre de nombreux services comme des jeux et des animations pour les enfants, un point chaud, une pizzeria et un bar.

CENTRE HELIO-MARIN RENE OLTRA****

1, rue des Néréïdes
✆ 04 67 01 06 36
www.centrenaturiste-oltra.fr
contact@centrenaturiste-oltra.fr

Fermé du 15 octobre au 15 mars. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h45. Terrain de 39 ha. 2546 emplacements. Exposition : mi-ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 22,50 € à 46,80 €. Selon saison : Coco (1-4 pers) : 22,50€-89€/j – Mobil-homes (4 pers) : 71,50€-174€/j – Cottages (2-4 pers) : 205€-557€/j – Chalets : (2-6 pers) : 56,50€-187€/j. Club enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3,20 €/ jour). Wi-fi. Restauration (3 restaurants). Animations. Parcours tir nature.

C'est certainement le plus grand centre de vacances naturistes du coin, et cela fait 50 ans que ça dure ! Le terrain de camping s'étend sur 39 hectares, et propose pas moins de 2 546 emplacements, une centaine de chalets et des caravanes résidentielles en location. Succès et confort oblige, il faut s'y prendre tôt pour réserver. Sur place, pas de piscine, mais quelques espaces dédiés à l'activité physique : aire de fitness, ping-pong, beach-soccer et beach-volley, tennis ; et pour les enfants et ados, un skatepark, une aire de jeux et différents clubs. Après tout ce sport, tout le monde se presse à l'espace massage ou sur la piste de danse. A découvrir : le village luxe Le Pearl. Il est composé de 8 cottages ouverts sur une oasis verdoyante avec terrasse panoramique vue mer, spa privatif et voiturette électrique. Sans oublier le village Coco Sweet, des espaces atypiques véritables cocons qui sont une invitation à l'aventure. Et que serait le Club sans son célèbre marathon, le rendez-vous des sportifs de la mi-juillet et mi-août.

LE ROCHELONGUE****

Route de Rochelongue
215, chemin des Ronciers
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 21 25 51
www.camping-le-rochelongue.fr
le.rochelongue@wanadoo.fr

Ouvert d'avril à octobre. Réservation impérative. 107 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 1 A) de 18 € à 49 €. 1 mobil-home pour 6 personnes de 85 € à 186 € la semaine. Tarifs mobil-home à la nuitée. Gratuit pour les enfants de 3 à 7 ans. Juillet et août, location 7 nuits minimum. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (+4 €). Restauration (snack). Vente (épicerie, boulangerie, souvenirs). Un institut de beauté (réservation obligatoire). Snack. Camping situé à 500 mètres de la mer.

Le Rochelongue, à deux pas de la plage offre des services standing avec les atouts du camping sauvage, à la location de caravanes résidentielles ou aux mobil-homes tout confort. Vous pourrez profiter en famille avec vos animaux de compagnie d'une semaine de vacances entre Sète et Agde. Pour les vacanciers sportifs, le camping propose différents circuits cyclotouristes de nombreux programmes d'animations et pour vous reposer après une intense journée de planche à voile le centre de beauté offre massages, soins, épilations… pour les hommes et les femmes. Côté services, 2 piscines extérieures chauffées et un bassin pour enfants. Si vous n'avez pas envie de cuisiner, le Rochelongue dispose d'un snack-bar et d'une pizzeria. Et si le temps n'est pas terrible, vous pourrez surfer sur internet car le camping dispose de plusieurs ordinateurs et du wi-fi.

Loisirs

LE GLAMOUR BEACH MOUSSE

Héliopolis
LE CAP-D'AGDE ✆ 04 67 01 55 49
www.leglamourbeach.com

Ouvert aux couples et dames seules uniquement, tous les jours en saison de 14h à 19h. Tarif : 25 € pour un couple ; 10 € pour une dame seule ; 3 € le vestiaire obligatoire.

Ce superbe complexe au design moderne installé en face du Glamour et faisant face à la mer, est le lieu le plus festif en journée. Fadhila et son frère Karim ont su s'entourer d'une équipe à la fois dynamique et agréable. Deux bars, une piscine à remous, un dancefloor et bien sûr, un grand espace mousse le tout animé par un DJ au top et tout le monde nu et avec de la mousse jusqu'au cou, il est facile de comprendre ce qui peut se passer. C'est au son de la musique que des trombes de mousse sont déversées pour atteindre au minimum 1 m de hauteur et là, les mains se font vagabondes pour le plus grand bonheur des amateurs de sensations nouvelles et même les timides finissent par s'abandonner. Dans l'autre partie, la piscine à remous permet de se détendre et plus, mais si les caresses sont autorisées, les actes sexuels sont totalement proscrits. Attention, la nudité est le strict dress code. Sur place, il y a aussi un service brasserie.

Sorties

LE 1664
Héliopolis
LE CAP-D'AGDE ✆ 07 81 79 80 16
Ouvert tous les jours, d'avril à début octobre.
Située juste à l'entrée de la galerie commerçante Héliopolis, la grande terrasse ombragée du 1664 est immanquable. En journée ou en soirée, il y a toujours du monde et très souvent des concerts sont proposés. Glaces, cocktails et snacking à midi et des alcools, rhums, whiskies et bas armagnac d'exception, et le mot n'est pas faible. C'est ici que vous aurez la possibilité de suivre les retransmissions sportives. Juste en face, il y a le terrain de boules et ça joue même le soir. *The place to be*.

AGD'AVENTURE
Domaine Saint-Martin
LE CAP-D'AGDE ✆ 06 23 30 12 22
www.agdaventure.com
agd.aventure34@orange.fr
Ouvert de Pâques à la Toussaint. Dernier départ 16h. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 13h à 19h. De 13h à 18h pendant les vacances de la Toussaint. Saison d'été (dernier départ 17h) : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 20 €. Enfant (de 3 à 5 ans) : 14 € (6-11 ans 18 €). Entrée gratuite aux visiteurs. CB non acceptée. Accueil enfants. Animations.
Blotti au domaine Saint-Martin, ce parcours accrobranche permet en toute sécurité de jouer les singes dans un parcours d'aventure en forêt 100 % sensations nature. Tyrolienne, saut de Tarzan, pont de singe, poutre de l'ours… plus de cent vingt ateliers sur neuf parcours pour séduire petits et grands. Pour les enfants, 3 parcours, dont un totalement nouveau, ont été aménagés. Parking gratuit, petite restauration, aire de pique-nique, boissons fraîches et toilettes.

AQUALAND
Avenue des Iles-d'Amériques
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 85 94
✆ 08 92 68 66 13
www.aqualand.fr
aqualand.capdagde@aqualand.fr
Fermé du 9 septembre au 16 juin. Du samedi 16 juin au dimanche 8 juillet : 10h à 18h. Du lundi 9 juillet au dimanche 26 août : 10h à 19h. Du lundi 27 août au dimanche 9 septembre : 10h à 18h. Adulte : 26 €. Enfant (de 5 à 10 ans) : 18,50 €. Location chaises longues : 4 €. Consigne individuelle : 5 €. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations.
Anaconda, Congo River, Niagara, Black Hole, surf beach et surtout « the wawe », l'aile géante qui donne l'impression de planer…, sur 4 ha, une vingtaine d'attractions différentes (rivière rapide et lente, toboggans, pentaglisse…) répondent à tous les goûts de la famille. Le concept commencent à être vieux, mais marche toujours autant. Parce que c'est fun, c'est frais, c'est convivial… Les amateurs de sensation forte s'en donnent à cœur joie sur les interminables toboggans pendant que les autres profitent du Bubble bath ou prennent une petite pause au bar-glacier du parc ou se sustenter au grill ou au fast-food.

DINO PARK / DINO LAND / GÉANT MINI-GOLF
Ile des Loisirs
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 65 13
www.dinolandpark.com
Fermé d´octobre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 11h à 20h. Haute saison : tous les jours de 10h à 1h. Adulte : 8 €. Enfant : 8 €. Mini-golf : 9 € et 7 € (enfant). Dinoparc 9 €. Dinoland 10 €. Accueil enfants. Aire de pique-nique.

© E_HUPIN – TOURISME HÉRAULT

Sur la plage du Cap d'Agde.

Un petit voyage dans le temps pour les enfants. Avec 45 automates dinosaures grandeur nature, le parc (Dino Park) propose un parcours découverte avec tableaux animés, son et lumière sur le thème de la préhistoire. Mais aussi un espace ludique : dans une pinède, le Dino Land équipé vous permet de jouer en groupe ou en famille, au croquet, basket, pétanque, volley, circuit d'échasses, jeux à l'ancienne, jeux de quilles en bois, badminton, jeux d'eau… Pour les amateurs de mini-golf, le site propose aussi 2 parcours totalisant 36 trous, un vrai plaisir que de pousser sa petite balle au milieu d'une forêt de palmier ou sous le ventre d'un dinosaure. Bref de quoi passer des journées entières sans sortir tant les activités sont variées et passionnantes.

LE GLAMOUR BEACH
Héliopolis
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 01 55 49
www.leglamourbeach.com
Ouvert tous les jours en saison, service non-stop jusqu'à 2h.
A toute heure, il y a toujours une bonne raison de venir ici. Ce complexe au design moderne abrite un bar, une brasserie et le fameux espace mousse pour des après-midi de chaudes folies. Installé face à la plage, le Glamour Beach est une étape sympa du p'tit déj à la fermeture. Fadila, entourée d'une équipe sympa, propose une belle carte de cocktails. Bien sûr on y retrouve les classiques mais aussi des originalités exclusives comme le Frozen Run Runner (rhum, Chambord, banane fraîche, grenadine, sour mix), le Papapaa (vodka, framboise, liqueur de cacao blanc) ou encore, la Libertine (champagne, gin Bombay, kiwi) que l'on déguste dans une ambiance lounge. Et si vous avez une petite faim, il y a une carte brasserie avec des grillades de poissons et de viandes, des pizzas et des salades.

LE MELROSE BAR
Port-Nature 5
LE CAP-D'AGDE
Ouvert tous les week-ends de mi-avril à fin mai, les jours en saison, à partir de 18h.
A Lyon, il y a le bouchon du tunnel de Fourvière, et dans le village naturiste, il y a le bouchon du Melrose, le fameux bar de chaude ambiance de Katia. A partir de 22h, pour traverser la galerie de Port-Nature 5, il faut se serrer les uns contre les autres car les badauds s'arrêtent pour se délecter du spectacle des clientes qui font le show sur le bar. Et c'est comme ça que chaque soir, avec son ambiance de folie surchauffée par Christophe, un DJ au top, les clientes se lâchent facilement. Mais attention, si depuis la travée tout le monde peut regarder, pour entrer seuls les couples et les filles sont acceptés.

LA PILOUTERIE
Port-Ambonne
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 00 13 53
Ouvert tous les jours, toute l'année, jusqu'à 1h et 2h en saison.
C'est maintenant Rico qui est aux commandes de la Pilouterie. Ouvert toute l'année, ce bar convivial, toujours très fréquenté, est le principal lieu de vie du village hors saison. Aux beaux jours, entre ombre et soleil, sa terrasse est très appréciée en été et quand il fait moins chaud, elle est couverte et chauffée. Côté ambiance et animations musicales, il est souvent imité mais jamais égalé. Quant au service, il est toujours sympa.

Emplettes

LA BOUTIQUE DES VINS
Port-Ambonne
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 16 80
Ouvert tous les jours en saison.
C'est la boutique de vins et spiritueux de Port-Ambonne. Elle propose principalement des vins de région en vrac (blanc, rouge, rosé) et en bouteille comme le Haut Puech, le Tariquet et bien d'autres. On trouve des bouteilles à moins de 3 € ainsi que des alcools, des champagnes comme le Ruinart, le Moët & Chandon ou encore le Krug, et des liqueurs ainsi que leur très bonne sangria maison à consommer, bien sûr, avec modération…

CAP CAVE
Héliopolis
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 93 42
Ouvert tous les jours en saison.
Nouvellement reprise, cette cave à vin ne manque pas d'intérêt. Rouge, rosé, blanc mais aussi des champagnes, l'amateur devrait trouver son bonheur. Du vin en vrac, rouge, blanc et rosé et, là aussi, ils ont sélectionné la qualité à prix raisonnable. Et il y a également un rayon spiritueux.

COCCINELLE
Port-Ambonne
LE CAP-D'AGDE
✆ 04 67 26 06 90
Ouvert tous les jours d'avril à octobre.
La plus grande supérette du village est située dans la galerie de Port-Ambonne.. On y trouve l'essentiel pour son quotidien à des prix un peu plus élevés que dans un hyper mais si on calcule le temps perdu pour sortir du village et l'essence, il vaut mieux s'approvisionner ici. Manque juste le sourire.

LE SAINT-JEAN
Port-Ambonne
LE CAP-D'AGDE
✆ 046700 10 72
Ouvert de Pâques à octobre.
Ce terminal de cuisson est situé sur la traverse principale de Port-Ambonne, et ce point-chaud est celui qui ferme le plus tard. La qualité des pains que l'on trouve ici s'est nettement améliorée. Bien sûr il y a la baguette de base mais les pains spéciaux sont vraiment bons. Viennoiseries, pâtisseries, à toute heure, sandwichs et même salades que l'on peut consommer sur place.

■ **SUPERETTE SPAR**
Héliopolis – LE CAP-D'AGDE
Ouvert tous les jours d'avril à fin septembre.
Nous sommes ici dans la galerie marchande d'Héliopolis. A l'intérieur, des produits de marque de grande distribution ainsi qu'un rayon de produits bio et les prix sont à peine plus chers qu'à l'extérieur du village. Pour les fruits et légumes c'est l'échoppe située juste en face et, là aussi, les prix sont corrects.

■ **NOURI'BIO MARKET**
91, chemin du Mont Saint-Loup
AGDE ✆ 04 67 35 00 70
www.nouribiomarket-34.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h ; le dimanche de 8h à 13h. Ouvert le dimanche.
Voici l'une des dernières adresses de l'enseigne de qualité Nouri'Bio. Bien installée dans le département, la marque a su prouver depuis sa création en 2010 qu'elle misait sa réputation sur des produits sains et des conseils avisés. Cette fois-ci le magasin se décline en « market ». Sur 600 m² de boutique vous aurez l'occasion de découvrir une sélection fine de fruits, légumes, vins, produits de maison… Les prix affichés sont tout à fait convenables pour la qualité qu'ils prodiguent, contrairement à de nombreuses enseignes de bio, les patrons ont fait le choix de proposer un rapport qualité-prix honnête. Proche de ses clients, le commerce organise une fois par mois des ateliers culinaires.

Marchés

■ **MARCHÉS D'AGDE**
Place du Jeu-de-Ballon
✆ 04 67 94 60 00
Le marché alimentaire a lieu le jeudi matin, pourtour des Halles, sur la promenade et place du Jeu-de-Ballon. Au printemps et en été s'ajoute un marché le dimanche d'avril. En juillet et août, marché nocturne artisanal de 18h à minuit sur la promenade.

Dans les environs

Bessan

Qu'elle soit céréalière ou viticole, l'agriculture a depuis l'Antiquité fait partie de la vie de Bessan. Au fil du temps, les céréales ont été remplacées par les vignes qui produisent un vin de qualité dont le très célèbre rosé de Bessan.

■ **CACTUS PARK**
N312 – Chemin de la Turque
✆ 04 67 77 16 16
www.cactuspark.fr
Ouvert de mi-février à début novembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 12h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. En très basse saison, fermeture dès 18h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 6 € (5 € en basse saison). Enfant (de 3 à 16 ans) : 5 €.
Le Cactus Park, c'est un parc de plantes exotiques comme au *far west* avec des cactus et des succulentes, mais

aussi des babous et des bananiers, ainsi qu'un un parc animalier avec des yacks, des des taureaux et des vaches du Cameroun, des lamas, des ânes du Poitou, des chèvres de Syrie, des poneys, des cygnes et toute la basse-cour qui évoluent dans un parc de plus de 7 hectares. Des étangs et des canaux dans lesquels s'épanouissent des plantes aquatiques apportent un peu de fraîcheur aux chaudes journées d'été. Ce parc floral et animalier abrite aussi des espaces pique-nique ombragés et des aires de jeux. Vous pouvez amener du pain sec pour les canards.

■ **L'AUBERGE DES RIPAILLEURS**
1, impasse de la Grange Basse
✆ 04 67 77 55 80
✆ 06 62 66 19 07
www.aubergedesripailleurs.fr
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au dimanche le soir. Menus de 19,80 € à 30 €. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Voilà une adresse comme on les aime, une belle bâtisse avec un grand patio et terrasse ombragée de mûriers platane, un grand grill au feu de bois, une belle salle faite de bois et où trône aussi un grill odorant où cuisent dans un rythme fantastique : magret de canard, côte de porc de l'Aveyron et entrecôte Simmental de jeune bovin. Mais Laurent (dit Lolo) propose aussi une terrine de saumon maison, un mille-feuille de Saint-Jacques à la crème de foie gras et pointe d'asperges, et bien d'autres délices. Les assiettes sont généreuses et colorées, c'est frais et tout y est fait maison. Le menu est parfait pour se régaler d'une soupe de poisson, d'un fondant faux filet grillé, le tout accompagné de vins des plus régionaux comme ce rosé de Bessan à l'apéro, puis la Madeleine Saint Jean en rouge, la cuvée du père Joseph de Marseillan. On se sent bien chez Laulo.

■ **DOMAINE DE BRIGNAC**
5, rue Porche-de-l'Hospice
✆ 06 46 30 42 73
De 190 € à 410 € la semaine selon saison. Week-end à partir de 110 €. Chèque Vacances. Salon de jardin.
Implanté au cœur d'une exploitation viticole, le domaine de Brignac dispose de trois gîtes pouvant accueillir 3 ou 4 personnes. Les bâtiments, tout en pierres datent de la fin du XVIII[e] siècle, sont entièrement rénovés, mais ils conservent leur cachet d'autrefois. Marie-Louise les a décoré avec goût, alliant simplicité et charme campagnard. Les gîtes sont équipés de chauffage, cuisine, salle de bain, salle à manger, jardin privatif et barbecue. Un petit coin parfait pour séjourner à la campagne, pas trop loin de la mer.

■ **ORÉE DU PIN**
8, impasse du Pin
✆ 09 52 33 20 41
www.oreedupin.eu
contact@oreedupin.eu
Sur réservation. Chambre double de 60 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €.
Aménagée dans un hôtel particulier du XVI[e] sicècle, l'Orée du Pin accueille ses hôtes dans une de ses 3 chambres de charme. Au matin, vous pourrez prendre le petit déjeuner dans la salle commune ou dans la cour du jardin avant de partir à la découverte de la région, à moins que vous ne vous abandonniez à la lecture dans la bibliothèque à disposition.

■ **L'OUSTAL DU SOLEIL**
30, avenue de la Victoire
✆ 04 67 77 40 07
www.chambresdhotesbessan.fr
contact@chambresdhotesbessan.fr
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre simple de 55 € à 60 € ; chambre double de 60 € à 65 € ; chambre triple de 80 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (petite cuisine disponible avec, cafetière, plaques chauffantes et réfrigérateur congélateur).
Dans leur grande maison de maître située au cœur du village de Bessan, Lucienne et Lucien Paul peuvent accueillir aussi bien des couples que des familles dans leur trois chambres soignées avec tout le confort nécessaire. Une terrasse, un jardin arboré clos de 3 000 m^2 pour les petits déjeuners au soleil ou pour le plaisir d'être dehors sont à la disposition des hôtes, ainsi qu'une salle de séjour. Le parking fermé est appréciable. Située à 10 minutes de la mer, 30 minutes de l'arrière-pays héraultais et moins de 45 minutes de Montpellier, c'est une situation géographique optimale !

■ **DOMAINE DE SAINTE-VEZIANE*****
Route de Montblanc
✆ 04 67 21 76 76
www.domainesainteveziane.com
info@domainesainteveziane.com
Qualité Sud de France. Qualité Sud de France. Fermé en janvier. Terrain de 3 ha. 68 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé. Chalets ou mobil-homes de 4 à 6 personnes : à partir de 43 € la nuit. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés.

Le parc résidentiel de loisirs du Domaine de Sainte-Véziane est situé en bordure du village de Bessan, entre le Cap-d'Agde et Pézenas. Son implantation à flanc de colline vous apportera la sensation de bien-être que procure un horizon dégagé et une vue très agréable sur le bassin de Thau et la vallée de l'Hérault. Sur un site pittoresque, verdoyant, calme et convivial, le camping est équipé de mobil-homes et de chalets. Pour des vacances sans stress à l'abri des regards !

MOULIN DU MONT RAMUS

RD 13
Route de Saint-Thibéry
✆ 04 67 32 04 73 / 06 34 44 41 15
www.moulindumontramus.com
contact@moulindumontramus.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h30. Visites (horaires disponibles en ligne).
La route nationale qui relie Bessan à Pézenas possède un trésor insoupçonné. Cette plantation comptant 12 000 oliviers et récemment titulaire de l'agrément « Bienvenue à la Ferme », commercialise ses propres olives, les lucques, et possède un moulin qui lui permet de produire douze variétés différentes d'huiles. Ici, tout est dédié à l'olivier. Aussi, il est possible d'amener ses propres olives pour préparer et déguster sa propre huile d'olive. La boutique propose divers objets, tels que des cosmétiques, des huiles de soins, ou encore des savons à base d'olivier. Le jeune patron a su faire de cet endroit une belle adresse qui accueille aussi régulièrement des expositions sur les thèmes particuliers des origines, de la culture et des produits de l'olivier. Des visites du domaine sont également dispensées, sur simple demande, et permettent de découvrir l'activité du site et les techniques d'extraction de l'huile d'olive.

Vias

Les ruelles pittoresques et les places baignées de soleil de ce petit village languedocien en font un lieu de détente privilégié des touristes. Les traces du passé sont ici nombreuses. Les façades colorées du centre du village se mêlent aux édifices construits en pierre volcanique, comme l'église Saint-Jean-Baptiste monument classé du XV[e] siècle. A quelques kilomètres au sud du village, la station balnéaire offre aux amateurs de farniente ses 7 km de plages et de sable fin. Comme souvent sur le littoral languedocien, l'architecture des années soixante est loin de s'intégrer harmonieusement au site.

CANAL DU MIDI ET OUVRAGES DU LIBRON

www.canalmidi.com
contact@croisieres-du-midi.com
Chemin à proximité de l'office de tourisme.
Visite libre du site toute l'année.
Construits au 1858 pour éviter l'ensablement du canal du Midi, les ouvrages du Libron, sont un chef-d'œuvre d'ingéniosité. Unique par ses techniques de construction et ses caractéristiques hydrauliques, il est constitué d'un enchevêtrement de vannes couronnes crantées et de chaînes, permettant aux eaux du Libron de passer à travers le canal du Midi jusque dans la mer toute proche dans un lit artificiel grâce à deux structures métalliques (autrefois en cuir) suspendues qui obstruent le passage sur le Canal lors des crues et permettent le passage des eaux en furie.

ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE ★

16, place de l'Église
Accès libre.
Ce monument classé date du XV[e] siècle. De style gothique, l'église est construite en pierre noire volcanique. En partie fortifiée, elle est alignée sur les murailles du bourg aujourd'hui disparues. Au nord s'élève un clocher surmonté d'une flèche pyramidale ornée de gargouille. Ce clocher fait partie des plus beaux édifices de l'Hérault et les amateurs d'architecture religieuse ne manqueront pas de faire un crochet par Vias.

ESPACE LA SOURCE

ZAE La Source
2, rue Libron ✆ 04 67 90 30 10
www.lesbuffetsdelasource.com
lesbuffetsdelasource@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 24 € environ. Vin au verre. Menus à partir de 11,90 €. Terrasse.
À La Source, on mange une cuisine régionale qui mise sur la fraîcheur des produits avec un large choix de salades, de viandes, de poissons et une ribambelle de desserts. L'extérieur de l'établissement manque de charme mais la chaleur du personnel égaye la salle intérieure et rythme le service avec sympathie. C'est une cantine agréable où les assiettes se succèdent sans problème. L'originalité n'est pas de mise mais la générosité est au centre de la table.

L'AMANDINE

3, place du 14-Juillet ✆ 04 67 30 29 78
lamandinevias@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 12 €. Vin au verre. Formule à 14 € (plat du jour + verre de vin + café). Carte. Chaises bébé. Terrasse. Animations.
Pascal et Gillian ont repris il y a plus d'un an cet établissement situé en plein centre du village. Sur la belle place ombragée, typique des villages du Sud et animée en période estivale, vous dégusterez une cuisine simple et de qualité, héritée à la fois des origines irlandaises (du Nord) et françaises du couple. Les plats sont à la fois bien cuisinés, agréablement présentés, copieux et changent tous les jours ; tout est fait maison. Les prix sont raisonnables et le service sympathique. En entrées, linguine de Saint-Jacques en persillade avec jambon de Parme et tuile au parmesan, soupe de poissons maison et sa garniture, puis suprême de poulet avec sa sauce chorizo épicé et cébette, confit de canard avec pommes de terre écrasées, filet de merlu et sa sauce aux champignons, lasagnes maison au four, filet de daurade avec risotto de courgettes, sauge et citron ou encore cuisse de canard confite et lentilles, pour finir fraises confites au citron et chantilly, terrine aux trois chocolats et sauce caramel ou café gourmand. En juillet et août, les commerçants de la place organisent chaque lundi des concerts et un bal musette le vendredi soir. N'oubliez pas le marché nocturne le mardi.

O'MAE
Centre commercial Marysol
1, avenue de la Méditerranée ✆ 04 34 45 02 56
Du 14 février à Pâques ouvert tous les week-ends midi et soir et de Pâques à mi-octobre ouvert 7j/7 midi et soir. Menu enfant : 7,80 €. Plat du jour : 10 € (formule 15,80 €).
Cela fait maintenant huit ans que Jessy et Ahmed officient ici (Mae étant le nom de leur fille). A l'entrée de la station sur la gauche, une petite terrasse à l'ombre avec, au revers des sièges studio, des noms d'acteurs, et en salle des photos de stars. Un four à bois d'où sort de belles pizzas, des camemberts rôtis mais aussi des huîtres et moules gratinées. Côté fraîcheur, les salades telles la biquette ou la caesar sont goûteuses et copieuses à souhait tout comme les poissons du jour et les seiches à la plancha. Les amateurs de viande sont aussi aux anges grâce aux tartares, entrecôtes et magrets. Lors de notre repas, nous nous sommes régalés des suggestions du jour : nems de chèvre, lamelles d'encornet à l'espagnole servies avec des petits légumes et chorizo ou bocconchini à tomber ! Le carpaccio d'ananas, pour terminer, nous fait atteindre le septième ciel ! A noter que régulièrement des soirées et animations sont organisées surtout le dimanche où bon nombre d'habitués viennent pousser la chansonnette. Une des très bonne table de Vias Plage, sans hésitation.

LE VIEUX LOGIS
25, rue de la République ✆ 04 67 21 77 56
www.restaurant-levieuxlogis.com
contact@restaurant-levieuxlogis.com
Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 20 € à 30 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 10 € (jusqu'à 10 ans). Chèque Vacances. Accueil des groupes (sur réservation uniquement : un salon privé de 10 à 30 personnes à votre disposition).
Voilà une institution culinaire à Vias. Quoi de plus normal car elle est installée dans une vieille maison de pierre de lave (le volcan est tout proche) qui a abrité autrefois les évêques d'Agde et où l'on trouve encore un mystérieux souterrain et une cheminée monumentale. Dans ce cadre, Ariane et Vincent Leron ne pouvaient que jouer, en cuisine, la tradition. Ils vous recevront avec leur gentillesse naturelle et vous feront déguster une cuisine de terroir, pleine de caractère et de générosité. Spécialités de moules farcies, soupe de poissons, encornets farcis, huîtres gratinées à la provençale, viande charolaise sont au menu, sans oublier, terroir oblige, le foie gras maison, le petit chèvre de Roquebrun rôti ou le poêlon d'escargot…

LE GAMBETTA**
36, boulevard Gambetta ✆ 04 67 21 60 94
www.hotel-legambetta.fr
info@hotel-legambetta.fr
15 chambres. Chambre double de 48 € à 84 €. Petit déjeuner inclus.
Nouveau look pour cet hôtel récemment repris. Les nouveaux gérants l'ont joliment décoré de couleurs chaleureuses qui lui donnent un charme certain. Les six chambres doubles, les cinq triples et une quadruple chambre permettent de répondre à tous les besoins. Cet établissement simple donne envie d'y revenir, pour la gentillesse de ses hôtes qui savent vous conseiller sur les bons plans du coin. Une vaste terrasse ombragée avec vue sur les oliviers permet à l'heure du petit déjeuner de savourer la tranquillité du lieu. Stratégiquement bien placé, à deux pas du centre, à 1,5 km de la plage et à deux encablures du canal du Midi, cet établissement mérite un arrêt.

HÔTEL MUCRINA**
1 ter, impasse des Mésanges ✆ 04 67 21 78 25
www.mucrina.com
hotelmucrina@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Chambre double de 47 € à 83 €. Demi-pension : 91,40 € (à 112 € pour 2 personnes (repas demi-pension : 14,50 €)). Petit déjeuner : 7,50 € (inclus au tarif en été). Lit supplémentaire : 13,60 € (à 25 € en été). Parking fermé. Repas demi-pension enfant – 10 ans : 10,60 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi gratuit. Restauration (menus à partir de 14,50 € ; enfant : 11 €). Tv satellite. Parking vélos.

© E_HUPIN – TOURISME HÉRAULT

Cap d'Agde.

Un petit hôtel familial avec la mer et le canal du Midi tout près. Établi dans un bâtiment de style contemporain, le Mucrina accueille ses clients dans dix-neuf chambres confortables. Toutes sont équipées de douche indépendante, de WC et téléphone… on a même pensé au sèche-cheveux ! Ici, pas le temps de stresser, on se détend au bord de la piscine sans avoir à s'inquiéter de son véhicule garé en toute sécurité sur le parking fermé de l'hôtel. Tout ici est sympathique et coloré. Midi et soir, dans une salle climatisée aux couleurs de la Grande Bleue, on se régale des petits plats concoctés par le chef. Joue de cochon au Faugères, encornets à la sétoise ou paella, la carte évolue selon les saisons et des arrivages du marché. Et possibilité de commander des plateaux de fruits de mer directement aux producteurs sur réservation.

LOU CASTELET**
Quartier Paradis
Domaine de Pierrefeu
✆ 04 67 00 15 34
✆ 06 27 08 16 84
www.loucastelet.free.fr
hloucastelet@aol.com

7 appartements de 30 à 72 m² accueillant de 2 à 6 personnes. À partir de 253 € la semaine. Animaux acceptés (3 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration.
Cette grande maison entourée d'arbres, de jardins et d'une piscine est un havre de paix pour les vacances. Les chambres d'hôtes sont coquettes, avec une décoration simple et colorée. Michèle la maîtresse de maison les propose en bed and breakfast et pratique un accueil très convivial, que l'on retrouve autour de la piscine ou le barbecue mis à disposition pour des grillades parties ou à travers les conseils qu'elle prodigue pour la découverte de la région. Sur demande, elle vous préparera un dîner succulent aux accès du sud. Au final, à deux pas de la plage et du canal du Midi, Lou Castelet bénéficie d'un emplacement de choix pour un séjour très agréable.

MINI-GOLF CALIFORNIEN
283, avenue de la Méditerranée
✆ 04 67 21 57 13
✆ 06 37 11 37 55
www.minigolfvias.com
minigolf.californien@gmail.com
Fermé de fin septembre à juin. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 15h30 à 2h. Entrée : 9 €. Enfant : 7 €. CB non acceptée.
C'est un des plus vastes de la région avec ses 5 000 m² plantés de végétation exotique. Ouvert très tard en saison (juillet à mi-septembre), ce mini-golf offre à ses visiteurs deux parcours de 18-trous sur green moquette. Avec pour décor la fameuse Route 66, la Californie (ambiance exotique, palmiers, cascades, plan d'eau et rivières) ou l'Arizona (ambiance ruée vers l'or, mine, village western), on voyage à travers l'Ouest américain tout en s'amusant. C'est l'endroit idéal pour se réunir en famille ou entre amis après une journée plage.

DOMAINE DE SAINT-PIERRE
Vias-Plage
✆ 04 67 21 64 21
www.domainedesaintpierre.com
info@domainedesaintpierre.com
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 18h. Visite des caves sur rendez-vous.
Situé à quelques encablures de la plage, le domaine s'étend sur une trentaine d'hectares. Depuis plus de cent ans, cinq générations se sont succédé pour cultiver, améliorer, moderniser et développer l'exploitation. Le sol, constitué de sable imprégné d'eau et composé de couches argileuses donnent des vins de pays d'oc charnus et étoffés pour les rouges, fruités et parfumées pour les rosés et savoureux et vifs pour les blancs.

AVÈNE-LES-BAINS

Les découvertes ne sont pas toujours dues aux hommes ! Selon l'histoire populaire, les bienfaits de l'eau d'Avène auraient été découverts par… un cheval. La bête, atteinte d'une pelade contagieuse, a été isolée du troupeau. Le temps passe, le cheval, en liberté, vaque dans les prés, se roule dans une mare tiède et s'y abreuve. Et son propriétaire, le marquis de Rocozels le retrouve tout beau, le poil luisant, la pelade guérie. Les médecins de la faculté de Médecine de Montpellier appelés au chevet de la bête, maintenant bien portante, concluent aux bienfaits de la source d'eau tiède qui alimente la mare. Dès 1743, la station thermale ouvre des bains et la source est dédiée à Sainte-Odile. Les eaux d'Avène commencent à attirer une clientèle, essentiellement régionale. Cet essor provient surtout de l'intérêt que manifeste la faculté de Médecine de Montpellier, toute proche. Devant un tel succès thérapeutique, la source Sainte-Odile est déclarée d'intérêt public par un décret signé le 23 novembre 1874 par le Maréchal de Mac-Mahon ; et en 1878, lors de l'Exposition Universelle de Paris, l'eau thermale d'Avène est primée. Mais l'engouement retombe et la station s'étiole à la fin du siècle. Elle ne renaît qu'à partir de 1975, quand le pharmacien Pierre Fabre reprend la concession de l'exploitation de la source. La suite s'inscrit sur les 150 produits de la gamme de cosmétiques Avène et la façade du nouvel établissement thermal inauguré en 1990.

OFFICE DE TOURISME DES MONTS ET DES SOURCES
10, quai des Tanneries
✆ 04 67 23 43 38
✆ 06 30 40 66 27
www.avene-orb-gravezon.com
ot-avene@orange.fr
Basse saison : ouvert du dimanche au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h. Haute saison : du dimanche au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé le samedi.

Le gîte

■ **HOTEL-RESTAURANT BOURREL**
Truscas
✆ **04 67 23 40 35**
www.hotelrestaurantbourrel.fr
contact@avene-hebergement.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple de 33 € à 37 €; chambre double de 41 € à 47 €. Pension complète : 43 € (par personne). Demi-pension : 39 € (par personne, valable à partir de 3 jours sur place). Petit déjeuner : 8 €. Camping (2 épis Gîtes de France) : emplacement 1 adulte par jour 14,50 €, 16 € pour 2, personne supplémentaire 11,50 €, enfant de 10 à 12 ans 9 €. Chambres d'hôte : en pension complète 47 €, demi-pension 43 €. Meublés : de 143 € à 216 € la semaine. Télévision disponible dans toute les chambres. Chèque Vacances. Restauration (ouvert de 11h30 à 13h30 et de 19h à 20h).

Le hameau de Truscas est situé au sud de la station, juste avant les bains d'Avène. L'hôtel Bourrel est typique des petits hôtels de campagne avec son ambiance familiale et son accueil chaleureux. Au café hôtel-restaurant comprenant cinq chambres créé au début du XX[e] siècle, les propriétaires ont ajouté des chambres d'hôte indépendantes, un camping ombragé et divers meublés, aménagés dans des maisons de village. Côté table, une cuisine traditionnelle, riche, régionale et délicieuse, très attachée aux produits du jardin, autour d'une nature étonnante et généreuse. Niché dans un écrin de verdure, il offre calme et repos pour les curistes d'Avène ou les simples touristes. Les chambres sont simples (avec salle d'eau ou avec toilettes et bains), mais aménagées avec goût.

Gîtes

■ **HAMEAU DE ROUVIGNAC**
✆ **04 67 23 20 12 / 06 82 02 99 24**
www.rouvignac.fr
rouvignac@gmail.com

Ouvert toute l'année. 11 gîtes. Pour 8 personnes. De 165 € à 750 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Petit-déjeuner sur demande. Location de draps.

Le hameau de Rouvignac comprend 11 maisons restaurées jouxtant la chapelle et son ancien cimetière. Il est entouré de 30 hectares de prés et bois, et situé en pleine nature, au cœur du parc régional du Haut Languedoc, à 580 mètres d'altitude. Calme, verdure et promenades vous attendent… Ariane et Daniel Piot-Jonker, y habitent à demeure avec leur fille Anaïs, et restaurent progressivement ces bâtisses en pierre pour en faire des gîtes. Sept sont actuellement disponibles avec des capacités différentes. Pour se ressourcer dans un havre de verdure.

Loisirs

■ **RANDONNÉES PÉDESTRES**
Office du tourisme
✆ **04 67 23 43 38**

Le Pays des Monts et des Sources attire tous les amoureux de la nature et des grands espaces. Situé entre les monts de l'Espinouse, la crête volcanique de l'Escandorgue et le Causse du Larzac, la nature y est restée farouchement sauvage. Chênes, hêtres, sapins, genêts et châtaigniers dessinent le paysage offrant un lieu privilégié pour sangliers, chevreuils et cerfs tandis que les eaux transparentes des rivières en font le paradis des truites sauvages. Plus de mille espèces cohabitent dans cet écrin de verdure. Les randonneurs apprécient les 300 km de sentiers balisés et plus la vingtaine de randonnées possibles.

Détente, forme

■ **ÉTABLISSEMENT THERMAL**
Les Bains
✆ **04 67 23 41 87**
✆ **08 00 24 87 47**
www.avenecenter.com
contact.avenecenter@pierre-fabre.com
Ouvert de mi-mars à fin octobre.

Entièrement neuf, avec de nouveaux travaux d'extension prévus, l'établissement perpétue la tradition du premier établissement installé en 1743. Ici pas de thermalisme de remise en forme, mais un thermalisme médical, uniquement consacré à la dermatologie. Les cures naturellement durent 21 jours et vous bénéficierez d'un environnement magnifique, entièrement consacré au repos. Pour les accompagnants ou autres touristes désirant prendre soin de leur peau, l'établissement propose la « SensiCure » avec chaque jour, trois soins à base d'eau d'Avène, suivi de deux soins spécifiques avec des produits de la gamme dermatologique. Une palette d'hébergement existe sur place : se renseigner auprès de l'Office de tourisme.

Dans les environs

Le Bousquet-d'Orb

Blotti en haute vallée de l'Orb, veillé par les plateaux de l'Escandorgue et les monts d'Orb, le Bousquet-d'Orb, ancien village industrialo-minier et verrier, est aujourd'hui un lieu de viticulture prospère. Après le charbon, le voilà producteur de vins de pays de grande qualité, les cépages phare en sont le chardonnay, le merlot, le syrah et le cabernet. Pays sauvage, les traces de son passé sont encore visibles, comme le Château de Cazillac, l'église Saint-Martin, le lavoir à charbon de l'ancienne mine.

Retrouvez l'index général en fin de guide

■ **LES LUMIÈRES DE LA MINE**
2, chemin de Saint-Martin
Place Pierre-Masse
✆ 04 67 95 01 07 / 04 67 23 78 03
Haute saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche jusqu´à 18h. Hors saison, sur rendez-vous. Inscription jusqu'au jeudi soir auprès des bureaux d'information touristique Grand Orb ou de la maison Cévenole à St Gervais. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 4,50 €. Visite guidée.
Depuis 2001, l'espace muséographique du Bousquet-d'Orb accueille une exposition permanente consacrée à l'évolution de l'éclairage minier depuis le XVIII[e] siècle jusqu'à nos jours. Plus de 150 lampes de mine, objets du quotidien du mineur, cartes postales et autres documents anciens, issus de la collection privée de Philippe Estang, y sont exposés, constituant d'authentiques témoignages du travail de mineur. Des panneaux illustrés complètent la collection et racontent l'histoire de l'ancien bassin minier de Graissessac, des premières concessions jusqu'à la fermeture des mines.

Ceilhes-et-Rocozels

Sagement à l'écart des rives de l'Orb, Ceilhes et Rocozels est à l'image de la nature qui l'entoure, il s'y dégage une atmosphère de sérénité où s'égrènent les saisons et les années. Riche d'un patrimoine partiellement exploré, une promenade dans le village et ses alentours conte sa longue histoire. Si les fouilles archéologiques menées sur le site de Lascours ont permis d'attester la présence de populations organisées dès l'époque gallo-romaine, les essors que Ceilhes a connus depuis le Moyen-Age se reflètent dans ses différentes architectures. L'empreinte médiévale est remarquable : église Saint-Jacques-de-Rocozels, église Saint-Jean-Baptiste-de-Ceilhes du XII[e] siècle fortifiée au XIV[e] siècle, remparts. Egalement révélateurs de ce passé florissant les voûtes, porches, linteaux, et la fontaine du Griffoul datant du XVII[e] siècle jalonnent la visite. Porte du Parc régional du haut Languedoc, Ceilhes-et-Rocozels est encadré par trois forêts domaniales parcourues de pistes et de chemins, idéal pour les amateurs de sports en pleine nature. Quand aux amateurs de pêche (en rivière ou en lac), prises assurées ! Carnassiers (truites, perches, sandres) et poissons blancs (ablettes, carpes) fréquentent les eaux.

■ **LE RELAIS DE CEILHES**
10, avenue du Lac
✆ 04 67 23 42 09
www.accueil-avene.fr
hotel.bessiere@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. 5 chambres. Chambre double à partir de 59 € ; chambre triple à partir de 69 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Parking. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Connexion Internet. Restauration (menus de 22 € à 32 €).
Situé dans le petit village au cœur des forêts domaniales des monts d'Orb, à 200 m du plan d'eau de Bouloc, l'Hôtel Bessière, ancien relais de diligence tenu depuis 1850 par la famille Bessière, s'est mis au goût du jour en devenant le Relais de Ceilhes. Les sept chambres disposent de tout le confort moderne et offrent une vue magnifique sur la vallée de l'Orb. La réputation de l'établissement passe également par la cuisine. Bernard Bessière concocte des plats typiquement régionaux et saura vous faire apprécier la gastronomie locale à travers ses spécialités : foie gras de canard fait maison, ris d'agneau sautés au beurre de légumes, farçous aux pissenlits, écrevisses sauce du Relais… Les assiettes généreusement remplies comme autrefois s'accompagnent de vins languedociens.

Dio-et-Valquières

■ **DELTOUR SERGE**
334, Le Village
✆ 04 67 23 23 43
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (53 m², 2 chambres). De 340 € à 490 € la semaine selon saison. Week-end 210€ – Mini semaine 220€. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Lave-linge, lave-vaisselle.
Situé face au château médiéval de Dio, dominant la vallée, la belle maison en pierre du pays de Serge Deltour est classée 3 épis. Aménagée sur plusieurs niveaux, elle abrite deux chambres de deux personnes dont une se trouve au troisième étage. Tout confort elle comprend un séjour et un coin cuisine, une salle de bains, une terrasse, un lave-linge, un lave-vaisselle et un barbecue. Cette belle maison de village est parfaite pour les vacances en famille, parfaite pour partir à la découverte du pays des « ruffes » ou du lac du Salagou.

■ **GITE D'ETAPE DE DIO**
Le village
✆ 04 67 23 95 46
www.gitededio.com
gitededio@gmail.com
Pascale Astier a repris il y a peu la gestion de ce gîte d'étape. Sympathique et dynamique, elle gère la maison avec efficacité et sourire, offrant une capacité de 16 couchages. Au cœur du village de Dio, ce gîte accueille de nombreux groupes pour des randonnées pédestres, des vététistes, des chasseurs, ou plus récemment des amateurs de parapente qui décollent sur les hauteurs de Dio.

Joncels

Village médiéval construit autour d'une abbaye bénédictine et de son abbatiale fortifiée, Saint-Pierre-aux-Liens, Joncels offre la rudesse et le charme d'un pays de montagne. Traversé de venelles étroites surmontées de portiques originaux, le village conserve son aspect fortifié avec ses maisons du XII[e] siècle. La fondation au VII[e] siècle d'un monastère bénédictin fortifié, dont le cloître en grès rose date du XII[e] siècle, lui donna un certain renom. Nationalisé et vendu aux habitants à la Révolution, le cloître devint le lieu de vie de tous les jours. Ainsi son jardin central est devenu la place du village tandis que la promenade à colonnes sert de porches pour les maisons environnantes. Un lieu insolite et peu connu à ne pas manquer. Cultivant l'image du passé, Joncels reste encore une halte sur le chemin de Saint-Jacques de Compostelle.

VILLA ISSIATES
Rue du Plô
✆ 04 67 23 87 32 / 06 82 46 62 81
www.villaissiates.com – ivinskas@wanadoo.fr

Fermé de novembre à mars. 3 chambres. Chambre double de 50 € à 80 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration (dîner à partir de 20 €).
La vieille demeure du XVII[e] siècle de Giedre et Alain Ivinskas transformée en chambres d'hôtes, lieu de culture (vous pourrez admirer entre autres les œuvres de la maîtresse de maison) et restaurant, offre une vue magnifique sur la piscine et les alentours. Les trois chambres (de 2 à 5 personnes) meublées avec simplicité disposent de tout le confort nécessaire (douche hydrothérapie, bain balnéo) pour passer un agréable séjour, que l'on soit en amoureux, entre amis ou en famille… et on peut y aller à cheval car le lieu est agréé « accueil équestre ». Une halte idéale et reposante sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Lunas

Situé à flanc de collines, Lunas, village médiéval caractéristique du Languedoc s'est construit autour de son château et de son église. Il faut se balader dans les rues pour découvrir ses trésors du passé : un château du X[e] siècle, les pigeonniers de l'époque moyenâgeuse, l'église Saint-Georges de tradition wisigothique du V[e] et VI[e] siècle et la chapelle Notre-Dame-de-Nize. A quelques pas de là, situé à 700 m d'altitude, le panorama depuis la chapelle Saint-Amans mérite une halte, pour son splendide panorama sur l'Escandorgue, la Méditerranée, les Pyrénées, le Caroux et les Grands Causses… Un peu plus loin, vous pourrez découvrir la pierre du sacrifice bloc monolithe constituant la partie fixe d'un pressoir à huile, les sarcophages wisigothiques placés actuellement au cimetière. A ne pas manquer, le village occitan de Calariere qui domine l'entrée du village : plus de 40 personnages, grandeur nature, animent la colline nous rappelant l'activité qui régnait autrefois à Lunas.

MANOIR DE GRAVEZON
5, route de Bédarieux ✆ 04 67 23 89 79
www.hotel-manoir-gravezon-lunas.com
pinchon.jp@wanadoo.fr

La période de fermeture hivernale s'étend de mi-décembre à mi-février. 14 chambres. Chambre simple de 47 € à 50 € ; chambre double de 52 € à 55 €. Pension complète. Demi-pension : 55 € (une personne, 82 € pour 2). Petit déjeuner : 7,50 €. Lit supplémentaire : 16 €. Garage. Animaux acceptés (3 €). Séminaires. Wi-fi. Restauration (le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi).
Ce bel hôtel de caractère de quatorze chambres est installé dans une ancienne maison de maître, construite il y a plus de 200 ans mais entièrement rénové et mis aux normes actuelles en 2001, équivalent à 3-étoiles. Le mobilier moderne, est inspiré cependant des meubles d'antan : aussi le tout donne-t-il une classe et un charme indéniable. Cette même atmosphère se retrouve également dans les salons et la salle de restaurant à la décoration discrète. On vous y servira une cuisine inventive, qui fait une large place aux produits locaux, comme les excellentes truites du parcours tout à côté.

BRIANDES
Briandes ✆ 04 67 23 73 91
www.gitesdebriandes.fr

Ouvert toute l'année. Gîte pour 4 personnes : 140 € pour deux nuits et de 256 à 490 € la semaine. Grand gîte : jusqu'à 28 personnes. Restauration (repas : 19 €). Vente. Animations.
A 560 m d'altitude, Briandes est le plus haut perché des hameaux de Lunas. C'est ici, que Ina et Didier ont décidé de restaurer de vieilles maisons de pierres, pour faire revivre une ferme exemplaire : respect de l'environnement (notamment pour les produits d'entretien), économie d'eau et d'énergie, limitation et tri des déchets, production bio… Pour partager tout cela avec les autres, ils ont bâti des gîtes familiaux et des gîtes de séjour, en autoconstruction et utilisant les produits locaux. Aujourd'hui, La Maison du Berger, la Maison Sagne, la Laiterie permettent des vacances très confortables, dans une ambiance campagnarde : meubles anciens et poutres apparentes. Pour les groupes plus importants, un gîte de séjour jusqu'à 30 personnes est à disposition. Il peut être utilisé en gestion libre ou en pension complète pour des séjours plus long ou des stages. Et si vous aimez les animaux, passez faire un tour à la ferme pédagogique d'Ina et Didier, on vous promet un beau moment !

PARCOURS DE PÊCHE DU GRAVEZON
Route de Joncels
✆ 04 67 23 88 98 / 06 86 91 05 94
www.pechegravezon.fr
Fermé de septembre à mars. Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 19h. Paiement à la sortie, en fonction du poids des truites pêchées.
Provenant des calcaires du plateau de l'Escandorgue, le Gravezon parcourt une vallée relativement étroite évoluant principalement dans des espaces de prairies et de forêts, dans ses eaux évoluent truites arc-en-ciel, truites Fario, grosses truites saumonées et saumons de fontaine. Débutant et amateur se régalent à ferrer le poisson sur un parcours aménagé. Le matériel est fourni et, pour les petites pauses, l'aire de pique-nique est tout indiquée, il est même possible de griller son poisson dès sa sortie de l'eau.

BASE DE LOISIRS DE LA PRADE
Route de Bédarieux
✆ 04 67 23 30 90 / 06 75 43 06 88
www.baseloisirslunas.com
Fermé de septembre à juin. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 11h à 19h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 4,50 €. Restauration.
La base nautique de la Prade est nichée au cœur de la vallée, entre Lodève et Bédarieux. Nombreux sont ceux qui s'y rendent pour profiter des multiples activités proposées pour petits et grands : toboggans, bateaux à pédales, randonnées en VTT, piscine ludique, aire de jeux pour enfants… Pour les pauses-détente le snack-bar est à votre disposition et vous propose pizzas et poulet rôti à consommer sur place ou à emporter pour le pique-nique. Un joli programme pour les grands et les petits pendant la saison d'été.

BALARUC-LES-BAINS ★★

Entre garrigues et Méditerranée, Balaruc-les-Bains offre un point de vue dominant sur l'étang de Thau. Plaisante petite station balnéaire, elle séduit par ses nombreuses infrastructures sportives, culturelles et de loisirs mais surtout par ses cures de rhumatologie et de phlébologie, pour lesquelles, chaque année, plus de 45 000 curistes font le déplacement. Première station thermale du Languedoc Roussillon, son dynamisme, ses structures et sa situation privilégiée – les pieds dans l'eau – lui ont permis de se classer au deuxième rang au niveau national. La boue en constitue le soin de base. Les Romains connaissaient déjà les vertus de cette boue composée de limon marin et d'une eau très riche en oligo-éléments, parfaitement adaptées aux traitements des rhumatismes et des problèmes osseux. L'ancien établissement thermal du XIX^{e} siècle abrite aujourd'hui l'office de tourisme. Le Pavillon Sévigné a conservé sa façade à arcade et son bassin. A quelques pas de là, sont visibles le parc et le square Bordes et les fouilles d'une basilique gallo-romaine datée du III^{e} siècle. Quant à la promenade Georges Brassens – Laurent Spinosi, bordant l'étang entre le port et l'impasse des Calanques, elle permet de flâner pendant près de 2 km sur les traces du pêcheur-peintre Laurent Spinosi, figure locale, surnommé sympathiquement Lolo, qui dans les années 60 côtoyait et recevait dans sa cabane (reproduite en trompe-l'œil) des personnalités de l'époque comme son ami Georges Brassens, Salvador Dali, Manitas de Plata ou encore Brigitte Bardot.

■ **OFFICE DE TOURISME DE BALARUC-LES-BAINS**
Rue Romaine-Pavillon-Sévigné
✆ 04 67 46 81 46 – www.balaruc-les-bains.com
contact@balaruc-les-bains.com

Qualité Tourisme. Qualité Sud de France. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé le samedi et le dimanche de décembre à février. Fermeture annuelle entre Noël et le jour de l'An. Label Tourisme & Handicap.

Le personnel accueillant de l'office de tourisme de Balaruc-les-Bains saura vous guider lors de votre séjour dans la charmante station thermale. De nombreux services sont proposés par les équipes : du conseil en séjour, de la documentation régionale, un robot-photo pour carte, un espace « enfant », une billetterie spectacles, etc. A l'office, vous trouverez de nombreuses excursions, en bateau ou bus, pour découvrir la région, le Canal et son littoral. Une presqu'île riche en trésors et propre à la découverte. Bon séjour !

Points d'intérêt

■ **JARDIN ANTIQUE**
Avenue de la Gare – Rue des Pioch
En face de l'étang de Thau ✆ 04 67 46 47 92
www.thau-agglo.fr – jam@thau-agglo.fr
Fermé de mi-novembre à mars. Fermé tous les lundis. Ouvert tous les jours. Visite commentée tous les mercredis à 10h et 15h30 (7 € uniquement sur réservation). Adulte : 4,80 €. Renseignements sur le site.
Magnifiée par la richesse de ses points de vue, cette visite est une invitation à un voyage marqué par des temps de contemplation et de repos. Entre allées fleuries et espaces boisés, le parcours révèle l'évolution et la diversité des jardins de l'Antiquité, la richesse des compositions ornementales et des ambiances paysagères. Conçu selon les différents archétypes de l'Antiquité, ce jardin est dédié à la connaissance des essences végétales méditerranéennes et à leurs usages au travers de sept créations originales. Le long d'un cheminement, elles font découvrir l'agriculture et l'horticulture, le sacré, la médecine, la magie, la cuisine ou la cosmétique. Outre les 40 000 plantes fleuries qui agrémentent les 60 jardins de la station, ceux-ci recèlent de petites merveilles. C'est le cas du jardin botanique qui permet de découvrir, à l'ombre des pins et des cyprès, avec une vue panoramique sur l'étang, les plantes de l'Antiquité, dont certaines sont particulièrement rares. Le jardin de 1,7 hectare est organisé en 8 cellules : le Jardin de Circé, l'espace agraire, le jardin d'apothicaire, celui des aromates, des plantes odoriférantes, décoratives et utilitaires.

© P.EOCHE / GO PREMIUM / GRAPHICOBSESSION

Balaruc-les-Bains.

Le couvert

LA GUINGUETTE
25, avenue de la Cadole
Impasse des Calanques
✆ 04 67 48 01 37
www.laguinguette-restaurant.fr
laguinguettebalaruc@gmail.com

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Prix des plats sur la carte de 13 € à 38 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Aire de jeux pour les enfants. Parking privé.

Au bout de l'avenue de la Cadole, à 5 minutes d'O'balia, on trouve ce lieu propice à la rêverie. Grâce à sa situation au bord de l'eau, l'établissement dispose d'une vue imprenable sur l'Etang. Cette institution de Balaruc a été reprise par Sophie et Laurent en tout début d'année, ils mettent en avant les produits de la mer et de terroir à la carte. Outre les plateaux de coquillages, on s'y régale d'une mythique macaronade de la mer, de l'aïoli de la guinguette, de grillades de poissons, de viandes au feu de bois et de moult spécialités sétoises très bien exécutées. On termine sur une note sucrée avec un millefeuille caramel beurre salé à tomber. Désormais le lieu possède également un bar à vin, riche en excellentes trouvailles telles que les Yeuses en chardonnay ou le domaine du Haut Lirou en Pic Saint-Loup. Cela s'accompagne comme il se doit de planches de charcuterie et de bons petits tapas. C'est une adresse qui n'a rien perdu de sa générosité et qui a gagné en charme et en magie.

L'ARÔME
22, rue du Port
✆ 04 67 48 48 27
www.jeanjackmonti.com
reservations@jeanjackmonti.com

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 45 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 12,90 € (assiette repas). Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Chaises bébé. Jardin. Terrasse.

Entre le centre-ville et le bord de l'étang, Jean-Jack Monti vous invite à découvrir son superbe établissement. Sa salle moderne, décorée de couleurs chaudes, donne une ambiance zen au lieu et le magnifique patio ensoleillé est un point fort de l'adresse. Mais pour comprendre notre coup de cœur pour sa maison il faut surtout s'attarder sur sa carte légère et pleine de saveurs. Les assiettes proposées sont superbes, les cuissons parfaites et les assemblages très créatifs. Les recettes varient en fonction des inspirations du chef et de la saisonnalité des produits mais voici quelques délices à titre d'exemple : velouté de homard bleu de Bretagne avec espuma de safran, crème brûlée de foie gras et son chutney de figue, risotto crémeux et gambas, noix de Saint-Jacques avec émulsion de chorizo et tuile de parmesan, ainsi que fondant au chocolat avec coulis de fraise Tagada. Pour un après-midi gourmand, Jean-Jack vous invite également à découvrir la carte de ses pâtisseries généreuses faites maison. Elles s'accompagnent d'une gamme de café et thé prestigieux, ainsi que des glaces artisanales.

LE SAINT-CLAIR
2 bis, plan du Port
✆ 04 67 48 48 91
www.restaurant-saintclair.com
contact@restaurant-saintclair.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 22h. Menus de 19 € à 38,90 €. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 17,90 €. Vin au verre. Association française des maîtres restaurateurs. Accueil des groupes. Terrasse.

Avec sa terrasse face à l'étang de Thau et sa vue imprenable sur Sète, Le Saint-Clair est une adresse gastro incontournable pour les fins gourmets de coquillages et de poissons. Jean-Louis Martinod et toute son équipe portent une attention toute particulière à la qualité des plats ainsi qu'à leur service. La salle à manger, aux tonalités blanc cassé et la décoration très classique, donne dans le chic agréable et convivial. Les lumières tamisées apportent une note d'intimité pour les repas romantiques. Au-delà des incontournables coquillages frais et plateaux de fruits de mer (issus de leur parc), vous y dégusterez des plats bien travaillés à dominante maritime : salade de homard tiédi au beurre mousseux, fine pomme poêlée, pignons de pin et copeaux de parmesan ; langoustines en trois façons : rôties en carcasse ou en carpaccio aux agrumes. Côté viande, à retenir : la déclinaison d'agneau de lait en trois préparations ; tournedos de bœuf charolais façon Rossini, poêlé au foie gras de canard avec sauce vigneronne aux senteurs de truffe ; l'émincé de ris de veau cuit et mijoté dans sa cassolette avec foie gras poêlé et crème de morilles.

Le gîte

CLUB BELAMBRA LES RIVES DE THAU***
Rue du Stade
✆ 04 67 51 74 00
www.belambra.fr

Bungalow 2 pièces à partir de 343 € la semaine. Animations.

Ouvrez votre fenêtre sur la lagune de l'étang de Thau, c'est ce que vous propose ce splendide Club Belambra. Au cœur de la station thermale de Balaruc-les-bains, l'établissement est le lieu idéal pour faire une escale seul, à deux ou en famille. Le club possède 215 logements au total et de nombreuses formules sont proposées selon ses envies (location simple, demi-pension ou pension complète). Les chambres sont fonctionnelles et confortables, en plus du logement le club assure l'animation : piscine chauffée ouverte dès le mois de mars, terrain multisports, minigolf, ping-pong, soirée dansante…

■ **HOTEL DU GOLFE – RESTAURANT CHEZ DEDE**
7, avenue de Montpellier ✆ 04 67 48 58 38
www.hotel-du-golfe.fr
legolfe@wanadoo.fr
Fermé du 17 décembre au 10 janvier. 11 chambres. Chambre double 52 €. Demi-pension (sur demande). Petit déjeuner : 6 €. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration (menu à 12,90 et carte). Tv satellite.
Situé en plein centre-ville, à deux pas des thermes, ce petit hôtel de 11 chambres -entièrement relooké- ne manque ni de charme, ni de bon accueil. Tenu par Christine et André, il accueille souvent des curistes mais le voyageur de passage pourra y faire une halte très agréable. Cet établissement a tout de la pension de famille : chambres personnalisées, tout confort (écran plat, téléphone, sèche-cheveux, coffres forts…). Des formules demi-pension et pension sont même à consommer en face, au restaurant Chez Dédé. Dans l'assiette, le menu présente une cuisine traditionnelle de très bon aloi faite de produits d'ici mais aussi des spécialité suisses et quelques fondues. On y mange dans deux belles salles décorées avec goût, l'une d'elles possède d'ailleurs une belle fresque avec Brassens et ses copains. On y sert une cuisine simple, familiale et savoureuse, faite de produits frais déclinés en salades repas, pizzas et une divine choucroute de la mer (ou d'Alsace). Petit Futé aura adoré le grand aïoli et les seiches à la plancha, sans oublier le grand choix de desserts maison du jour.

■ **HOTEL NEPTUNE*****
5, rue Montgolfier ✆ 04 67 48 53 17
www.hotel-neptune.net
neptunehotel-balaruc@orange.fr
Ouvert toute l'année. 28 chambres. Chambre double de 55 € à 90 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé. Forfait curistes : 53 € à 70 €. Demi pension de 83 € à 100 € et pension complète de 113 € à 130 €. Animaux acceptés (supplément de 5 €). Wi-fi gratuit. Restauration. Canal +. Salon de détente. Solarium. Patio.
Bénéficiant de tout le confort nécessaire, les chambres de l'hôtel Neptune donnent tantôt sur la ville, tantôt sur la piscine et la grande cour intérieure de l'hôtel. Un véritable havre de paix où vous pourrez profiter du patio fleuri, des salons de détente, du solarium et de la piscine en toute quiétude. Le petit déjeuner est servi en été dans le beau jardin ombragé de 600 m² et le farniente au bord du bleu de la piscine constitue un moment privilégié du séjour. L'entretien est irréprochable et l'accueil souriant fait de l'Hôtel Neptune une de ces adresses où l'on revient sans hésitation. Des formules de demi-pension et pension complète sont possibles. Amis curistes, n'hésitez pas non plus à choisir les formules curistes, pratiques et avantageuses !

■ **HÔTEL-RESTAURANT MARTINEZ & FILS*****
2, rue Maurice-Clavel ✆ 04 67 48 50 22
www.hotelmartinez-balaruc.fr
hotelrest.martinez@aliceadsl.fr
Fermé du 2 décembre au 12 mars. 25 chambres. Chambre double de 55 € à 75 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 7 €. Parking fermé. American Express, Chèque Vacances. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (menu du jour : 13 €. Menus à 20 € et 46 €. Carte).
Face au parc Sévigné, l'hôtel-restaurant Le Martinez vous réserve un accueil des plus chaleureux. Parfaitement située en centre-ville, à quelques minutes des thermes et des plages, cette ancienne maison de maître offre un charme discret et séduisant. Tenue de père en fils depuis déjà trois générations, l'adresse fait partie des incontournables de la ville. Ses 25 chambres, dont deux accessibles aux personnes à mobilité réduite, sont décorées avec goût et équipées d'une colonne d'air, d'un téléphone avec ligne direct, de la télévision et d'une salle d'eau, certaines possèdent même un balcon ou une terrasse. Le Martinez possède également un jardin ombragé avec patio, parfait pour un moment de détente et de repos. Côté restaurant, le chef vous propose de découvrir ses spécialités culinaires, toutes travaillées avec des produits frais, parmi elles : les moules sauce Lesam (crème fraîche et herbes de Provence) et les huîtres gratinées.

Gîtes

■ **LES GITES DE LA PINEDE**
2, avenue de la Pinède
✆ 04 67 43 26 12 / 06 07 04 81 36
www.lesgitesdelapinede.com
contact@lesgitesdelapinede.com
Ouvert toute l'année. 5 gîtes de 2 à 5 personnes. De 301 € à 2 286 € la semaine selon saison. Animaux acceptés. Wi-fi. Salon de jardin.
Quel magnifique endroit situé au cœur d'une pinède, à quelques mètres du bassin de Thau. Dans leur maison, Olivier et Myriam ont aménagé avec goût cinq gîtes pouvant accueillir jusqu'à 5 personnes. Tout conforts, ils disposent d'une cuisine équipée, d'une salle de

bain, de chambres et, bien entendu, d'une terrasse baignée par le soleil pour les instants de détente et de bronzette. Bien sûr leur équipement permet des séjours plus longs et c'est un lieu très prisé par les curistes de la station thermale.

Loisirs

■ **O'BALIA**
Allée des Sources
✆ 04 67 18 52 05
www.obalia.fr
contact@obalia.fr
Ouvert du lundi au jeudi de 11h à 19h ; du vendredi au dimanche de 10h à 19h45. Ouverture des soins du lundi au jeudi de 10h à 19h ; du vendredi au dimanche de 10h à 20h. 2 heures consécutives 17€ du lundi au jeudi, 19€ du vendredi au dimanche. Pass tempo 10h : 75 € ; 20h : 140 € ; 30h : 190€. Possibilité de pass famille (2 adultes+2 enfants). Tarifs des soins disponibles sur le site.
Idéalement situé sur les bords de l'étang de Thau, O'Balia est le premier spa thermal de la Méditerranée. Il bénéficie de l'eau thermale de Balaruc-Les-Bains, réputée depuis l'Antiquité pour ses propriétés bienfaisantes. Bruits naturels, effluves d'huiles essentielles, boissons relaxantes et même un jardin tropical, tout vous plonge ici dans un bain de sérénité. L'eau s'y décline sous toutes ses formes : brumes, jets, bassins, vapeurs… dans un esprit ludique. Bref, un cadre paradisiaque avec une gamme de soins et de massages variés à découvrir ! L'espace Magie de l'Eau vous accueille dans un grand bassin sensoriel ludique, avec des canapés bouillonnants, une rivière de marche, de la nage à contre-courant, des geysers ou cols de cygnes. Cet espace entouré par une végétation méditerranéenne luxuriante dispose également d'un onsen, bain bouillonnant d'inspiration japonaise, d'un caldarium et d'un sauna. Le spa propose également des cours d'aquagym. Retrouvez à O'Balia des soins signés Thermaliv, à base d'eau thermale de Balaruc-les-Bains. Alors choisissez vite parmi tous ces délices… parfums enchanteurs, matelas chauffants et doigts de fée vous feront passer un moment de rêve…

■ **LES THERMES DE BALARUC-LES-BAINS**
Les Thermes
Allée des Sources
✆ 04 67 51 76 01
www.balaruc-les-bains.com/action
contact.thermes@thermesbalaruc.com
Cure de trois semaines. Ouvert de début février jusqu'à début décembre. Cures médicalisées et soins libres.
Premier établissement thermal de France, Balaruc-les-Bains, spécialisé en rhumatologie et phlébologie, propose différents soins à base de l'eau thermale riche en oligo-éléments, dont un soin d'application de boue thermale brevetée, de l'hydrothérapie et des massages… Retrouvez également les cures libres jambes légères ou des soins de médecine naturelle (diététique, ostéopathie aquatique, activité sportive, réflexologie plantaire).

Sorties

■ **CASINO DE BALARUC**
Rue du Mont-Saint-Clair
✆ 04 67 48 00 56
casinobalaruc@aol.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 3h. Le jeudi et vendredi jusquà 4h. Restauration.
Situé face à l'étang de Thau, le Casino de Balaruc-les-Bains est le point de chute évident des amoureux des jeux d'argent. Équipé comme il se doit, il contient des machines à sous (118 appareils de 1 centime à 2 euros), roulette anglaise, stud poker, rampo (jeu de dés inventé à Balaruc), black jack et autres jeux d'argent. Entre deux mises, le restaurant Le Prana, un lounge à la cuisine méditerranéenne, saura vous régaler avec son carré d'agneau rôti et tarte fine de légumes de saison au parmesan ainsi que son fraisier minute à la crème chiboust mentholée.

Emplettes

■ **L'ATELIER DE LA TIELLE MAISON DASSÉ**
Place de l'Ancienne Gare
Route de Sète
✆ 04 67 36 20 97
www.tielledasse-balaruc.fr
contact@tielledasse-balaruc.fr
Ouvert tous les jours de 7h à 20h. Service « Traiteur ». Espace dégustation. Vente à emporter.
La tielle est sans conteste l'une des spécialités locales les plus appréciées de la région et l'histoire de la famille Dassé est associée à ce délicieux produit. En effet, c'est Adrienne Virduci, l'arrière-grand-mère des frères Dassé, qui commercialisa la première la tielle en 1937. Quatre générations plus tard, Frédéric et Lionel Dassé perpétuent la tradition tout en y insufflant un brin de modernité. Dans leur nouveau magasin de Balaruc-les-Bains, ils disposent d'un show-room spacieux et d'un espace dégustation. On y découvre la spécialité et un grand nombre de ses déclinaisons. Notez qu'un service traiteur est également en place.

Dans les environs

Balaruc-le-Vieux

■ **ANCIENS REMPARTS DE BALARUC-LE-VIEUX**
Promenade des Remparts
Ces vestiges sont une invitation à une jolie balade le long des remparts. Cette marche vous plongera dans l'histoire de la ville et vous permettra de découvrir de belles vues en contrebas sur : le quartier des Barrys (faubourgs), l'ancien moulin situé en bordure du canal de La Gau, le plan de l'ancien portail (avec une superbe vue sur les collines de la Gardiole et les vestiges de l'Abbaye de Saint-Félix de Montceau), la Porte de Montpellier et plein d'autres.

LA PETITE BRASSERIE
Centre Commercial Carrefour
Route de Sète
✆ 04 34 33 04 09
www.lapetite-brasserie.fr
infos@lapetite-brasserie.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 20h ; le samedi de 7h à 21h. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 13 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Cette Petite Brasserie se tient en lieu et place de l'ancienne et, depuis plus d'un an maintenant, l'établissement a repris vie à Balaruc. Au centre d'une pièce chic et épurée on trouve une grande banquette ornée très confortable. En extérieur, la terrasse a également un certain charme. A table, les assiettes défilent et sont très copieuses, au menu : thon et seiches à la plancha, entrecôtes, burgers, salade Thaï, panna cota au caramel beurre salé maison… C'est frais, bon et très bien servi ! L'après-midi le plaisir se prolonge avec des crêpes et des glaces.

HÔTEL KYRIAD***
Centre commercial Balaruc Loisirs
✆ 04 67 48 61 01
✆ 08 92 23 48 13
kyriad.setebalaruc@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h30. 55 chambres (tarif flexible). Chambre simple de 49 € à 80 € ; chambre double de 55 € à 90 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.
Nathalie et Philippe ont repris cet hôtel début 2012. Niché à quelques encablures du Vieux Balaruc, sa situation géographique est son atout principal. Les 55 chambres, dont trois sont équipées pour les personnes à mobilité réduite, sont décorées sobrement mais avec goût et parfaitement équipées : climatisation, salle de bains, téléphone, télévision. Le séjour se passe au calme, dans une ambiance familiale et au soleil. À noter aussi la présence de chambres familiales pour trois à quatre personnes.

HÔTEL LE FLOREAL
5, impasse des 4-Vents
✆ 04 67 43 15 15
www.floreal-hotel.com
floreal.hotel@free.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi : 6h30 - 20h00. Week-end, lundi et jours fériés : 7h30 - 20h. Distributeur de clé 24h/24. De 36 € à 52 € ; chambre triple de 46 € à 58 €. Petit déjeuner : 6 €. Tarif spécial entreprises et clubs sportifs. Animaux acceptés (3€). Wi-fi. Service de ménage.
Niché à quelques encablures du vieux Balaruc, proche de l'autoroute, du centre de Sète, des plages, de la station thermale et de tous les commerces, cet hôtel est bien situé. Il dispose de 48 chambres (dont deux accessibles aux personnes à mobilité réduite), toutes climatisées, avec douche privée et télévision par satellite et accès wi-fi. On peut obtenir les clés d'une chambre pour la nuit 24h/24 avec sa carte bleue. Un hôtel confortable et économique.

HOTEL-RESTAURANT CAMPANILE
✆ 04 67 48 53 00
www.campanile.fr
sete.balaruc@campanile.fr
Chambre double à partir de 50 €. Menus de 9,50 à 22 €.
Non loin de la sortie de l'autoroute, le Campanile et ses 48 chambres climatisées tout confort (télé, satellite, parking gardé), dont 2 accessibles aux handicapées, sont à la disposition de la clientèle. Le restaurant des lieux accueille essentiellement des VRP et des habitués venus là pour savourer des assiettes à prix réduits. On y mange des hors-d'œuvres, frais, simples et généreux ainsi que des plats bien exécutés comme la queue de lotte en papillote ou le saucisson du Contentin avec sa sauce au bleu. Bien situé, pratique, on apprécie cet établissement pour découvrir le bassin de Thau.

LA MAISON
3, rue du Presbytère
✆ 04 67 78 72 84
✆ 06 86 86 84 06
www.lamaisondhote.com
lamaisondhote@gmail.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 63 € à 108 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi gratuit.
Adossée aux remparts de Balaruc-le-Vieux, la Maison de Christine est accueillante à plus d'un titre. Les beaux jours, on s'installe dans son salon ouvert sur l'extérieur ou sur la terrasse un livre à la main. On déjeune au soleil, se divertit grâce au billard ou on rejoint sa chambre via le magnifique escalier en fer forgé. Les trois chambres présentes bénéficient de tout le confort, de la wi-fi et d'un certain charme. Voilà maintenant deux ans que Christine conseille ses hôtes sur telle ou telle activité, les locations de vélo, le paddle, les séances à Obalia ou même des soins bien-être. Les conseils sont avisés sur les bonnes tables de Thau. Une adresse tout en charme où l'on se sent très vite comme chez soi.

FERME ZOO
450, chemin des Aiguilles
✆ 04 67 78 30 13
✆ 06 81 72 99 25
www.ferme.zoo.free.fr
ferme.zoo@free.fr
Fermé en janvier. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 16h à 19h. Et pendant les vacances scolaires. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 4 €.
La Ferme-Zoo est née de la passion de Betty et David pour les animaux. Ils ont commencé par accueillir des chiens, des chats, un cheval… puis un autre, et ils ont fini pas investir dans un terrain afin de pouvoir accueillir la fine équipe. Avec le temps, des lapins, des poules et des canards sont venus agrandir la famille, puis une chèvre, des lamas, des pigeons, des tourterelles, des oies, un furet et une ânesse, aujourd'hui c'est un véritable arche de Noé ! En 2000 ils ont commencé à accueillir des curieux, tous impatients de rencontrer ces animaux venus d'Europe, du Niger, d'Australie, du Vietnam, de Guinée, du Pérou, d'Argentine… !

Bouzigues

MUSÉE DE L'ÉTANG DE THAU

Quai du Port-de-Pêche ✆ 04 67 78 33 57
www.bouzigues.fr/musee
musee.etang@agglopole.fr

Fermé de décembre à janvier. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Mars, avril, mai, juin, septembre, octobre de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 7 à 15 ans) : 3,50 €. Chèque Vacances. Toilettes adaptées. Visite guidée (pour les groupes sur réservation (minimum 15 personnes)). Boutique.

Visiter le musée de l'Etang de Thau, c'est partir à la découverte des habitants du village à travers leur activité principale : les petits métiers de la pêche, la culture des huîtres et des moules. Au cours de la visite, on se retrouve plongé dans cette ambiance grâce à une mise en scène très originale des objets et outils de la culture et de la pêche. Des aquariums, des vidéos, des maquettes viennent illustrer ce parcours. Récemment une toute nouvelle interface interactive a été déployée, elle permet de découvrir l'histoire de l'huître de Bouzigues et des familles qui travaillent sur l'étang de Thau. Des expositions temporaires sont également à découvrir.

CHEZ FRANCINE

11, avenue Louis-Tudesq
✆ 04 67 78 95 84
www.restochezfrancine.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. L'été : fermé le jeudi et le vendredi midi. L'hiver : fermé le jeudi et le soir (sauf samedi). Automne et Printemps : fermé le mercredi soir et le jeudi. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 33 €. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 15 personnes). Terrasse.

Du producteur au consommateur, ici le chef se met en quatre pour préparer comme il se doit huîtres, moules, clovisses, seiches en rouille, loup, dorade, plateaux et gratinées de coquillages, et autres produits de la région. Chez Francine, la Méditerranée et ses traditions s'affichent sur les murs, sur les tables et bien entendu dans l'assiette. Les huîtres s'accompagnent de citron et d'échalote, sont servies gratinées ou avec différentes sauces, les clovisses et tourteaux sont préparés avec des pâtes, tandis que les fruits de mer mijotent dans une bonne macaronade maison. L'établissement fait rimer qualité et prix raisonnable. Tout est fait maison et l'accueil attentionné finit de nous séduire.

LES DEMOISELLES DUPUY

Chemin de la Catonnière
✆ 04 67 43 87 34
✆ 06 09 13 35 78
www.lesdemoiselledupuy.fr
romain.dupuy@neuf.fr

Ouvert tous les jours de mai à octobre. Réservation recommandée. Menu à 30 € pour les groupes. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Bouteille de vin à 15 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Visites possibles.

Inutile de courir au bout du monde pour trouver un lieu hors-norme paisible et serein. Sur les bords de l'étang, Romain Dupuy et son épouse Olivia vous accueillent depuis 1993 dans un endroit simple et dépaysant, au physique de ryad tout en couleurs et de mas ostréicole sous influence architecturale mauresque. Le duo vous invite à une dégustation de leurs coquillages dont vous vous souviendrez, sur place ou à emporter, accompagnés de vins locaux. Vous pouvez venir déguster ces excellentes « demoiselles » tous les jours le midi et le soir, sur réservation. Huîtres, moules, escargots de l'étang, crevettes, tapas de la mer, brasucade à tomber, c'est bien simple : c'est notre adresse !

© MARTIN CHILD / GO STOCK / GRAPHCOBSESSION

Bouzigues.

© P. EOCHE / GO PREMIUM / GRAPHOBSESSION

Vue aérienne de Gigean.

LE GRAND BLEU
13, avenue Louis-Tudesq ✆ 04 67 78 72 09
www.legrandbleu-bouzigues.fr
restaurant@legrandbleu-bouzigues.fr
Fermé du 15 au 31 janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 39 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Vin au verre. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Voila maintenant 18 ans que la famille Benezech tient cette maison en bord d'étang sur trois niveaux, de la terrasse à la salle du deuxième, jusqu'à la tropézienne à la vue imprenable. Sur les murs, des dessins de Maurice Corponon – connu ici pour être le « Dubout » local – représentant avec humour des scènes de la vie locale. Coté assiettes : coquillages et fruits de mer, en plateau ou gratinés, baudroie grillée à la plancha, encornets farcis et rouille de seiche ; sans oublier la spécialité de la maison la bisque-bouille ou la traditionnelle soupe de poisson et sa rouille, la daurade et le st-pierre grillés et pêchés le matin même, la plancha, la bouillabaisse (sur commande) et autres fritures et persillades. Tous les poissons sont frais, et ça se sent ; ils sont agrémentés de légumes et fruits de saison.

JULIE BY MARJORIE & NICOLAS
8, avenue Louis-Tudesq ✆ 04 67 78 47 57
www.chezjulie-restaurant.com
contact@chezjulie-restaurant.com
Qualité Sud de France. Maître Restaurateur. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Menu unique à 29,50 €. Carte : 36 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 16,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Étagé sur deux niveaux, le restaurant de Julie est devenu une adresse réputée à Bouzigues. Assurément parce que la table est bonne mais surtout parce qu'on aime voir le duo de responsables animer l'adresse. Côté look, c'est moderne et agréable. Une grande terrasse en bois, face à l'étang, permet de savourer le panorama en dégustant apéro et tapas, le tout rafraîchi par des brumisateurs bienvenus. Un petit cabanon permet d'acheter coquillages et plateaux de fruits de mer à emporter. Côté restaurant, on apprécie une cuisine traditionnelle de qualité comme dans la macaronade de fruits de mer, la bourride de lotte et autre parilladas. Pour le dessert, ne cherchez plus, le café gourmand est un incontournable !

LA PALOURDIERE
Chemin de la Catonnière ✆ 04 67 43 80 19
restaurantlapalourdiere.fr
Fermé du 12 novembre au 5 mars. Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h ; du mercredi au samedi de 20h à 22h. Menus de 28 € à 38 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Service de bar-glacier, piano-bar-cocktails, soirées-concerts (le Caraïbar).
La Palourdière fait face aux innombrables parcs à huîtres de l'étang de Thau, une situation de choix pour une vue magnifique. Installés sur la magnifique terrasse qui domine le bassin, nous laissons nos papilles s'agiter devant la carte concoctée avec soin par Sabine et Bruno Vitalis. Dans les assiettes : palourdes, huîtres gratinées, loups frais, turbot, saint-pierre, sole grillée au poids, couscous de poisson, civet de lotte, etc. Inspirée par les produits du coin, Sabine vous fera découvrir ses créations et des classiques revisités, parmi eux : cassoulet de fruits de mer, soupe de cranquette et gratin de St-Jacques aux cèpes.

LA TABLE DE THAU
Avenue Louis-Tudesq
✆ 04 67 46 96 06 / 06 27 34 22 36
Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi ; du mardi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Menus de 39,90 € à 49,90 € (buffet à volonté 29,90). Vin au verre. Terrasse.

Bienvenue chez les paysans de la mer, en effet la famille Grimal productrice d'huîtres depuis plus de 60 ans sur l'étang de Thau propose aussi une table de qualité. Vous prendrez place soit sur une terrasse qui domine l'étang soit dans une salle à la décoration contemporaine. La qualité de fraîcheur se retrouve dans l'assiette en particulier avec le buffet du pêcheur à volonté (au choix coquillages, diverses salades, huîtres gratinées, soupes de poisson). Aussi quelques plats pour les gourmands tels que des linguines aux fruits de la mer ou le wok de gambas poêlées à la coriandre. Une belle adresse.

MOTEL-RESTAURANT LA CÔTE BLEUE
Avenue Louis-Tudesq ✆ 04 67 78 31 42
www.la-cote-bleue.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 31 chambres. Chambre double de 75 € à 110 €. Petit déjeuner : 11 €. Lit supplémentaire : 18 €. Parking inclus. American Express, Chèque Vacances. Chambres adaptées. (Surtout téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 19 € à 44 €). Vente (produits régionaux). Canal +.
Propriété familiale depuis 1961, ce motel-restaurant, tenu par la famille Archimbeau, est un véritable havre de paix. Situé sur les bords de l'étang de Thau, sa vue est superbe. Si vous souhaitez vous reposer quelques jours, sachez que l'établissement est doté de trente-deux chambres tout confort (climatisation, wi-fi gratuit, tv…), de terrasses privatives, d'une piscine ainsi que de box privés pour les véhicules. Tout ceci pour vous permettre d'y passer des moments de farniente en toute quiétude. Dans un cadre raffiné, vous pourrez également déguster une cuisine régionale à base de coquillages et de poissons, en provenance de la criée de Sète.

Gigean

Deux très beaux bâtiments religieux méritent une halte dans cette commune dominée par les massifs calcaires de la Moure et de la Gardiole. Le premier, à l'intérieur du village, est l'ancienne église paroissiale Saint-Geniès qui date de la fin du XI[e] siècle, son abside possède des fresques remarquables. Le second est une abbaye tour à tour cistercienne et bénédictine.

BBQ GRILL
Zone des Verbières
13, allée Marie-Curie
✆ 04 67 78 83 75

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Menus de 20 € à 27 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 9,50 € (menus midi à 11 € et 12,50 €. Suggestion du jour à 10 €). Accueil des groupes. Animations. Parking gratuit à proximité.
Christopher et toute son équipe ont déménagé à l'entrée de Gigean. Tout de bois vêtue, le restaurant est clair et ouvert sur la baie vitrée et la grande terrasse. Le BBQ Grill dore et grille au feu de bois : brochettes de bœuf, bavette, côtes de bœuf d'environ 1,2 kilo, côtelettes d'agneau, magrets, entrecôtes XXL de 600 grammes, bavette d'aloyau à l'échalote, mais il propose aussi de belles salades comme cette assiette savoyarde où reblochon braisé, poêlée de pommes de terre lardées aux oignons et assortiment de charcuterie ravissent les plus gourmets ; un excellent tartare suit. Les burgers maison ne sont pas en reste avec leur 200 grammes de viande au minimum. Vous apprécierez les accompagnements de frites maison, pommes de terre en papillote aux lardons, épis de maïs grillés et légumes du jour. De belles assiettes copieuses à souhait sauront rassasier les grosses faims.

BÉDARIEUX

Bédarieux, bourg situé au centre de la haute vallée de l'Orb, est une ville industrielle et minière du XIX[e] siècle construite au confluent de l'Orb et de la Vèbre, conservant les témoignages d'un passé florissant. Le paysage urbain est marqué par les grands bâtiments des biscuiteries, les tanneries, les fabriques de matériel agricole et vinicole de jadis. Les passionnés d'architecture prendront plaisir tout en marchant sur les pas de l'écrivain Ferdinand Fabre ou du sculpteur Francisque Duret à découvrir le patrimoine de Bédarieux : la chapelle Saint-Raphaël, l'église Saint-Louis qui abrite l'orgue romantique classé monument historique, l'église Saint-Alexandre fondée au XII[e] siècle. Pour les amateurs d'histoire ferroviaire, ne manquez pas le viaduc à 37 arches et 710 m de long, construit en 1853 (le plus long pont de la ligne de chemin de fer Graissessac-Béziers qui servait au transport du charbon). Autre curiosité ferroviaire : la marquise de la gare, construite par Gustave Eiffel. D'autres préfèreront flâner le long de la rivière sous les platanes bicentenaires, en empruntant la promenade de la Perspective qui longe une curieuse digue de 1742 vouée à protéger la ville de la fougue de l'Orb.

OFFICE DE TOURISME
1, rue de la République ✆ 04 67 95 08 79
www.bedarieux.fr – tourisme@bedarieux.fr
Centre-ville.
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 9h à 12h.

Points d'intérêt

CHAPELLE SAINT-RAPHAËL
Nichée au bord de l'Orb, au cœur du vignoble, cette chapelle, classée par les Monuments historiques est accessible par le sentier de la boucle d'Orb. Site préroman datant du XII[e] siècle, elle veille jalousement sur une petite grotte, au fond de laquelle les anciens recueillaient l'eau. Chaque année à la Saint-Jean, des pèlerins venaient y tremper leurs mouchoirs pour appliquer cette eau miraculeuse sur leurs yeux malades. La chapelle Saint-Raphaël se compose d'une nef unique terminée par une abside quadrangulaire.

■ **ESPACE CULTURE-TOURISME**
Avenue Abbé-Taroux ✆ 04 67 95 48 27
Ouvert toute l'année. Sur rendez-vous. Gratuit.
Les locaux de l'ancien hospice ont été entièrement rénovés et abritent aujourd'hui la maison de tourisme, le service culturel, l'espace d'Art contemporain, la maison des Arts, la médiathèque et l'école de musique. Au cœur de cette immense bâtisse, l'église Saint-Louis abrite un orgue Cavaillé Coll classé Monument historique. Reflet du patrimoine historique et culturel de la région, la maison des Arts, installée dans l'ancien hospice Saint-Louis expose toute l'année des célébrités locales et des artistes d'ailleurs. A deux pièces de là, le musée de l'Humour est consacré à l'humoriste du pays Jacques Fortuné. Sur les murs sont accrochés caricatures, croquis, objets… Les salles consacrées au patrimoine régional renferment la faune et la flore, les arts et traditions populaires, la géologie, l'archéologie ainsi qu'un musée du Rail. Dans l'arrière-cour de la maison, un jardin botanique aux nombreuses plantes du Pays d'Oc invite à la promenade et à la visite de la médiathèque. Au rez-de-chaussée un nouvel espace d'Art contemporain accueille les artistes de notre époque.

Le couvert

■ **LA FORGE**
22, avenue Abbé-Tarroux
✆ 04 67 95 13 13
www.restaurantlaforgebedarieux.fr
restaurantlaforge@sfr.fr
Basse saison : ouvert le mardi et du jeudi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 37 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.
Sous la voûte en pierres résonnait autrefois, au XVII[e] siècle, le martèlement des lourdes masses qui forgeaient les armes royales. Tout cela est bien fini et règne une douce ambiance où l'on se délecte d'une cuisine mitonnée par Yannick Dugas. Le chef propose une cuisine alléchante où l'agneau, la brebis de pays, les légumes locaux, le foie gras maison se disputent la vedette avec les plats de saison. L'été sur la terrasse sous les platanes, les plats défilent. L'hiver, ils nous régalent : carbonade de joue de cochon à la façon du chef, saint-jacques rôties, étuvée de poireaux safranée, faisselle et sa marmelade gourmande aux fruits… Autant de plats qui émoustillent les papilles et qui se marient à merveille avec les vins de la région.

Le gîte

Gîtes

■ **CAMPOTEL DES TROIS VALLEES**
Boulevard Jean-Moulin
✆ 04 67 23 30 05
Ouvert toute l'année. De 266 € à 455 € la semaine selon saison.
Dans un parc boisé au bord de l'eau, les douze gîtes du Campotel Les Trois Vallées sont une invitation à la détente et aux loisirs. Situé à deux pas du village, chaque gîte est entièrement équipé pour 4 personnes (deux chambres, salle de séjour, cuisine, salle de bains) et s'ouvre sur une terrasse de plain-pied. Une salle commune permet rencontres et activités. Parents et enfants passent des vacances détendues dans une ambiance familiale qui n'est pas sans rappeler celle des villages.

Chambres d'hôtes

■ **SAPONARO MIREILLE**
Route de Lodève
Domaine de Pelissols ✆ 04 67 95 42 12
www.domainedepelissols.fr
contact@domainedepelissols.fr
Fermé du 1[er] décembre au 31 janvier. 5 chambres. Chambre double 65 €. Petit déjeuner inclus.
Des vignes, des platanes, le soleil méditerranéen, la fraîcheur de l'Orb… Et au milieu, la famille Bonnal-Saponaro, à la tête du domaine de Pelissols. Cinq chambres simples, mais très confortables ont été aménagées dans les vieux bâtiments autour d'une cour intérieure. Toutes portent le nom d'une fleur sauvage. Les convives profitent en commun de la piscine et se retrouvent le soir, s'ils le souhaitent, dans la salle commune. Pour des vacances en toute sérénité.

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure
piscine extérieure chauffée
piscine extérieure
plats cuisinés à emporter
room service
salle de remise en forme
salle de jeux / tv
sanitaires modernes
sports nautiques
tennis
tir à l'arc
toboggan aquatique
ventilateur
vidange wc
voile

Emplettes

CHAI CHRISTINE CANNAC
3, square Robert-Schuman
✆ 04 67 95 86 14
christine.cannac@bbox.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 11h à 16h et de 18h à 23h. Fermé dimanche et lundi ; ouvert tous les jours en juillet-août sauf mardi et mercredi midi.
D'abord sommelière de grandes tables comme Gagnaire (à Paris) ou Octopus (à Béziers), Christine Cannac a installé son caveau et sa terrasse ensoleillée face à la mairie de Bédarieux, au cœur du vignoble languedocien. Forcément, les influences viennent de Faugères (Barral, Clos Fantine), Saint-Chinian (Navarre, Pelletier) et de vins de pays (Axel Prüfer, Domaine Fontedicto…). On trouvera aussi, avec un rouge Madon de 2007 vinifié par Christian Venier à Candé-sur-Beuvron, un cornas Chaillots 2005 de Thierry Allemand, un pinot noir d'Alsace 2008 de Gérard Schueller, ou un champagne d'Emmanuel Lassaigne. Dans l'assiette, les tapas prennent la relève : charcuterie ibérique ou morceaux de gouda sélectionnés par Raimond Le Coq, à Roquebrun, à qui l'on doit également le pesto bio des spaghettis servis ici. On se délectera, pour terminer à prix doux, d'un cake aux pépites de chocolat et aux oranges amères. Tout ceci, salé ou sucré, à prix très doux.

DOMAINE DE CLOVALLON
Route de Béziers
✆ 06 27 19 31 80 / 06 65 65 35 89
www.clovallon.fr
domaine@clovallon.fr
Sur rendez-vous.
Le domaine de Catherine Roque est une belle réussite. Cette pionnière a osé planter dans la vallée de l'Orb des cépages bourguignons : pinot noir, chardonnay, viognier. Elle obtient des vins fins et élégants, où même la syrah offre puissance et complexité. Les vignes sont pour partie en AOC Clairette du Languedoc, le reste nourrissant d'excellents vins de pays. Catherine Roque accueille ses visiteurs avec beaucoup de simplicité et leur fait découvrir des petites merveilles : Palagrets en rouge ou Les Aurièges en blanc.

DOMAINE DE PELISSOLS
Bédarieux
✆ 04 67 95 04 64
www.domainedepelissols.fr
antoine.saponaro@wanadoo.fr
De préférence sur rendez-vous.
Sur les rives de l'Orb, blotti au creux des paysages de causses, le domaine de Pelissols gravite autour d'une très jolie bâtisse datant du XVII[e] siècle. Les parcelles, implantées dans des terres argilo-calcaires sont exploitées depuis l'antiquité. Un cahier des charges rigoureux régule la bonne adaptation des cépages aux terroirs et le choix judicieux des sols et des expositions permet l'élaboration de vins d'une grande subtilité. Les vins rouges offrent des notes épicées, poivrées. Les blancs quant à eux, révèlent des arômes fruités. Avec cinq chambres et une table d'hôtes pour compléter le tout.

LA PASTORALE
1, rue de la République
✆ 04 67 95 01 72 / 04 67 95 71 53
maison.de.pays@cegetel.net
Haute saison : ouvert le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouvert de mai à septembre. CB non acceptée.
La pastorale, c'est un groupement de producteurs situés dans les villages alentour, qui propose la vente en direct de leurs produits. Une belle façon de faire son marché et de faire le plein de fruits et légumes en bio ou agriculture raisonnée, de vins, de confitures… Mais aussi des productions typiques de la région, telles que les pois chiches, les châtaignes et aussi des produits artisanaux. Le tout à prix producteur. L'été, des rencontres terroir, les « mercredis au pays », sont proposées pour aller à la rencontre des producteurs et artisans, chez eux, à la ferme ou au domaine. Une dégustation suit la visite.

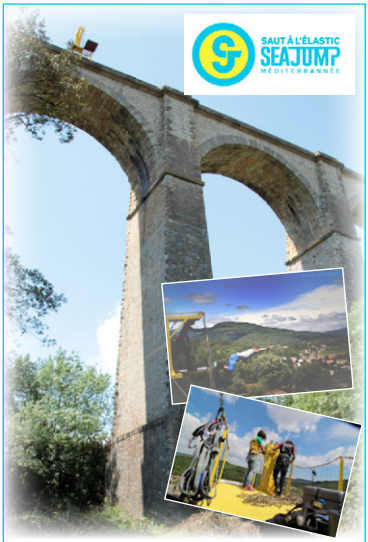
Dans les environs

La Tour-sur-Orb

Niché au cœur dans un vallon éclaboussé de soleil, La Tour-sur-orb est noyée dans une oasis de verdure. Dominant la plaine viticole, avec pour horizon les champs de cerisiers en fleurs, la campagne séduit par son calme et sa sérénité. La communauté de hameaux offre aux visiteurs huit églises ou chapelles. Difficile de choisir parmi une telle richesse patrimoniale.

DOMAINE DE BROUSSON
4, avenue du Château
✆ 04 67 23 76 89
www.domainedebrousson.com
rjaneneal@aol.com
Fermé de novembre à mars. Ouvert toute l'année sur réservation pour les groupes. 5 chambres. Chambre simple 55 €; chambre double 70 €; chambre triple 85 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Animaux acceptés (6 €). Restauration (repas : 28 €, pique-nique : 15 €).
Jane et Lits Neal savent accueillir leurs hôtes avec courtoisie. La demeure est une maison de maître qui faisait partie d'une abbaye au XI[e] siècle puis d'un château au XVI[e] siècle. Elle offre cinq chambres très confortables attenantes au jardin un jardin magnifique ombragé par un cèdre âgé de deux siècles. Jane peut sur demande préparer un panier-repas qui sera dégusté lors d'une randonnée. Les repas sont servis sur la terrasse aux vieux murs de pierre, en hauteur. En cuisine, Lits, ancien restaurateur en Angleterre, concocte des plats dont lui seul a le secret, il utilise des produits locaux, toujours frais, souvent issus de l'agriculture biologique.

DOMAINE DE LA CROIX RONDE
✆ 04 67 95 35 05 / 06 80 14 69 59
www.croixronde.com
info@croixronde.com
Sur rendez-vous.
Arrivés « au pays » il y a pas mal d'années, Katie et François cultivent sur leur propriété de 12 ha, des cépages nobles : chardonnay, viognier cabernet, merlot, syrah, grenache et carignan, pour produire des vins aux arômes riches et puissants.



Viaduc de Boussagues
34260 La Tour-sur-Orb (France)
✆ 06 87 17 12 12 - 06 70 25 97 93
www.seajump.fr
contact@le107.com

François marie avec brio les techniques modernes de vinification avec le respect d'un savoir-faire traditionnel pour élaborer de fameuses cuvées comme la cuvée Jade, Topaze, Tourmaline ou Améthyste qui sont, comme leur nom l'indique, de vraies pierres précieuses !

■ **SEAJUMP**
Viaduc de Boussagues
✆ 06 87 17 12 12 / 06 70 25 97 93
www.seajump.fr
contact@le107.com
Fermé de novembre à mars. Ouvert un week-end par mois (Réservation nécessaire). Tarifs individuels : 50 € et 70 € (avec vidéo). Tarif groupes à partir de 10 personnes. Pour les groupes (à partir de 10 personnes), possibilité en semaine sur réservation.
Vous rêvez de sensations fortes, avec un taux d'adrénaline garanti ? Rendez-vous à 7 km au nord de Bédarieux, à La Tour-sur-Orb, sur l'ancien viaduc de la SNCF où vous pourrez sauter à l'élastique à une hauteur de 50 mètres ! Encadrants et matériels sont au top pour une sécurité maximum. Ultra-compétents, ils vous permettent de vivre pleinement l'expérience. Plus qu'un jet d'adrénaline, réaliser un Seajump c'est aussi découvrir la région sous un nouvel angle. Prêt au départ, au sommet du viaduc, vous aurez l'occasion d'admirer le terrain avant de vous élancer vers le vide. Pour encore plus de sensations, il est possible de sauter en enregistrant une vidéo, pour immortaliser l'instant. Les convaincus auront aussi l'occasion de renouveler l'exploit une deuxième fois dans la journée avec une réduction majeure sur leur second saut.

BÉZIERS ★★

Enserrée entre mer et montagne, la ville, du haut de son promontoire, domine la plaine viticole qui s'étend à ses pieds. Riche de vingt-sept siècles d'histoire, marquée par les révoltes, les destructions et les massacres, Béziers, fière et tolérante s'est toujours relevée, bâtissant ses richesses sur l'exploitation de la vigne. A qui sait être curieux, Béziers dévoile son patrimoine, précieusement sauvegardé, au détour d'une rue ou à l'ombre d'une placette, au gré de promenade à travers les vieux quartiers. Première vision du voyageur qui sort de la gare, le Plateau des poètes, classé site historique, ce jardin à l'anglaise est un havre de paix de 5 ha, qui mène au cœur de la ville en passant par les allées Paul Riquet. Ces anciens fossés de la cité qui furent comblés à la fin du XVIII[e] siècle font un peu penser aux Ramblas de Barcelone surtout lorsqu'elles débordent d'animation le vendredi matin, jour du marché aux fleurs. Au bout, se dresse le Théâtre de Béziers récemment rénové et agrandi, exemplaire quasiment unique dans la France du XIX[e] de théâtre bonbonnière. Derrière lui vit le vieux Béziers, aux rues indiquées en occitan. Très commerçantes, elles se parent d'une belle succession d'hôtels particuliers du XVII[e] siècle. Allez aussi jeter un coup d'œil aux arènes. Construites en briques en 1897, elles s'animent surtout le week-end du 15 août au moment de la féria mais elles sont aussi le cadre de multiples rencontres culturelles. Eglises romanes, hôtels particuliers de l'époque classique, musée des Beaux-arts et du Biterrois… la visite de la ville vous replongera dans 65 siècles d'histoire. Aux alentours, le Canal du Midi et ses neuf écluses est une promenade agréable et quasiment indispensable à tout voyageur du pays biterrois.

■ **LANGUEDOC-TAXI-TOUR**
www.languedoctaxitour.fr
contact@languedoctaxitour.fr
Ouvert toute l'année. Sur réservation. Circuits à partir de 80 €. Visite guidée.
Au travers de nos circuits œnologiques, vous pourrez découvrir à votre guise, les exploitations viticoles de la région. Nous avons sélectionné pour vous des vignerons locaux de qualité qui sauront vous guider dans cet univers passionnant. Venez découvrir le travail de la terre, les chais, l'élaboration du vin jusqu'à la mise en bouteille et plongez dans le monde magique du vin. Néophytes, initiez-vous à l'œnologie grâce à des dégustations et découvrez l'histoire du vin et sa fabrication. Pour les connaisseurs, discutez avec des professionnels amoureux de leur métier et profitez de leurs secrets qui donnent naissance aux grands vins du Languedoc. Grâce à nos propriétaires récoltants partenaires, nous mettons en place des

circuits thématiques. Nous pouvons aussi réaliser des circuits personnalisés en fonction de vos goûts et de vos envies.

PETIT TRAIN TOURISTIQUE

✆ 04 99 41 36 36
✆ 06 33 75 72 50
www.lepetittraindebeziers.com
Ouvert toute l'année. Tous les horaires au départ des écluses sur le site. Gratuit jusqu'à 4 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 4 à 11 ans) : 4 €. Visite guidée.
De Pâques à septembre, le petit train touristique vous emmène à la découverte du patrimoine de la ville. La visite dure 45 minutes, le départ principal s'effectue sur le site des écluses de Fonsérane où de nombreuses activités sont proposées. Un autre départ est proposé sur le parvis de la cathédrale Saint-Nazaire en centre-ville.

Points d'intérêt

ARÈNES ROMAINES

Place du Moulin-à-Huile
Bien sûr, elles n'ont pas l'élévation de celles de Nîmes ou d'Arles. Elles représentaient cependant un ovale de 105 mètres de long sur 75 mètres de large. Utilisées comme carrières pour la construction de l'église Saint-Jacques, laissées à l'abandon, recouvertes de maisons plus tard, elles ne payaient pas de mine jusqu'à une époque récente. La municipalité entreprit leur dégagement et la restauration des vestiges subsistants.

CATHÉDRALE SAINT-NAZAIRE

Plan des Albigeois
Basse saison : ouvert de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30. Haute saison : de 9h à 17h30.
Imposante et fortifiée, la cathédrale Saint-Nazaire installée sur un promontoire rocheux domine la ville dont elle est le symbole. L'édifice actuel de style gothique méridional, succède d'abord à un temple romain dédié à Auguste puis, à celle de style roman qui a été détruite en 1209 au moment de la prise de Béziers par les croisés. L'intérieur, surprenant par son vaste volume, renferme des fresques du XIVe siècle et un joli buffet d'orgues du XVIIe siècle. La crypte date du XIIe siècle et renferme sarcophage et chapiteaux antiques. Le cloître, du XIVe siècle (ouvert d'octobre à avril de 10h à 12h et de 14h à 17h30 – mai à septembre de 10h à 19h) offre d'intéressantes sculptures représentant des animaux fantastiques et des personnages réels ou irréels. Il permet d'accéder au Jardin des Evêques, aménagé à la française à la fin du XVIIe siècle. Une deuxième terrasse, plus basse, permet d'avoir une vue magnifique sur l'Orb.

CHAPELLE DES PÉNITENTS BLEUS

Rue du 4-Septembre
Son porche du XVe siècle donne dans une rue très commerçante perpendiculaire aux allées. Dès que l'on entre dans l'édifice, on est frappé par l'importance des peintures. Tout d'abord, derrière l'autel, l'impressionnant décor en trompe-l'œil – XIXe siècle – dédié à saint Jérôme. On y devine, en second plan, la cathédrale. Sur la gauche, reste, de la même époque, une représentation pittoresque de la barque des Saintes-Maries-de-la-Mer et de sainte Sara. Les traces de peinture que l'on peut voir sur les murs de la nef datent, elles, du XVIIe siècle. Avant de sortir, observez sur le mur du fond l'immense maquette de bateau. Exécutée entre 1780 et 1810, elle est la reproduction, au millimètre près, d'une canonnière commandée par Louis XVI pour les Etats du Languedoc.

ÉGLISE DE LA MADELEINE

Place de la Madeleine
Ouvert le mercredi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 16h ; le samedi de 9h à 12h ; le dimanche de 10h à 12h. Attention samedi horaires variables.
Elle existait en 1092 et c'est là que les croisés en 1209 massacrèrent une grande partie des habitants de la ville qui avaient tenté une très imprudente sortie. Il semble que la nef et le chœur de l'époque aient subsisté, mais elle a subi de nombreux remaniements au XIVe (surélévation du clocher) et au XVIIIe siècle, principalement à cause de sa transformation, après la Révolution, en fabrique de baïonnettes.

© KARL THOMAS

Vue sur la ville de Béziers et la cathédrale Saint-Nazaire.

ÉGLISE SAINT-JACQUES
Plan Saint-Jacques
Cette ancienne abbatiale du couvent des Augustins est un bel exemple du second art roman méditerranéen. A l'extérieur, l'abside est remarquable par son équilibre et le raffinement des chapiteaux d'inspiration wisigothique, semblables à un travail de vannerie.

ESPACE TAURIN
Espace Chapat
1, avenue Président-Wilson
Fermé de septembre à juin. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h.
Ville de tradition taurine depuis le XIXe siècle, célèbre pour sa feria, Béziers se devait de posséder un lieu consacré à la tauromachie. L'espace taurin présente une exposition permanente de la culture taurine depuis la création des arènes, avec bon nombre d'objets issus des collections de l'Union taurine biterroise : têtes de « toros » fameux et braves ; « costumes de lumière » légués par de grands toreros ; photographies des « légendes » des arènes biterroises (El Cordobès, Nimeno II, Luis Miguel Dominguin, etc.). On y trouve également un espace pour des expositions temporaires.

MUSÉE DE LA CÉRAMIQUE
Château de Raissac
Route de Murviel
✆ 04 67 49 17 60 – www.raissac.com
christine.viennet@raissac.com
Ouvert toute l'année, tous les jours, le dimanche uniquement sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 8 €. Enfant : 4 €. Groupe (10 personnes) : 5 €. Caveau : ✆ 04 67 28 15 61. Chambres d'hôtes : 100 € à 150 €.
Installées dans le bâtiment des anciennes écuries du château de Raissac – XVIIe siècle –, les collections de Christine Viennet séduisent l'œil et flattent la gourmandise. Au rez-de-chaussée, cette artiste présente ses propres créations, pièces réalisées en trompe-l'œil : de superbes corbeilles de fruits plus vraies que nature, des assiettes et des coupelles au décor réaliste, autant de pièces splendides qui viennent parfaire la décoration d'un intérieur. Quelques magazines réputés et même l'impératrice du Japon ont d'ailleurs eu un coup de cœur sur certaines de ces œuvres. A l'étage, Christine Viennet a réuni une belle collection de faïences du XIXe siècle, produits des écoles française et anglaise. Les visites guidées sont assurées par l'artiste elle-même ou un guide compétent. Outre le musée, le domaine est réputé pour ses vins et propose la location de chambres d'hôtes et d'un gîte.

MUSÉE DES BEAUX-ARTS
Place de la Révolution
✆ 04 67 28 38 78 – musee@ville-beziers.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 18h. Adulte : 3 €. Tarif réduit : 2 €.
Au cœur du quartier historique, près de la cathédrale, le musée est installé dans deux magnifiques hôtels particuliers. L'hôtel Fabregat (6, place de la Révolution) présente une belle collection de peintures et de sculptures du XVe siècle à nos jours. Le rez-de-chaussée est consacré aux XIXe et XXe siècles avec des œuvres de peintres comme Géricault, Delacroix et Utrillo. Egalement à l'honneur : une belle galerie des dessins de Jean Moulin, l'œuvre complète du résistant natif de Béziers. C'est au premier étage que se trouvent les pièces les plus anciennes du musée : une coupe grecque datant du IVe siècle avant J.-C. ainsi que des sculptures mérovingiennes. Le dernier étage présente les œuvres d'art contemporain. L'hôtel Fayet (9, rue du Capus) renferme près de 1 500 œuvres léguées par le sculpteur Jean-Antoine Injalbert à sa ville natale. Au rez-de-chaussée, vous rencontrerez plusieurs études de l'artiste en terre cuite ou en plâtre, notamment celle qui permit de faire la fontaine du Titan, située au plateau des Poètes. L'hôtel Fayet abrite également une collection de peintures des XIXe et XXe siècles. Le jardin d'hiver accueille des expositions d'artistes contemporains.

MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE
Rampe du 96e
✆ 04 67 36 81 60
www.ville-beziers.fr
musee@ville-beziers.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 18h. Adulte : 3 €. Tarif réduit : 2 €.
Mêmes horaires que le musée des Beaux-Arts. Dans le même ensemble que le musée du Biterrois, il présente de remarquables collections d'oiseaux, d'insectes, de minéraux et de fossiles régionaux et européens. On le visitera pour tout savoir sur le biotope actuel du Biterrois, depuis la côte jusqu'aux premiers contreforts de la montagne Noire et découvrir ses aquariums d'eau douce et d'eau de mer qui présentent de nombreuses espèces aquatiques régionales.

MUSÉE DU BITERROIS
Rampe du 96e
✆ 04 67 36 81 61
com@ville-beziers.fr
Jusqu'au 31 mars : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. À partir du 1er avril : tous les samedis et le premier dimanche du mois (exclusivement aux scolaires sur réservation du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h).
Situé dans une caserne du XVIIIe siècle, ce musée a pour ambition de présenter la vie culturelle et sociale du Biterrois à travers toutes les époques, de l'âge de fer à nos jours. La collection archéologique, avec un lot intéressant de vases antiques, est très importante. Regroupées par thème – la vigne et le vin, la pêche, l'urbanisme, la fête aux arènes –, les galeries permettent de plonger dans la vie quotidienne, passée et présente, des habitants de Béziers. Une place particulière est laissée à Aphrodise, premier évêque de Béziers et patron de la ville, dont la légende lui prête des origines égyptiennes. Son chameau, l'emblème de la ville, est fêté chaque année en avril. Plus loin, un vaste centre de documentation à caractère ethnologique et local est à la disposition des

chercheurs tandis que, dans son auditorium et ses salles d'expositions temporaires, le musée multiplie rencontres, conférences et concerts.

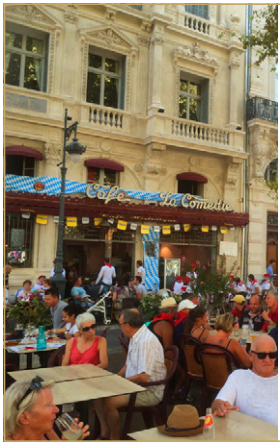
■ **LES NEUF ÉCLUSES DE FONSERANNES**
Office de tourisme de Béziers Méditerranée
2, place Gabriel-Péri
✆ 04 99 41 36 36
Bureau d'informations touristiques de Fonserannes ouvert toute l'année. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : du mercredi au dimanche de 10h à 19h. Adulte : 6 €. Balade guidée en petit train touristique reliant les neuf écluses de Fonserannes au bord du canal du Midi.
Les neuf écluses de Fonserannes, exceptionnelles et uniques au monde, sont un site exceptionnel classé au patrimoine mondial de l'Unesco ainsi qu'aux Monuments historiques. Ouvrage majeur du canal du Midi, créé par Pierre-Paul Riquet, au pied de Béziers, il comporte huit bassins de forme ovoïde (spécifique au canal du Midi) et neuf portes qui permettent de franchir une dénivellation de 21,50 mètres sur une longueur de plus de 300 mètres. Des bâtiments traditionnels comme le coche d'eau, les écuries, la maison de l'éclusier y subsistent encore. Cet ensemble fait des écluses de Fonserannes le troisième site touristique le plus visité en Languedoc-Roussillon, après le pont du Gard et la cité de Carcassonne.

Le couvert

■ **BAR RESTAURANT L'ENDROIT**
33, avenue Emile-Claparède
✆ 09 83 20 54 84
lendroitbeziers@gmail.com
Menus de 11,50 € à 17,50 €. Suggestions à l'ardoise.
Cette adresse reste toujours un coup de cœur. Une petite terrasse face aux arènes, puis une très belle salle colorée à la déco originale. Le bar au milieu, une cuisine ouverte et des objets traînant çà et là comme cet immense bouledogue à l'entrée Plutôt réussi ! Côté cuisine ; en entrée une salade de roquette pancetta et melon, puis une cuisse de pintade et ses légumes de saison et pour terminer une tarte fine au pommes. Le lieu se prête aussi aux apéritifs after work entre amis autour d'une belle planche de fromages ou de charcuterie, accompagnée d'une fine sélection de vins du terroir. Service tardif, soirées à thème et ambiance musicale.

■ **BRASSERIE LE VIEUX SIÈGE**
Place du Forum
6, place des Trois-Six
✆ 04 67 28 07 06
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mercredi au lundi le midi et le soir ; le mardi midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 19,90 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13,90 €. Vin au verre.
Sur la place, face à la mairie, la brasserie le Vieux Siège tenue par Christine et Raymond propose la même formule depuis plus de vingt-trois années : une bonne cuisine de brasserie dans une belle salle décorée dans le style années 1930 ou sur la terrasse donnant sur cette nouvelle place. La chef aborde les grands classiques comme l'anchoïade, le tartare de saumon, le panier de charcuterie, la sole meunière ou les gambas flambées au rhum… Mais aussi les moules gratinées et leurs aïoli, la salade du vieux siége (gésiers, confits, magret et foie gras), tête de veau ou gambas flambées au rhum. On en sort rassasié et satisfait. Pour accompagner ces recettes, la carte propose un large panel de vins régionaux. Laissez-vous tenter par le café gourmand XXL ! et une tarte au citron meringuée ou la mousse au chocolat maison pour terminer.

■ **BRASSERIE PAUL RIQUET** NOUVEAU
43, allées Paul-Riquet
✆ 06 24 21 21 50
Ouvert tous les jours sauf le lundi. Formule : entrée + plat + dessert à 15 € lors des soirées.
C'est en plein milieu des allées Paul-Riquet que cette sympathique adresse s'est installée il y a une plus d'un an. Sur place, on apprécie l'équipe souriante et énergique ainsi que les nombreuses propositions de limonades, bières et bons vins régionaux. Sans parler de la formule tapas qui fait mouche à chaque fois ! Depuis la rentrée, l'établissement propose également une carte de brasserie pour que les clients puissent se restaurer à petits prix. On apprécie particulièrement l'ambiance chaleureuse et familiale des lieux, ainsi que les soirées variées qui sont organisées sur place.



GRAND CAFÉ DE LA COMEDIE NOUVEAU
26, allées Paul Riquet
✆ 04 67 28 32 16
Ouvert tous les jours. Plat du jour : 13,50 €. Brunch le dimanche 21,50.
Dans son cadre Belle Epoque au milieu des allées Paul Riquet, cette institution a récemment pris un sacré coup de jeune ! La terrasse à l'ombre des platanes est un réel plaisir ! On y sert vins régionaux, glaces, bières et limonades. La nouvelle équipe propose dorénavant une cuisine simple, du Sud et de très bon aloi, pizzas, assiette de charcuterie ibérique, une belle salade du chef puis le filet mignon de porc au chorizo ibérique avec écrasée de pomme de terre à la moutarde ou des seiches à la plancha et un burger Black Angus avec des potatoes maison. Bref tout le monde y trouve son compte, on peut aussi manger une tartine tomate-mozza-jambon sur le pouce ou se régaler d'une entrecôte charolaise XXL, et les brochettes en été font déjà bon nombre d'émules. A noter : les brunchs du dimanche matin. Sourire et décontraction, on se sent bien à la Comédie !

LA MAISON DE PETIT PIERRE
22, avenue Pierre-Verdier
✆ 04 67 30 91 85
www.lamaisondepetitpierre.fr
contact@lamaisondepetitpierre.fr
♿
Ouvert toute l'année. Fermé du 16 août au 4 septembre et du 22 décembre au 5 janvier. Du lundi au samedi le midi de 12h à 13h30 ; du jeudi au samedi le soir de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 75 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Livraison de Sète à Narbonne. Accueil des groupes. Terrasse.
L'ambiance qu'a voulu reconstituer Pierre Augé à Béziers, c'est tout ce qu'on aime ! Les fourneaux ont été récupérés chez des antiquaires, on y déjeune dans un patio espagnol, dans une ambiance conviviale et chaleureuse ! Pierre Augé, dit Petit Pierre, deuxième du nom, ça vous dit peut-être quelque chose… Mais si ! Notre grand gagnant du concours Top Chef 2014 et du Choc des champions en 2014, 2015, 2016. Ici, tout a été fait à l'ancienne. Et tout Béziers s'y presse ! Le dépaysement est total, y compris dans l'assiette où les produits régionaux ont la part belle : ici c'est uniquement les menus surprise midi et soir (même à emporter), donc pas de carte, vous pourrez déguster de la baudroie froide servie avec une caponata, des pois chiches noirs et des girolles, ou une pièce de bœuf au whisky tourbé et fleur de courgette farcie pied de veau échalote. Pour terminer, chibouste citron et sarriette, tuile au sésame noir. Vous découvrirez au verre ou en bouteille un délicieux vin des environs, Al Barino, un cépage espagnol vinifié par la maison Laurent Miquel.

CÔTÉ CANAL
Lieu-dit La Gourgasse Vieille
2640, voie communale n°9
✆ 04 67 28 08 54
www.restaurantcotecanal.fr
cotecanal@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Menu unique à 38 €. Formule du midi : 16,50 €. Vin au verre. Deux gîtes un 4 places et un 6 places. Chèque Restaurant. Terrasse.
Côté Canal est un petit paradis à l'ombre des platanes du canal du Midi : murs orange, salle nappée basque, décorée avec goût et chaleureuse, chaises dépareillées. Stéphanie a quitté le plan-plan d'un établissement médico-social pour l'univers impitoyable de la restauration de bistrot. Notre choix s'est porté sur une pâte onctueuse de chèvre frais aux aromates, copeaux de légumes croquants, bouillon glacé de petits pois à l'anis puis des noix de Saint-Jacques cuites à la plancha, risotto crémeux à la tomate confite, roquette, émulsion tomate, soja, xérès et pour finir un vacherin au melon.

À emporter

AU restaurant

Du lundi au mercredi
le midi uniquement
Du jeudi au samedi midi et soir

LA MAISON DE PETIT PIERRE

22, avenue Pierre Verdier, Béziers
04.67.309.185
www.lamaisondepetitpierre.fr

A L'ALSACIENNE
3, rue Trencavel
✆ 06 65 66 74 43
✆ 06 63 36 48 36
alalsacienne@yahoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 14h et de 18h à 23h. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Vente à emporter.
Voici une petite enclave alsacienne en plein centre-ville, ornée de pierre et d'objets alsaciens. On se sent vite à l'aise avec l'accueil du patron, récemment installé. Dominique propose une cuisine traditionnelle alsacienne de très bon aloi et à prix doux. On se régale avec des tartes flambées, un surprenant hamburger aux munster, chèvre et roquefort, des sandwichs à la choucroute, des bretzels. On adore les rustichettes, de belles tartines garnies de tomates, jambon et fromage, grillées et fondantes ! Un réel winstub !

LES LOUIS
2 bis, rue de la Petite-Jérusalem
✆ 04 67 49 07 79
✆ 06 43 44 14 05
Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi midi. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Au pied de la cathédrale, sous le plan des Albigeois, Les Louis s'enorgueillit d'un cadre exceptionnel avec patio ombragé et terrasse. La déco suit la tendance et entre les pierres des plaques émaillées attirent le regard. Quelques tables sont sous une voûte et une grande salle haute de plafond abrite un joli zinc où tout le quartier vient prendre son café le matin. Au menu : saumon frais mariné au soja et graines de sésame, belles et généreuses salades, l'assiette poids plume qui est en réalité une assiette complète composée de jambon braisé, d'œufs au plat, de crudités et qui rassasie le plus affamé, magret au miel et d'excellentes et incontournables pizzas, fondues savoyardes aux cèpes ou aux morilles ; cuisse de canard confite aux cèpes ou encore boccoincini (escalope de veau sauce morilles) ou escalope milanaise. Pour le dessert, ce sera moelleux au chocolat et île flottante maison. Les assiettes suivent les produits de saison et tout y est traditionnellement travaillé. Bon rapport qualité-prix et tout le monde peut y trouver son compte. La carte des vins est bien régionale et l'ambiance faite des rires des habitués.

MARIA THERESA
54, avenue du 22-Août
✆ 04 67 48 15 32
www.restaurant-mariatheresa.com
maria_theresa@live.fr
Fermé de mi-août à mi-septembre. Ouvert du lundi au samedi le soir ; du lundi au vendredi le midi. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 14,5€). Vin au verre. Terrasse. Animations.
Ouvert il y a environ 5 ans, c'est un magnifique restaurant composé d'une belle salle longeant un grand comptoir, d'une mezzanine à l'étage, ouvert sur une belle terrasse et le tout sous une jolie verrière. Endroit qui surprend de par son architecture à deux pas des allées. Grand, certes, mais qui ne manque pas de chaleur, avec sa décoration moderne, son service très carré, et sa fine musique. Très belle première impression ! En entrée : asperges vertes et mousseline de jambon ibérique ou la salade printemps avec des bâtonnets de légumes frais et un wrap à la crème de ciboulette : frais et croquant ! Les plats de très bonne facture sentent bon l'Espagne et la Méditerranée à l'image de cette parellade de cochon ou de la saucisse Duroc, côte de cochon et pressa de Duroc qui nous régalent. On trouvera aussi une très fondante souris d'agneau braisée et notre coup de cœur : l'Asado, une épaule de porcelet confite ! Les poissons ne sont pas en reste : encornets, seiche et gambas à la plancha ou le dos de cabillaud glacé à l'aïoli. Et en fin de semaine, l'ambiance monte d'un cran lors des soirées musicales (dont le programme est sur leur site). Et quel bonheur de déguster des tapas, pan con tomate, choricitos, jambon ibérique, manchégo, gambas, poivrons marinés entre copains lors de ces soirées où DJ Yas et Ben J assurent le son et l'ambiance qu'il faut ! Assurément, c'est l'adresse qui bouge sur Béziers. La clientèle est diverse, belle, jeune et pas seulement. Tout le monde y trouve son compte, tant la personne pressée qui veut déjeuner à bon compte que les potes du samedi soir autour de tapas ou encore le fêtard du samedi soir qui s'éclate sur une excellente programmation musicale et dansante.

LE PATIO
21, rue Française
✆ 04 67 49 09 45
www.restaurant-patio.fr
contact@restaurant-patio.fr
Maître Restaurateur. Qualité Sud de France. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 17 € à 28 €. Carte : 27 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 17 €. Terrasse.
Le cadre de ce restaurant installé au cœur des rues commerçantes est charmant. Été comme hiver, bien au chaud près de la cheminée ou à l'air libre dans un joli patio planté d'un olivier et de bananiers, c'est l'adresse idéale ! Petit en-cas, coupe faim, l'eau à la bouche, le

ventre qui gargouille ou l'estomac dans les talons, les menus ont été nommés en fonction du degré d'appétit des clients. Les classiques de la cuisine française revisités par le chef, ou des plats qui laissent cours à une libre créativité, c'est au choix. La carte évolue au gré des saisons : par exemple, on peut commencer par un tartare de coquillages avec son jus au vin blanc et échalotes ou un original crostini de caille grillée accompagné d'un saupiquet de foies de volailles, pour suivre un jambon braisé à la bière et sa fricassée de cèpes-pommes de terre ou un civet de seiche pommes vapeur safranées. En dessert, les amateurs de chocolat seront conquis par sa tarte aux deux chocolats ou son capriccio au chocolat et son coulis de café.

› **Autre adresse :** 10 bis, rue d'Endevel

LE PETIT MARAIS
18, rue Viennet
✆ 06 56 85 23 32
✆ 09 87 13 43 56
Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Menus de 19,90 € à 23 €. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 13,90 €. Vin au verre.
Entre mairie et cathédrale ce petit restaurant séduit déjà par l'ambiance qui y règne, une certaine bonne humeur et convivialité animent les lieux. Une petite salle ornée de photos d'acteurs et de stars en noir et blanc, un salon lounge où l'on prend son temps et une terrasse sur la rue piétonne Viennet qui aux beaux jours se remplit vite. Ici on déguste une cuisine simple, traditionnelle et très honnête : feuilleté de foie gras, pain d'épices et confit d'oignon puis le magret de canard au miel. Les amateurs de poisson ne seront pas en reste avec zarzuela, seiche à la plancha… Le menu nous aura régalé d'un petit camembert au four et jambon cru, d'un excellent magret de canard puis d'un tiramisu maison le tout accompagné des vins du Moulin Gimié à Capestang et du domaine Perdiguier à Maraussan. Les plus pressés opteront pour de belles pizzas.

AU PIF ROUGE
23, rue des Anciens-Combattants
✆ 07 68 58 28 20
pif.rouge@gmail.com
Ouvert du vendredi au mercredi de 11h30 à 14h ; du vendredi au mardi de 19h30 à 23h30. Service tardif. Menus de 12,90 € à 25,90 €. Carte : 28 € environ. Plat du jour : 9,90 €. Vin au verre. Terrasse.
En promenade en contrebas de la rue de la Citadelle, il n'est pas rare de tomber sur la petite terrasse de Nicolas et Olivier. Le duo a repris cette adresse au printemps 2016 et on ne peut que les en féliciter. Leur adresse se décompose entre deux petites salles en pierres, équipée d'un long comptoir en bois, et de tableaux décoratifs. A la carte, vous aurez le choix entre un carpaccio de Saint-Jacques, une brioche de foie gras maison ou encore la souris d'agneau et vitelottes. Une belle carte des vins accompagne ces mets, notamment un élégant Château-Grézan en rouge. Le soir l'ambiance est plus intime, plus romantique et la musique jazz qui vient résonner en ces murs invite à la relaxation. Parfait notamment pour insuffler un brin de romance en ces lieux.

Le gîte

HOTEL DES POETES**
80, allées Paul-Riquet
✆ 04 67 76 38 66
www.hoteldespoetes.net
hoteldespoetes@gmail.com
Chambre double de 50 € à 70 €. Petit déjeuner : 7,50 €. Garage en supplément : 7 €. Connexion Internet.
Situé sur les allées Paul-Riquet, ce petit hôtel poétique 2 étoiles dispose de quatorze chambres simples mais confortables et bien équipées (climatisation pour certaines, télévision, téléphone). Bien qu'au cœur de ville, elles offrent des nuits calmes et une vue sur un parc ou une cour intérieure. Les chambres sont confortables, la décoration est réussie, raffinée sans trop en faire. La propreté des lieux est irréprochable, on se sent bien. Les petits déjeuners sont très agréables et l'accueil très sympathique. Une très bonne adresse.

HÔTEL IMPERATOR
28, allées Paul-Riquet
✆ 04 67 49 02 25
www.hotel-imperator.fr
info@hotel-imperator.fr
Ouvert toute l'année. 45 chambres. Chambre double de 86 € à 95 €. Petit déjeuner : 11 €. Garage : 15 € (à 25). Les prix augmentent durant la féria. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Situé en plein centre-ville, l'hôtel Imperator, reflète, comme dans beaucoup d'autres villes, le charme des hôtels liés à l'expansion du chemin de fer à l'aube du siècle dernier. Hébergement bed & breakfast de qualité, confort et mobilier classique, situation exceptionnelle en centre-ville, parking fermé, jardin intérieur, il offre une ambiance feutrée et un service impeccable pour un séjour bien agréable dans l'une de ses quarante-cinq chambres bien confortables et bien équipées (climatisation, téléphone, prise ordinateur…).

■ **HOTEL IN SITU******
67, avenue du 22-Août ✆ 04 67 80 08 07
www.insituhotel.com
contact@insituhotel.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 130 € à 190 €. Wi-fi. Restauration. Tv satellite. Coffre-fort.
Grand frère du XIX, l'In Situ situé entre les arènes et le centre ville est composé de deux bâtiments, l'un dans une ancienne maison de maître du XIX ème, l'autre plus contemporain abritant salles de réception, garage et salle de sport et entre les deux un jardin, le bassin de nage à débordement et une grande terrasse où les clients prennent leur temps au calme et à l'ombre ! Les vingt quatre chambres et suites ont été conçus par le duo biterrois Thomas Fabresse et Jean Baptiste Lafon. Spacieuses et lumineuses, au design contemporain, tantôt avec balcon, loggia ou terrasse privative elles bénéficient de tout le confort. L'autre vocation du lieu est d'accueillir des artistes contemporains et graffeurs comme Hervé Di Rosa, Jacques Dunand, Mist ou encore Bernard Pras chacun d'eux pouvant ainsi s'exprimer et exposer ses œuvres dans ce très bel écrin. Salle de sport, hammam, sauna infrarouge et prestations haut de gamme et une mention toute spéciale pour le hall et le comptoir de la réception !

HOTEL LE XIX***
19, place Jean-Jaurès ✆ 04 67 48 04 00
www.hoteldixneuf.com
hello@hoteldixneuf.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 95 € à 145 €. Petit déjeuner : 10 €. Le café-salon de thé est ouvert à partir de 7h tous les jours. Connexion Internet. Wi-fi. Service de ménage. Restauration.
Donnant sur la place Jean Jaurès, ce petit hôtel citadin a un certain charme. Ouvert fin 2016, il a tout de l'hôtel citadin : une terrasse où l'on peut à loisir prendre son petit déjeuner le matin ou, tout au long de la journée, un thé ou un jus de fruit (que l'on soit client de l'hôtel ou pas). Dès la réception franchie, le ton est donné, un doux mélange d'Art déco et de design contemporain orné de tableaux du peintre Sébastien Bayet ! Vraiment très réussi. Les douze chambres réparties sur les trois étages (avec ascenseur) sont calmes et très agréables, offrant tout le confort digne d'un trois étoiles (TV écran plat, lit king size, wi-fi gratuit, climatisation…) et une déco sobre, moderne est originale à la fois ! Central, chic et cosy !

■ **HÔTEL MERCURE******
33, avenue Saint-Saëns ✆ 04 67 00 19 96
www.mercure.com – h5639@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 58 chambres. Chambre double de 105 € à 155 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking : 9 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Wi-fi. Tv satellite.
Pour ceux qui aiment le confort et la sécurité des hôtels de chaîne, à seulement quelques minutes à pied du vieux Béziers, l'hôtel Mercure présente l'avantage d'être mitoyen du palais des Congrès et de l'office du tourisme. Ses hôtes sont accueillis dans des chambres confortables et lumineuses dont les murs parés de bois rappellent les cabines de paquebot. Un bar à vin permet aux voyageurs de découvrir les meilleurs nectars de la région. L'accueil se montre vraiment à la hauteur. L'hôtel peut recevoir les personnes handicapées dans quatre chambres aménagées à leur intention.

Chambres d'hôtes

■ **DOMAINE DE LA GOURGASSE VIEILLE**
Lieu-dit La Gourgasse-Vieille ✆ 06 03 13 53 59
www.la-gourgasse-vieille.com
contact@la-gourgasse-vieille.com

Ouvert toute l'année. Pour les périodes de fermeture : consulter le site Internet. 4 locations de tourisme pour 2 à 6 pers : nombreux tarifs selon la saison : se renseigner. Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant Côté Canal).
Ancienne villa vigneronne de caractère, construite sur les berges du canal du Midi, la vieille Gourgasse à l'allure désuète d'antan s'est fait un joli lifting depuis quelques années… Les travaux ont été réalisés avec tout le respect dû à cette vieille dame. Un domaine rénové avec charme et élégance, avec passion et amour. Nichée au fond d'un magnifique parc arboré, la bâtisse languedocienne se dévoile sous nos yeux, dominée par une belle piscine exposée fièrement au soleil. Elle offre également 4 appartements de charme et 4 chambres d'hôtes décorés avec grand soin et un goût prononcé pour la décoration d'intérieur. Vous y apprécierez le confort de ses espaces, et l'équipement proposé. Vous trouverez enfin le restaurant côté canal, avec sa grande terrasse ombragée au bord du canal du Midi, un véritable havre de paix, de gourmandise et de détente. La maison d'hôtes La Gourgasse Vieille n'est pas seulement appréciée pour la qualité de ses meublés de tourisme et pour l'accueil chaleureux réservé à ses hôtes, elle l'est également pour son excellent rapport qualité-prix et son cadre bucolique tout proche de la ville.

Campings

■ **AIRE NATURELLE DE CLAIRAC**
Domaine de Clairac – Route de Bessan
✆ +33 6 11 19 98 13 / 06 11 19 98 13
www.campingclairac.com
info@campingclairac.com
A 5 km à l'est du centre-ville de Béziers :
par la D28 (route de Bessan)
ou par la N9 (route de Pézénas).
Fermé du 30 septembre au 31 mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 18 €. Possibilité de location de caravane.
Au beau milieu des vignes et des oliviers, dans un ancien domaine viticole à seulement quelques minutes du centre de Béziers en voiture, le camping de Clairac offre de spacieux emplacements ombragés pour les tentes, caravanes ou camping-cars – ou tout simplement tous les campeurs… Le lieu, charmant, bénéficie de tous les services nécessaires pour les vacances – épicerie, café, lave-linge – et comble du bonheur, la densité maximale garantie est de seulement 25 emplacements à l'hectare. Qui plus est l'accueil est simple et chaleureux.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

© SEAN PAVONE - ISTOCKPHOTO.COM

A VOUS DE JOUER !

mypetitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Loisirs

■ **LE CENTAURE**
Route de Corneilhan
Domaine Petite-Pradine ✆ 04 67 31 59 27
www.centaure2.pagesperso-orange.fr
centaure34500@gmail.com
Ouvert le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 14h30 à 17h30. En juillet, permanence uniquement le matin de 9h à 12h. Entrée : 36 €. Enfant : 25 €. Cotisation annuelle : de environ 68 à 88 € selon l'âge. Forfaits mensuels possibles – 4 heures par semaine – du galop 1 au galop 3, du galop 4 au galop 7.
De nombreux cavaliers de la ville se donnent rendez-vous dans ce centre équestre pour découvrir ou améliorer leur pratique de l'équitation. L'équipe des moniteurs, diplômés d'Etat, prend en charge les cavaliers de tous niveaux, du débutant au compétiteur expérimenté. Le Centaure propose également des randonnées et des stages à la fin desquels les élèves passent un test d'évaluation. Un magasin propose tout le matériel nécessaire à la pratique de ce sport.

■ **GOLF SAINT-THOMAS**
Route de Bessan ✆ 04 67 39 03 09
www.golfsaintthomas.com
info@golfsaintthomas.com
Ouvert toute l'année. Abonnement : 1 780 €. Restauration. Boutique.
Au beau milieu d'un environnement typiquement méditerranéen, le golf Saint-Thomas constitue un véritable espace privilégié pour les golfeurs confirmés ou néophytes. Le parcours de 18 trous (dessiné par Patrice Lambert) sillonne la garrigue biterroise (et ses animaux : canard, perdrix, lièvres, lapins, etc.) sur plus de 6 kilomètres.Ne vous fiez pas à son apparente facilité, vous aurez besoin de tous vos clubs, de toute votre tête et d'un jeu solide pour scorer. Tout au long de l'année, on participe à des stages pour débuter ou se perfectionner. Ce golf est bien évidemment doté d'un restaurant et d'une piscine.

Location de deux-roues

■ **RELAX RENTALS/RELAX BIKE TOURS**
70, allées Paul-Riquet ✆ 06 38 12 32 82
www.relaxrentals.fr
relaxbeziers@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 18h. 20 € la journée. 110 par semaine. D'avril à fin octobre.
A 400 mètres de la gare de Béziers, Relax Rentals propose des vélos et VTT à la location pour la journée ou à la semaine. Il vous sera possible d'en louer près du canal du Midi pour improviser vos promenades. Attention, pièce d'identité demandée et assurance de responsabilité civile préférable.

Sorties

■ **CAFÉ ÉTIENNE**
4, carrefour de l'Hours
✆ 04 67 00 11 47
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 20h.
Difficile de ne pas succomber à l'odeur lorsqu'on se trouve au rez-de-chaussée du Polygone, à portée de narines des cafés Étienne. L'enseigne reçoit chaque jour une clientèle de commerçants parlant boulot en se jetant un petit noir, mais aussi de connaisseurs avertis en matière d'expresso. De nombreuses variétés sont ainsi moulues à la demande. Aussi une bonne collection de thés, natures ou aromatisés, verts ou déthéinés, il y en a pour tous les goûts.

■ **LA CAVE À BIÈRES**
8, rue Française
✆ 06 64 14 00 34
Jérémy et Benjamin ont installé cette cave à bières située derrière la mairie. Ils y présentent des belges, des françaises mais aussi un nombre hallucinant de bières étrangères et cette très jeune et excellente biterroise de Trencavel, brassée sur Béziers deux rues plus loin en plein cœur de ville. Pas moins de 300 références garnissent les étagères avec un petit rayon spiritueux, des produits dérivés et des coffrets cadeaux. Des animations agrémentent les soirées. L'adresse bière de Béziers !

■ **PAS COMME LES AUTRES**
Palce de la Madeleine
3, rue Porte-Olivier
✆ 04 67 48 53 05
✆ 06 58 62 31 09
www.pascommelesautres-beziers.com
romainhenryniess@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi.
Romain Henry Nies, jeune sommelier, a créé un lieu qui lui ressemble « Pas comme les autres ». Dans son bar à vins, cave à manger, Romain propose une sélection de produits d'exception pour vous régaler. A la cave, des vins vivants, bio ou biodynamiques à emporter ou bien à déguster au comptoir avec des tartines minutes concoctées avec des produits frais et de saison, ainsi qu'une belle sélection de charcuteries et fromages et si l'envie d'un repas chaud vous prend, vous pourrez savourer un plat typique de la région. Le succès grandissant, il est vivement conseillé de réserver.

■ **AU SOLEIL**
1, place de la Madeleine
✆ 04 67 28 54 26
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h. Brunch le dimanche de 11h à 15h.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES
★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

Très apprécié du Petit Futé Béziers, ce salon de thé, épicerie, restaurant – le midi – et librairie continue à compter parmi les meilleures adresses de sa catégorie. Il vient de changer de propriétaire mais garde le même état d'esprit. Le Renard apprécie toujours autant le cadre clair, les confortables fauteuils en osier et la splendide terrasse sur la place de la Madeleine. Mais c'est sa cuisine raffinée à base de produits frais et des productions locales savoureuses distribuées par Accent d'Oc séduit par-dessus tout. La chef – puisque c'est une jeune femme – concocte chaque midi deux ou trois entrées, plats, par exemple, un sauté de lapin ou un filet de sandre sauce aux câpres et desserts qui s'avèrent à chaque fois de véritables délices. A déguster en compagnie de bons vins régionaux, la carte est courte mais elle est renouvelée quotidiennement en fonction des arrivages du marché. Ne manquez pas également toute une gamme de tastas gourmandes, de bien bonnes tartines à base de fromage, charcuteries, poissons marinés, agrémentées de légumes confits, tapenades, herbes aromatiques et autres petits bonheurs. Le service est, de plus, efficace et vraiment sympathique !

TUTO MONDO
Place du Forum
✆ 04 67 28 44 13
Ouvert du lundi au samedi.
Ici on sert depuis maintenant trois ans cafés (à un euro avant 10h), jus de fruits et boissons fraîches et moults apéritifs dans une petite salle avec un beau comptoir ou en terrasse face à la mairie. Véritable lieu de rendez-vous le lieu ne désemplit pas. Les habitués s'y retrouvent du café au petit matin jusqu'à l'apéro autour de quelques crus régionaux. A midi on s'y restaure d'un copieux plat du jour, d'un burger ou pour les plus pressés d'un croque monsieur-salade et d'une tarte du jour.

Emplettes

BRASSERIE TRENCAVEL
4 ter, rue Mairan
✆ 06 40 59 66 56
www.brasserietrencavel.com
brasserietrencavel@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi. Livraison possible.
La pression monte à la brasserie Trencavel ! Nicolas Delous a ouvert son atelier dans la rue Mairan. En véritable passionné de bières, il fait revivre la tradition brassicole de la ville. A deux pas de la Mairie, il y élabore et brasse, étiquette et commercialise trois bières de son cru que nous retrouvons déjà dans quelques bonnes adresses de restaurants et cavistes de la ville. Une blonde légère sans amertume, une brune aux doux accents amers et au goût de café torréfié. Enfin, une Ale au subtil goût de miel, et au packaging très affirmé et réussi. Les fûts où se fermentent ses demoiselles a lieu dans l'arrière-boutique, tout comme l'embouteillage, avant de partir pendant 4 semaines en chambre froide au premier étage. Il faudra donc patienter pour déguster ses belles brunes, blondes et ambrées à votre guise. Nicolas fait tout ici et propose même des visites des lieux et des dégustations de ses délicats breuvages sur demande. Chapeau Nico !

CAVE A VINS KLOOSVINS NOUVEAU
9 - 11, rue Viennet
✆ 04 67 48 09 32
www.kloosvins.com
info@kloosvins.com
Ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi. Mercredi et samedi ouvert pendant les vacances scolaires.
Emilia Kloostra, courtier en vin, a ouvert depuis peu une cave entre la mairie de Béziers et la cathédrale. On y trouve une très fine sélection de vins régionaux tels que le Domaine Gayda, les vins de Calmel et Joseph ou du domaine de Preignes-le-Vieux à Vias, mais aussi une vingtaine de petits domaines dénichés. Emilia connaît chacun de ces domaines, elle est dorénavant secondée par Stéphanie, et elles sauront à coup sûr vous conseiller au plus juste pour votre nouveau « rendez vins » comme elles aiment le dire. Le conseil est avisé et s'adresse à tous les budgets. Les événements et les dégustations sont fréquents.

AU CHAI DU LANGUEDOC
53, avenue Rhin-et-Danube
✆ 04 67 30 49 01
www.auchaidulanguedoc.com
info@chai-languedoc.com
Ouvert le lundi de 10h à 13h et de 15h à 20h ; du mardi au samedi de 9h à 20h. Fermé le dimanche. Livraison ou retrait en magasin.
Vins, spiritueux, fromages, charcuterie et épicerie fine, Au chai du Languedoc est un véritable temple dédié au bien boire et au bien manger. Depuis plus de 30 ans, la famille Andrieu est à votre écoute et vous fait partager sa passion pour des vins et produits d'exception. Une adresse bien connue des amateurs de vins où des dégustations permanentes sont possibles, au bar et sous le patio. Mais aussi un lieu de découverte et de rencontre avec les vignerons. De nombreux talents sont dénichés dans la région du Languedoc-Roussillon et dans d'autres terroirs de France. On trouvera bien sûr les incontournables, au prix propriété : plus de 3 000 références !

Déjà sous le charme, on sera bien aise de découvrir, à côté de la table d'hôte, la fromagerie et sa sélection au lait cru de tradition fermière et artisanale, toujours issue de petits producteurs, où les vaches, chèvres et brebis se partagent l'étal… N'oublions pas la collection de jambons avec le Corse, le San Daniele, le Noir de Bigorre et le Pata Negra. L'épicerie fine, qui n'est pas en reste, finit d'en faire un lieu incontournable… À noter que régulièrement des événements et soirées à thème sont organisés.

■ **CHÂTEAU DE RAISSAC**
Puech Cocut
Route de Murviel
✆ 04 67 28 15 61
www.raissac.com
info@raissac.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h.
Pour découvrir la cave du château, installée dans une métairie du XVII[e] siècle, le Puech Cocut, il faut gravir une petite route qui part du nouveau giratoire installé à l'entrée de Lignan. Là, les vins vieillissent dans un magnifique chai, creusé dans la roche, où reposent 200 barriques du meilleur chêne de l'Allier (forêt de Tronçais). Pour le blanc (vins de pays d'oc ou coteaux-du-libron) les vignes sont, d'une part, sur des coteaux argilo-calcaires riches en fossiles marins, d'autre part, sur des terres riches en alluvions et recouvertes de galets siliceux du tertiaire, propices aux cépages blancs tels que le chardonnay et le viognier. Pour les rouges, elles poussent sur des terrasses de cailloutis « villa-franchiens » particulièrement adaptées aux cépages rouges traditionnels de la région tels que grenache et syrah. Le domaine produit aussi des rosés et sert de cadre à des expositions de peinture. Il propose aussi cinq chambres magiques dans le château qui bénéficient de quatre épis.

■ **DOMAINE DE LA COLOMBETTE**
Ancienne route de Bédarieux
✆ 04 67 31 05 53
www.lacolombette.fr
contact@lacolombette.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h. Groupes : sur rendez-vous, le mardi et le jeudi. Boutique en ligne.
Figures du paysage viticole du Languedoc, François et Vincent Pugibet sont des vignerons inclassables. Situé à la bordure nord de la ville de Béziers, le domaine de la Colombette prouve chaque année que ce terroir est capable de produire de fabuleux nectars. Pour preuve, son vin de pays chardonnay vinifié en demi-muid, qui surpasse souvent, dans les concours, des blancs issus de terroir à très forte notoriété. C'est la même chose pour son sauvignon, son pinot noir ou son Ledoner Pelut. Que dire alors de sa toute nouvelle cuvée Plume, déjà médaillée d'argent au concours Rosé du Monde 2006 à Cannes pour le rosé grenache 2005 ! Une cuvée que l'on retrouve dans les trois couleurs et dont la particularité est d'être seulement à 9°. Sublime ! Chapeau ! Malgré cela, François et Vincent Pugibet gardent la tête froide et proposent à leurs nombreux clients des prix plus que raisonnables.

■ **LA MOUCHE**
Domaine de Pradines le Bas
Route de Corneilhan ✆ 04 67 30 63 52
www.lamouche-art.com
contact@lamouche-art.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.
Cet espace, à la fois lieu d'Art contemporain et galerie d'art, est dédié à la création contemporaine. Implanté dans le magnifique cadre du domaine de Pradines-le-Bas, c'est dans une démarche philanthropique que Francine Buesa a pensé ce lieu afin de permettre aux artistes de créer du lien social avec le public à travers leurs œuvres. La saison estivale est le moment de découvrir une nouvelle exposition au cours d'une déambulation artistique qui vous conduira jusque dans le parc du domaine.

■ **LES TEMPS DE GASTON**
41, avenue Emile-Claparède
✆ 04 67 28 82 50
lestempsdegaston@gmail.com
Ouvert du mardi au dimanche de 9h 30 à 12h 30 et de 17h à 20 h.
Sévérine et Julie ont cette année ouvert ce petit étal face aux arènes, elles y proposent huîtres, palourdes, moules et autres coquillages d'extrême qualité et de toutes provenances ! Nous y avons retrouvé avec plaisir les magnifiques huîtres de Tarbouriech de l'étang de Thau et de belles moules de pleine mer… Mais la véritable surprise du lieu tient dans le fait que ces deux sœurs fabriquent ici même l'eau servant de bassin aux coquillages et au vivier où homards et crabes jouent des coudes. Les huîtres sont légèrement moins iodées que sortant de l'étang et sont tout simplement excellentes et d'une fraîcheur extrême. Ici on sait de quoi on parle. Il faut dire que dans cette famille on est dans le coquillage depuis cinq générations. On se régale aussi de crevettes, de Saint-Jacques, d'escargots de mer. Un joli rayon épicerie marine et des plats à emporter tels que couteaux persillés, tellines, salades d'écrevisses. Les Biterrois avisés y commandent leurs plateaux de coquillages ! A noter un service traiteur sur mesure des plus efficaces.

Dans les environs

Abeilhan

■ **DOMAINE SAINT-GEORGES-D'IBRY**
Route d'Espondheillan ✆ 04 67 39 19 18
www.saintgeorgesdibry.com
info@saintgeorgesdibry.com
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h. Dimanche et jours fériés sur rendez-vous. Un musée viticole et deux gîtes 2 et 3 épis.
Marianne et Michel Cros ont fait de leur domaine un modèle de culture raisonnée, cité en exemple dans le réseau Farre (promotion de l'agriculture raisonnée). Le vignoble produit des vins particulièrement expressifs, sélectionnés chaque année par les guides spécialisés et lors des concours. Au cours de la visite, ces vignerons vous feront partager leur passion pour leur terroir et

découvrir leurs vins. Certaines cuvées sont élevées en fûts de chêne, près des anciens chais où sont encore conservées des allées entières d'anciens foudres. Près de dix sept vins composent la gamme du domaine Un coup de cœur pour le travail de la famille Cros qui affiche un beau palmarès.

Autignac

CHÂTEAU AUTIGNAC
26, avenue de la Liberté
✆ 04 67 21 96 99
www.chateauautignac.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres (et un gîte). Chambre double de 160 € à 220 €. Gite à partir de 140 €/la nuit. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Salles de réception.
Située à 15 km au nord de Béziers, dans le village d'Autignac, l'un des sept villages de l'appellation de Faugères, une magnifique demeure vigneronne a été rénovée dans un pur style contemporain. Salons et verrières, baignés de lumière et meublés dans un esprit design, s'ouvrent sur de magnifiques terrasses surplombant les jardins verdoyants, l'adresse est un véritable havre de paix. Les chambres y sont très confortables. Des vins de la propriété, le Domaine des Près Lasses, issus de culture biologique, cultivés sur des terrasses de schistes, sont vinifiés et proposés à la dégustation.

Cazouls-lès-Béziers

Situé quasiment à mi-parcours entre Béziers et Narbonne, cette coquette commune très accueillante domine une large partie de la plaine viticole du Languedoc. Le village recèle de curiosités à découvrir : l'église Saint-Saturnin dont la frise du porche d'entrée est classée aux monuments historiques, et dont le maître-autel, merveille d'art de l'orfèvrerie d'Ercuis date de 1878, le clocher de 1857, la tour de l'Horloge avec sa cloche du XVII[e] siècle, la chapelle de Notre-Dame-d'Ayde, la chapelle wisigothique de Saint-Vincent-de-Savignac classée également aux monuments historiques, le château de Savignac-le-Haut, le menhir de Roque-Blanche, et la salle du Patrimoine.

LE CHAI BON
3, rue Kléber ✆ 04 67 98 28 06
www.lechaibon.com
lechaibon@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Plat du jour : 14 € (à 16,50 €). Vin au verre.
Récemment ouvert à quelques pas du centre du village Sabine et Eric ont installé dans cette belle maison leur joli restaurant. Une fois la terrasse passée, la cuisine ouverte mène à trois salles, toutes différentes et à la déco moderne, un patio tout au bout et une cave vitrée offrant une fine sélection de crus régionaux. Le lieu ne manque pas de charme ! Et la carte est à la fois prometteuse et alléchante : Os à moelle au beurre d'ail et lamelles de Pata negra, escalope de foie gras et son demi–magret sauce champagne mais aussi Saint Jacques à l'absinthe. Les assiettes font la part belle aux spécialités du Sud. Notre coup de cœur, reste le marmiton de la mer où le demi homard et duo de poisson du jour et légumes de saison nous auront régalé comme pour le Tiramisu au glacé de spéculoos et crème anglaise à la chicorée. Tout y est maison et les associations sont originales et des plus heureuses. Éric en cuisine travaille avec les producteurs du coin : miel, fruits et légumes de Cazouls, et les glaces accompagnant les plats et desserts sont de la Compagnie des desserts de Lézignan. Les vins régionaux conseillés par Sabine comme L'Âne blanc ou le rosé de Saint-Chinia. Un joli moment. On souhaite que ça continue comme ça.

BARABASZ – RAMOS
Domaine de la Plaine
Lieu dit Le Dental
✆ 04 67 93 58 27
la.noria@orange.fr
Sur la D162 entre Maureilhan et Cazouls-lès-Béziers.
5 chambres (deux suites de deux, deux chambres de deux et une suite pour un couple avec un ou deux enfants). Chambre double 60 € ; suite 68 €. Petit déjeuner inclus. Une suite pour un couple avec un ou deux enfants à 92 euros. Animaux acceptés (animaux acceptés (3 euros par jour)). Restauration (le prix du repas est à 18 euros par personne, boisson comprise).
Authentique mas agricole et viticole du XIX[e] siècle, le Domaine a été un temps occupé par des moines boulangers dont il reste encore le four à pain et son calvaire. Une noria permettait de puiser l'eau des puits, d'où le deuxième nom du Domaine. Quatre chambres vous sont proposées, deux pour deux personnes (45 € la nuit petit déjeuner compris), une suite pour trois (55 €) et une chambre familiale pour quatre (67 €). Le petit déjeuner et le repas du soir (table d'hôte en saison à partir de quatre personnes sur réservation 16 € le repas) se prennent soit dans la salle à manger, soit, dès que le temps le permet, sous la gloriette à l'ombre des platanes centenaires. La cuisine est familiale, axée sur les produits du potager. Vous pourrez alors échanger vos impressions, parler de vos projets de visites avec Jocia et Didier qui vous conseilleront quelques itinéraires de découverte, des lieux de baignade ou des sites remarquables de la région.

DOMAINE CASTAN
Avenue Jean-Jaurès
✆ 04 67 93 54 45
www.domainecastan.com
Domainecastan@gmail.com
Le domaine Castan, tenu par un vigneron indépendant depuis 20 ans, s'étend entre garrigue et Méditerranée. Il est fier de sa belle collection de vins de terroir, gorgés de soleil. Des blancs, des rouges, des rosés mais également du muscat et de la cartagène, l'apéritif typique du Languedoc, pas moins de 17 vins sont proposés aux amateurs. La boutique a récemment été modernisée et propose de la vente directe où vous pourrez déguster tous les vins de la propriété, ainsi que des produits du terroir.Un musée de 450m^2 et un chai centenaire peuvent être visités, vous découvrirez ainsi la vigne et son histoire au travers d'une collection de plus de 1500 outils et objets anciens de 1880 à 1990. Une balade dans le temps garantie.

■ **DOMAINE DE CLAIRAC**
✆ **04 67 90 55 62**
www.domainedeclairac.fr
contact@n2b.fr
Sur rendez-vous.
Pionnière dans le domaine de l'agriculture biologique, la famille Jougla vinifie et élève ses vins en foudre de chêne, dans des caves exceptionnelles. Le résultat est un produit haut de gamme, exempt de résidus de produits chimiques. Sur leurs terres, marsanne blanc, cabernet rouge et syrah rouge donnent des vins de caractère souvent primés. En été, la famille expose des matériels anciens de fonderie et de viticulture. Des passionnés comme on les aime.

■ **VIGNERONS DU PAYS D'ENSERUNE**
55, avenue Jean-Jaurès
✆ **04 67 93 89 21 – marsol.j@vpe.fr**
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.
Dignes héritiers de la plus ancienne coopérative viticole de France créée sur le village de Maraussan en 1901, les vignerons du pays d'Ensérune savent extraire le meilleur de leur terroir. Sont regroupés les caveaux de Capestang, Cazouls-lès-Béziers, Lespignan, Maraussan, Nissan-lez-Enserune, Cazedarnes, Montady, Poilhes, Vendres. Les vignes de cette cave, c'est-à-dire 3 650 ha répartis sur 11 villages, entourent la pittoresque abbaye romane de Fontcaude fondée en 1154. 800 familles de propriétaires récoltants vous invitent à découvrir leurs terroirs : IGP oc, IGP coteaux-d'ensérune, AOP saint-chinian ou AOP coteaux-du-languedoc. Pour répondre à la demande, les vignerons du pays d'Ensérune ont choisi d'élargir leur gamme aux vins du Grand Sud, depuis la Gascogne jusqu'aux côtes-du-rhône et de Provence. Une visite gourmande à faire.

Cers

■ **DONNA LOUISA**
2 bis, rue de l'Occitanie
✆ **04 99 43 05 93 – donnalouisa@live.fr**
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : le lundi soir ; du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Emilie et Gaëtan ont ouvert ce très joli restaurant où trône le portrait de l'arrière grand-mère Donna Louisa. L'établissement est accueillant avec son décor moderne et sa terrasse situé en plein centre de Cers. Le four à bois dore les pizzas. Bon nombre de spécialités italiennes figurent à la carte comme cette escalope de veau à la milanaise et ces excellentes brochettes de boncoccini (veau, lard, mozzarella en brochettes). Les pizzas dorées au four à bois sont très bonnes. Les pâtes viennent aussi agrémenter cette belle et simple carte, aussi bien tagliatelles et penne que spaghetti. Le jeune couple est charmant : Gaëtan au four s'affaire et Emilie au service va et vient sur la terrasse avec sourire et professionnalisme. Vous y dégusterez de bons vins régionaux. Donna Louisa fait aussi glacier les après- midi aux beaux jours ; et ne manquez pas de goûter le café gourmand maison.

■ **L' Ô BERGE**
5526F, route d'Agde
✆ **09 73 22 68 60 / 06 61 75 51 25**
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menu unique à 16 €. Formule du midi : 14 €. Suggestions à l'ardoise et carte.
Une terrasse au bord du canal du Midi à l'ombre des platanes et à la fraîche. Impossible de louper l'adresse ! Le lieu pousse au farniente ! Voilà maintenant deux ans que Carole et Déjan proposent une cuisine simple et familiale. La formule à midi fait bon nombre d'émules avec de belles salades repas, un camembert rôti, une surprenante entrée serbe (le pays de Déjan) faite de feta, poivrons cuits, huile d'olive et piment d'Espelette, mais le tartare de bœuf au couteau (de chez Bousquet) n'est pas mal non plus, tout comme les croustillous de porc et andouillettes, seiches grillées et ravioles aux scampis. Le soir, nous avons adoré les assiettes de tapas permettant entre amis de prendre un apéro au frais au bord du canal du Midi avec un petit pichet du Domaine de Mujolan à Fabrégues. C'est simple et bon… que demander de plus ?

■ **L'APPART DES ANGES**
Péniche Les Anges d'Eux – Canal du Midi
✆ **04 67 26 05 57 – www.appartdesanges.com**
Clévacances (4 clés). 3 chambres. Chambre double 138 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi. Bain bouillonnant. Spa.
Christophe et Jean-Philippe vous proposent de partager leur plaisir de vivre sur l'eau, dans leur péniche splendidement aménagée. Trois chambres d'hôtes confortables, à la décoration raffinée, avec salles de bains indépendantes, vous y attendent. C'est un vrai séjour de détente car, à bord, on pourra profiter d'excellents équipements : piscine, salon avec poêle-cheminée, trois terrasses, un coin bibliothèque – avec accès gratuit à Internet par wi-fi, TV LCD, lecteur DVD –, à disposition en chambre mini chaîne hi-fi, bouilloires thé/café, peignoirs…. Le tout sous les ombrages vénérables du canal du Midi, à deux pas de Béziers et ses commerces et à proximité des plages de la Méditerranée. S'endormir bercé par le doux clapotis de l'eau, on aime ça.

Corneilhan

■ **BOUCHERIE SÉNÉGAS**
ZA la Mouline
92, rue de l'Abesque ✆ **04 67 31 21 10**
www.boucherie-senegas.com
Sur les marchés. Lieux disponibles en ligne. Commande sur le site internet.
Depuis 1947, de père en fils, la passion et le métier se transmettent chez les Sénégas. C'est Alexandre, la dernière génération, qui vient d'être récompensé par le concours Hérault Gourmand pour ses tripes à l'ancienne de 36 heures. Son secret : une cuisson très douce, des ingrédients de grande qualité (tripes fraîches de bœuf, pieds de veau, jambon de pays, armagnac, etc.) et un savoir-faire hors-pair, à l'image de l'enseigne qui met tout en œuvre pour vous proposer des produits artisanaux, naturels et aux saveurs authentiques. La viande est 100 % régionale, sélectionnée avec soin et savoir-faire.

Le site Internet vous permet de passer commande en ligne et de retirer celle-ci à Corneilhan. Mais la boucherie vient aussi à votre rencontre sur différents marchés de la région : Béziers, Narbonne, le Cap d'Agde, Sérignan. Une belle maison, des produits qui nous font craquer !

Espondeilhan

DOMAINE DE MAJUBIER L'OSTAL
Rue des Camps Nègres
✆ 04 67 67 71 62 / 06 28 34 59 68
www.gites-de-france-herault.fr

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Langues parlées à l'accueil : français, anglais, espagnol. Pour 4 personnes (78 m², 2 chambres). De 400 € à 1 100 € la semaine selon saison. Label Tourisme & Handicap. Animaux interdits. Lave-vaisselle. Parking. Terrasse.
C'est au cœur des vignes, dans un charmant cottage, que ce couple de propriétaires vous accueille pour un séjour en toute simplicité et gentillesse. A l'abri des regards, cet hébergement est le lieu de résidence idéal pour des vacances au calme. Une piscine vient enrichir l'offre des lieux et permet aux résidents de passage de faire trempette avec une vue extraordinaire sur les vignes de la région.

PASSION GOURMANDE
ATELIER DE LA CUISINE
50, rue Notre-Dame-des-Pins
✆ 06 10 56 01 63 / 06 07 41 98 73
www.confituresdepassiongourmande.fr
Qualité Sud de France.
Marie-Pierre Vital se décrit avant tout par sa passion des confitures et de la cuisine. Maître confiturière, elle est membre de l'Ordre culinaire international. De sa Passion Gourmande naissent des confitures originales et créatives, pleines de goûts et de saveurs. Chaque pot est un objet de décoration, qu'on déguste aussi avec les yeux. Sa confiture framboise-crème de cassis est arrivée première au concours Hérault Gourmand 2015/2016 : voluptueuse et raffinée, elle est uniquement confectionnée de framboises meeker et de crème de cassis de Dijon. Elle accompagnera à merveille brioches, pains ou crèmes glacées. Vous trouverez et pourrez commander toutes les créations de Marie-Pierre sur son site Internet.

Lignan-sur-Orb

CHÂTEAU DE LIGNAN
Place de l'Eglise ✆ 04 67 37 91 47
www.chateaulignan.fr
Fermé du 2 au 16 janvier. Ouvert du lundi au samedi le soir ; du mardi au vendredi le midi. Ouvert le dimanche soir, du 1er juillet au 31 août. Menus de 22 € à 46 €. Suggestion du jour : 22 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Jardin. Hôtel 4 étoiles.
Du centre de Béziers, il ne vous faudra qu'une quinzaine de minutes pour rejoindre cette splendide demeure et surtout changer complètement d'ambiance. La porte de votre voiture à peine ouverte, vous apprécierez le silence, le calme, la verdure. De quoi se sentier léger avant de passer à table pour goûter la cuisine orchestrée par Steve Judith qui du plus petit menu au plus grand se défend becs et ongles pour rendre une belle copie gourmande. Pour vous convaincre, les intitulés de notre dernier repas, œuf de ferme poché à basse température, pomme de terre et toastinette de foie de volaille puis suprême de volaille fermière, haricots coco de Paimpol et enfin, banane Frécinette pochée au caramel, glace rhum-raisin, financier noix de coco. Sans compter la mise en bouche, le pré-dessert et les mignardises… on en redemande !

Murviel-lès-Béziers

Construit sur le modèle circulaire de village médiéval formé vers l'an mille, Murviel-lès-Béziers domine la vallée de l'Orb, offrant un panorama exceptionnel. Enroulé autour de son château seigneurial, il possédait cinq portes qui, au Moyen Age se situaient dans les remparts. Classé d'intérêt historique, le cœur du village est un bel exemple d'architecture moyenâgeuse avec ses portes, ses fenêtres à meneaux, ses venelles et ses escaliers extérieurs. L'Hôtel de ville mérite le détour, niché au cœur du château détruit au XIIe siècle puis reconstruit, c'est un bel édifice qui se prolonge par une vaste terrasse d'où le regard s'échappe jusqu'aux premiers contreforts des Pyrénées.

LE GARDE-MANGER
5, centre commercial du Pounchou
✆ 04 67 94 09 58 – www.le-gardemanger.com
Ouvert toute l'année. Le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Fermé le lundi (midi et soir) et le mardi (midi). Menus de 17 € à 29 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 14 € (à 17 €).
A l'entrée de Murviel-les-Béziers, Julie et Sébastien ont posé leurs valises pour ouvrir un restaurant pour les gourmets. Une salle avec parquet, un coin cave, un menu à l'ardoise de saison, des suggestions de retour du marché, et une mise en table soignée et fleurie. Dans une ambiance bistrot parisien, pour commencer, un tartare de bulots et de crevettes, puis seiches et couteaux en persillade et leur petit pot d'aïoli, et enfin pour terminer, un baba au rhum antillais. Une jolie adresse.

■ **LA ROSERAIE DU CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS**
Route de Puimisson
✆ 04 67 32 92 58
www.saintmartindeschamps.com
domaine@saintmartindeschamps.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h. Pour 28 personnes (13 chambres). De 370 € à 1 320 € la semaine selon saison. Label Tourisme & Handicap. Bien préciser si vous avez besoin d'une douche à l'italienne. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Cave à vins. Lave-linge, lave-vaisselle. Tv satellite.
La famille Birot vous propose de nombreux gîtes. D'abord, quatre superbes gîtes (3 épis) à l'entrée de la propriété du château de Saint-Martin-des-Champs : deux petits pour 4 personnes, un moyen pour 6, et un grand pour 12 à 14 personnes. Tous sont meublés avec soin, et équipés tout confort. Deux autres gîtes, une maison vigneronne dans le centre de Murviel-les-Béziers pour six personnes, et une maison au bord de l'Orb, également pour six personnes, au pont de Réals et surplombant une plage.

■ **CHÂTEAU DE MURVIEL**
1, place Georges-Clemenceau
✆ 04 67 32 35 45
www.chateau-de-murviel.com
chateaudemurviel@free.fr
5 chambres. Chambre double 85 €.
Le château du XVI[e] siècle, situé en hauteur, domine le village et offre une vue magnifique sur la plaine biterroise et les premières montagnes du haut Languedoc. Divisé en deux, il abrite d'un côté la mairie, de l'autre les chambres d'hôtes d'Yves Cousquer. Entièrement rénovés, ses bâtiments enserrent une grande cour privative ombragée parfaite pour les petits déjeuners et les siestes. A l'intérieur, plafonds à la française, pierres et parquets servent d'écrin à cinq chambres dignes d'un conte de fée. Bois ou fer forgé se marient aux rideaux qui encadrent les grands lits (à baldaquins pour certains), les salles de bains privatives sont à la hauteur des chambres. Les salles de réception, installées en rez de jardin, apportent fraîcheur et détente en été. Entre deux étages, une salle à manger aux meubles en bois et fer forgé dispose d'une cuisine équipée à disposition des hôtes. Un joli château avec des chambres au charme très romantique !

■ **CHÂTEAU COUJAN**
✆ 04 67 37 80 00
www.chateau-coujan.com
chateau-coujan@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous). Livraison possible (commande en ligne).
Les vignes du Château Coujan sont plantées en coteaux à 140 m d'altitude, sur un terroir de cailloutis gréseux, au nord de Béziers. Florence Guy vinifie et élève saint-chinian, coteaux-du-languedoc et des vins de pays. Pour les goûteurs à l'âme philosophe, la cuvée Gabrielle de Spinola, vin élégant et ample, bien charpenté qui ne demande qu'à vieillir patiemment. C'est d'actualité, les nouvelles cuvées estivales Rolle en blanc, Tradition en rosé, Terrasses en rouge, ou encore la Bulle du Paon, un vin léger et très fruité à boire bien frais, ainsi qu'une gamme cultivée en bio. Et une huile d'olive fruitée provenant des oliviers du château. De beaux produits.

Servian

LE JARDIN DE SAINT-ADRIEN
RN 113
Domaine Saint-Adrien
✆ 04 67 39 24 92
www.jardindesaintadrien.com
jardinstadrien@wanadoo.fr
Autoroute A75 sortie n° 62. Accès RN9 à mi-chemin de Béziers et Pézenas (RD18E4).
Ouvert d'avril à octobre. En juillet et août ouvert du mardi au vendredi à 16h 18h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 4 à 12 ans) : 3 €. Pour les groupes de plus de 20 personnes. Label Jardin remarquable. Elu « Jardin préféré des Français 2013 ».
Françoise et Daniel Malgouyres ont créé et animent ce lieu idyllique, un magnifique jardin minéral dans une carrière du moyen âge dans les pierres volcaniques. Défricheurs impénitents, ont livré bataille aux ronces, broussailles, détritus et gravats d'une carrière abandonnée pour faire de ce désert de pierres brûlées de soleil un spectaculaire jardin paysager de 4 hectares, paradis baigné à présent d'eaux souterraines et de lumière méditerranéenne, et où les végétaux, la pierre, la lumière et l'eau sont remarquablement mis en scène. Quatre plans d'eau dont la fontaine de Philîa où cohabitent des poissons avec certains exotiques. Sur les extérieurs amandiers, érythrines, eucalyptus, azeroliers, palmiers et oliviers. Ce petit écrin inattendu est plein de surprises. Penser cependant à bien se renseigner avant de s'y rendre car, si le lieu est superbe, les horaires de visites sont limités (généralement ouvert en fin d'après-midi). Une salle dominant le site permet de prendre quelques rafraîchissements. Une belle promenade pleine de senteurs.

LE CHÂTEAU DE L'HERMITAGE DE COMBAS
L'Ermitage RD39
✆ 04 67 39 90 90
www.charmingchateau.fr
De septembre à juin ouvert jeudi soir, vendredi soir, samedi soir et dimanche midi. En juillet et aout ouvert tous les soirs et fermé le dimanche. Groupes à la demande. Menus de 32 € à 34 €. Menu enfant : 12 €. Suggestion du jour : 20 €. 25 appartements, la nuit de 65 € à 167 € et la semaine de 455 € à 1561 € (en fonction de l'appartement et de la saison).
Alexandre et Fabienne Rech ont repris ce magnifique château il y a peu de temps.
Sur les bases d'une ancienne forteresse du Moyen-âge, puis siège d'un prieuré, le château depuis le XIV[e] siècle n' a cessé d'évoluer : un grand escalier, des salles rajoutées

au fur et à mesure des années, un jardin à la française et des essences de bois centenaires par dizaine et une belle petite chapelle, le lieu est tout simplement magnifique et mérite à lui seul la visite. Passez l'allée d'oliviers centenaires l'endroit est juste magique. Vingt cinq appartements de 32 m² à 107 m² sont proposées à la location avec vue sur le parc, les vignes, les bois ou les pierres du château en séjours à la semaine ou pour le temps d'un week-end. Nichés au cœur d'un vignoble de 50 hectares, à la décoration personnalisée, ces appartements peuvent accueillir 2, 4 6 ou 8 personnes et bénéficient bien sûr de toutes les prestations de confort telles que piscine, salle de fitness, boulodrome… Un lieu hors du temps pour un week end en amoureux ou des réunions de famille pour la semaine. Côté restaurant, aux beaux jours le grill dore viandes et poissons en terrasse ou en salle où une cuisine essentiellement issue de produits du terroir est servie le tout accompagné de vins comme l'excellence de Saint Georges d'Ibry en blanc ou en rouge.

■ **LA CLÉ D'OR**
51, grand rue
✆ **09 84 47 80 21**
www.alacledor.com
chambredhotelacledor@gmail.com
Chambre double à partir de 59 €.
Située dans le joli village de Servian La Clé d'or propose trois chambres d'hôtes avec trois ambiances lagon, nature et baroque. Des chambres confortables et apaisantes, de la salle de bain au linge de lit tout a été pensé avec soin. Le soir vous pourrez dîner à la table d'hôte. Et pour les motards, le garage est disponible.

■ **DOMAINE DE LA BAUME**
RN 9
✆ **04 67 39 29 49**
www.domaine-labaume.com
domaine@labaume.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h ; le samedi de 10h à 13h et de 15h à 18h. Animations. Visite.
La grande société australienne BRL Hardy Ltd a débarqué avec force moyen à la fin des années 80, et remis à neuf cet ancien domaine de la famille Prat. En 2003, c'est la société des Grands chais de France qui a racheté le domaine. Aujourd'hui, le résultat est là : une quarantaine de producteurs du Languedoc-Roussillon livrent leur vendange, pour des cuvées dont la presque totalité part hors des frontières. La Baume produit ainsi trois types de vins à partir de plusieurs cépages (viognier, sauvignon, chardonnay, cabernet-sauvignon, merlot, syrah). La grande réussite ? La cuvée Cabernet-Sauvignon.

Valros

■ **TOUR MÉDIÉVALE** ★
101, rue de la Mairie
✆ **04 67 98 69 69**
www.communes.com/ville-valros
mairiedevalros@laposte.net
Ouvert toute l'année. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée.
Ce fort médiéval restauré est situé sur une colline à l'entrée du village. Son histoire débute en 1199 lorsque le vicomte de Béziers, Raimon-Roger Trencavel, confie ce « podium » à Étienne de Servian pour qu'il y édifie un fort. Elle fut construite sur une nécropole carolingienne et détruite lors de la construction de la tour et de ses fossés. Le fort n'a pas eu une grande activité puisqu'il n'a fonctionné que jusqu'en 1250. Visible à des kilomètres à la ronde, cette sentinelle permettait de surveiller avec aisance les alentours. Longtemps délaissé, le site a été réaménagé et restauré par la commune. Le site de la Tour bénéficie aujourd'hui du label « Tourisme & Handicap » et son accès est libre. Chacun peut y aller à sa convenance et y rester le temps qu'il le souhaite. Un belvédère sur la Tour de Chappe permet d'avoir une vue panoramique, et des bancs et des tables sont à disposition.

■ **L'ASPARAGUS**
2, avenue de Montblanc
✆ 04 67 90 56 28
www.restaurant-asparagus-valros.fr
beckendorf.laurence@orange.fr
Fermé de décembre à février. Ouvert du jeudi au mardi le midi ; le lundi et du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 28 € environ. Vin au verre. Menus du marché de 15 à 20 €. Terrasse.
Laurence et Pascal Beckendorf vous accueillent sur une grande terrasse ombragée ou à l'intérieur, devant un beau comptoir, dans une déco sobre et moderne. Pascal, en cuisine, prépare d'excellents petits plats. Sa cuisine créative est faite de produits méditerranéens, mais avec toute sa culture gastronomique, née de déplacements un peu partout en France. En entrée, on prendra des asperges de Valros rôties au basilic et au parmesan, ou un millefeuille d'aile de raie et de piquillos. Pour le plat, ce sera un dos de cabillaud sauvage aux tomates confites, un risotto crémeux, ou un croustillant d'agneau de lait au chèvre frais. On pourra opter aussi pour du saumon tiré du fumoir, de cuisses de grenouilles gratinées aux écrevisses, un marbré de foie gras aux abricots et pistaches, un suprême de sandre au jus à la senteur de truffe, ou bien encore une souris d'agneau braisée provençale. Le dessert (à commander en début de repas) promet un final en point d'orgue, avec une dacquoise pralinée-chocolat et sa crème anglaise au moka, un gratin de fruits en sabayon ou un tartare ananas-mangue et son sorbet passion.

■ **L'AUBERGE DE LA TOUR*****
168, avenue de Pézenas
✆ 04 67 98 52 01
www.hotel-valros.com
aubergedelatour.valros@orange.fr

Logis. Fermé lundi et mardi midi. Hors saison, fermé le dimanche soir. Chambre double de 60 € à 70 €. Petit déjeuner : 9 €. Lit supplémentaire : 10 €. Soirée étape : 73 €. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration (formule midi à 14,90 €, menus midi et soir de 19,50 € à 40 € et carte). Parking privé.
Idéalement situé à Valros, entre Béziers et Pézenas, cet hôtel 3 étoiles est un endroit calme et serein, décoré de deux épis au Logis de France. Philippe et Marilyn Grasset, les jeunes propriétaires des lieux, vous accueillent dans une grande salle de restaurant. Les chambres sont très agréables et très claires ; toutes relookées cet hiver, elles bénéficient, outre la vue sur la piscine, d'un petit balcon et de tout le confort. Côté restaurant, ils vous proposeront, en entrée une ballottine de saumon fumé au concombre et saumon frais et sa crème citronnée, côté plat, duo de filet de dorade et rascasse poêlés sauce quatre quart (tomates confites, basilic, huile d'olive et citron). Quant au dessert, on craquera pour ces petits choux exotiques crème pâtissière à la mangue et brunoise d'ananas ou un soufflé glacé au Grand-Marnier. La maison possède aussi une très belle carte de vins locaux. Une auberge familiale labellisée Maître Restaurateur comme on les adore !

Villeneuve-lès-Béziers

A deux pas de Béziers, ce petit village, fortifié pendant des siècles a su conserver de son passé une splendide église romane et une tour de l'ancienne demeure du baron de Villeneuve. Abattue en 1924, seule la tour subsiste, elle fut donnée à la ville par son ancien propriétaire à condition qu'elle en assure l'entretien et l'église. Traversé par le canal du Midi, le village offre une belle promenade au milieu d'arbres séculaires, en bordure du canal. Quand les beaux jours arrivent, la Marianne, Place de la Révolution, se remplit aux terrasses des cafés où il est agréable de prendre un verre. Cette place est le lieu privilégié des ferias et autres festivités, véritable cœur du village.

■ **ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE**
Le village s'est construit en cercle autour d'un édifice du XI^e^ siècle. Plusieurs fois endommagé, il a fait l'objet de plusieurs reconstructions. L'élément remarquable est la tour-clocher, exceptionnelle par son élancement, datée des X^e^ et XI^e^ siècles pour la partie inférieure. Elle a été surmontée plus tard – XII^e^ siècle – de deux étages octogonaux, eux-mêmes couronnés au XVI^e^ siècle par des créneaux et des gargouilles. A l'intérieur, on admirera un intéressant mobilier : fonts baptismaux, sainte table en fer forgé et marbre, orgue, bénitier en marbre rouge, tableaux des XVII^e^ et XVIII^e^ siècles.

■ **LA CREMADE**
1, promenade des Vernets
✆ 04 67 39 41 70
Ouvert seulement le week-end hors saison, tous les soirs en saison. Compter autour de 15 € à la carte.
Ce restaurant aux allures estivales accueille ses clients dans une salle ou sur une grande terrasse en bordure du canal. En cuisine, les spécialités maison sont bien sûr des salades-repas aux viandes ou poissons, sans oublier de délicieuses pizzas au feu de bois. Côté plats, le choix est très large avec de la seiche à la plancha, le filet de morue gratiné à l'aïoli, le magret de canard, des steaks tartare, des gambas flambées au whisky, des moules à la crème… A la belle saison, de nombreux artistes locaux s'invitent à la table et jouent sur la terrasse une musique jazzy ou espagnole. Le cadre du canal est reposant et l'accueil vraiment chaleureux.

■ **L'ECLUSE**
16, avenue Pierre-Bérégovoy
✆ 04 67 62 11 02
www.restaurant-ecluse-beziers.fr
Ouvert 7j/7, midi et soir. Le midi, du lundi au vendredi, formule entrée/plat ou plat/dessert à 15,90 €, formule entrée/plat/dessert 19,50 €. Parking privé et gratuit. Animaux acceptés.
Sur la nationale qui mène de Villeneuve à Béziers, ce restaurant sert en toute simplicité et qualité une cuisine traditionnelle essentiellement issue de produits frais et de saison. Que l'on soit en salle, au patio les jours de mauvais temps ou sur la large terrasse, avec le canal du midi à ses pieds et les péniches qui passent lentement à l'ombre des platanes, la cuisine du terroir proposée ici est

simple, maison et de très bonne facture. La carte et les menus sont renouvelés très régulièrement, ce qui permet de satisfaire tout le monde. En dessert, le nougat glacé est un délice ! À ce prix là, vraiment rien à dire, tout à fait l'ambiance bonne auberge où le rapport qualité prix est des meilleurs. Les vins, essentiellement régionaux, se dégustent aussi au verre. Très bonne « maison ».

L'ÔBERGE DU CANAL
5, promenade des Vernets
✆ 04 67 94 10 06
www.lesbergesducanal.com
Ouvert toute l'année. Menus de 13,90 € à 27,90 €.
C'est le restaurant du camping éponyme, mais pas seulement… Quand on voit le nombre de locaux s'y rendre, on flaire la bonne adresse. De belles pizzas défilent mais aussi une cuisine beaucoup plus fine réalisée par Florian, comme ce velouté de fèves au chorizo puis le bar en croûte de sel et une belle tartelette au citron avec « un air de mojito ». Tout le monde y trouve son compte, surtout le bon, et quel plaisir de manger sur cette belle terrasse au bord du canal du midi. A noter que karaoké, soirées musicales, moules frites et paellas animent aussi ce lieu.

LES ANGES GARDIENS
7, rue de la Fontaine
✆ 04 67 39 87 15
www.aux-anges-gardiens.com
anges-gardiens@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double de 60 € à 75 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (dîner : 25 €, plateau du soir, dans la chambre : 15 à 20 €).
Marie et Bernard ont rénové avec goût cette belle maison de maître du XV^e^ siècle située au centre du village. Ils ont aménagé quatre chambres très confortables dans lesquelles on se sent bien. Si vous le souhaitez, vous pourrez dîner à la table d'hôtes ou opter pour un plateau repas dans votre chambre. On a beaucoup aimé l'ambiance de la maison avec ses boiseries restées intactes, la décoration raffinée et l'accueil du couple.

LES ENFANTS TERRIBLES
28, rue de la République
✆ 04 67 39 48 45
5 chambres. Chambre double à partir de 55 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Restauration (menu du midi : 14,90 et 17,90 €. Le soir à partir de 22,90 €).
Derrière le bleu des parasols et chaises de la terrasse, nous avons retrouvé par hasard et avec grand plaisir Nathalie et Franck, que nous avions connu au Nautic du Cap d'Agde (une très bonne adresse qui figurait déjà dans nos colonnes). De retour des îles de l'océan Indien depuis avril 2011, ils ont repris cette affaire en lui insufflant un certain peps. Décoration refaite, cette adresse a très vite trouvé une deuxième jeunesse, à deux pas du canal du Midi. Les copains et les habitués s'y succèdent, du café du petit matin à l'apéro du soir. L'accueil de Nathalie est exceptionnel. Elle vous installera dans une des quatre chambres rénovées, bénéficiant de tout le confort et d'une vue prenante sur la place centrale de Villeneuve. Franck, aux fourneaux, fait un cuisinier hors pair. Sa cuisine, toujours aussi efficace, est essentiellement constituée de poisson : poêlée de sépions, moules et crevettes en persillade ou un loup cuit au four thym et citron. Il propose aussi un gratiné de moules à la crème de Picpoul ou de huîtres gratinées au Noilly-Prat. Les arrivages de poissons sont quotidiens et les coquillages d'une extrême fraîcheur. Les assiettes sont toutes généreuses et accompagnées de légumes de saison ; sans oublier le vin de Liquières ou domaine de la Yole, pour agrémenter le tout. Le repas se terminera tout en douceur avec un crumble aux pommes caramélisées ou un excellent tiramisu maison. Une super adresse !

© JENNAWAGNER – ISTOCKPHOTO

Béziers.

■ **LES BERGES DU CANAL*****
Promenade des Vernets ✆ 04 67 39 36 09
www.lesbergesducanal.com
contact@campinglbdc.com

Fermé du 15 octobre au 15 mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 27 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 230 € à 810 € la semaine. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration. Animations.
Ce très joli terrain, très arboré en bordure du canal, est le lieu idéal pour des vacances tranquilles. Le village est à deux pas, Béziers accessible facilement à vélo par les berges du canal. Sur place, on trouve toutes les commodités : bar, restaurant, piscine et pataugeoire, salle de jeux, snack, point chaud, épicerie, laverie, aire multisports, animations en journée et en soirée, glacier. Une pizzeria, une rôtisserie avec plats à emporter, une épicerie et un point chaud (pain et viennoiserie) vous apporteront un service de tous les jours. A noter que le camping accepte les camping-cars et que les mobile-homes peuvent être loués à la nuitée par personne, en avant et après saison, avec de belles promotions pour les week-ends. Les très belles prestations et la gentillesse de l'équipe toujours disponible justifient la classification trois étoiles.

■ **LA GRAPPE DOREE**
Avenue André-Palmade ✆ 04 67 37 77 43
Ouvert en hiver du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 16h30 à 18h30, en été du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 16h30 à 19h.
Juste à l'entrée du village, vous ne pouvez pas manquer la cave coopérative et son tout récent caveau de dégustation et de vente. Aménagement agréable, accès handicapé facile, produits de haute qualité avec une gamme complète comprenant le vin de table La Grappe Dorée, les vins de pays d'oc, les vins de cépage, les vins de pays coteaux-du-libron et surtout la présence du sympathique Jacky qui vous parlera avec amour et passion de ses vins et du métier de vigneron. Et si vous le faites parler (ce n'est pas difficile), il vous indiquera quelques bonnes adresses dans le village.

CAPESTANG

La prestigieuse et imposante collégiale Saint-Etienne sert de point de repère à ce petit village viticole qui embrasse le canal du Midi. Occupé par les Romains, puis par les Wisigoths, dont il reste quelques témoignages, Capestang conserve de son riche passé la collégiale, de style gothique méridional restée inachevée, le château résidence d'été du prélat narbonnais qui abrite aujourd'hui la caserne des pompiers, et les vestiges d'une église romane.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE L'ARCHEVÊQUE DE NARBONNE** ★
✆ 04 67 37 85 29
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le week-end de 10h à 18h. Gratuit. Visite guidée (en juillet et août du mardi au samedi, à 10h et 18h et sur rendez-vous).
Ce château qualifié de palais, à la fin du Moyen Age, a subi de nombreux aménagements entre le XII^{e} et le XV^{e} siècle, notamment par le puissant archevêque de Narbonne. Aujourd'hui, des quatre tours d'angle de la forteresse philippienne (fin XIII^{e}), il ne subsiste que celle du nord-ouest ainsi que la courtine au Nord et à l'ouest partiellement masquée par des aménagements postérieurs. La partie la plus prestigieuse du logis, est toujours là pour témoigner de la splendeur passée. Au 1er étage d'une vaste tour rectangulaire se trouve une magnifique salle d'apparat. Elle porte les traces de deux aménagements successifs. Des travaux décidés au début du XIV^{e} par Bernard de Fargues, demeurent de grandes baies gothiques et un ensemble de peintures murales où alternent les armoiries de France avec celles du prélat et du chapitre St Just de Narbonne. C'est vraisemblablement Jean d'Harcourt qui a passé commande de l'extraordinaire plafond peint vers 1450. Les peintures historiées sont exclusivement réservées aux « bugets » ou closoirs disposés entre les solives. Sur les 203 qui existaient à l'origine, 148 subsistent encore à l'iconographie identifiable. L'ensemble surprend par sa remarquable conservation et l'extrême diversité des thèmes abordés.

COLLÉGIALE SAINT-ÉTIENNE
Place Jean-Jaurès
✆ 04 67 37 85 29
Ouvert toute l'année. Accès libre. En juillet et août. Visite libre gratuite. Visite guidée sur rdv auprès de Mr Saillard : ✆ 06 52 42 67 37. CB et chèques non acceptés.
Au cœur du village, l'imposante collégiale Saint-Etienne se repère de très loin. Construite à la fin du XIIIe siècle sur l'ordre de l'archevêque de Narbonne, elle doit son style gothique à son architecte, maître Deschamps qui bâtit aussi la cathédrale Saint-Just de Narbonne. On peut admirer de magnifiques gargouilles ainsi que la tour-clocher qui offre du haut de ses 43 m une vue panoramique de Capestang et des environs jusqu'à la mer. A l'intérieur, se trouvent plusieurs tableaux de Loÿs (XVIIIe siècle), un autel en marbre polychrome ainsi qu'une jolie statue de saint Roch en bois doré.

Le couvert

LA BATELIÈRE
19, quai Élie-Amouroux
✆ 04 67 93 42 77
Fermé de novembre à février. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menus de 24,50 € à 30 €. Menu enfant : 9,50 €. Vin au verre.
Le plus bel emplacement de Capestang face au canal, sous une grande véranda ouverte sur le port, tenu depuis onze ans par Laurie et Alain. On y prépare une cuisine simple, honnête. On y sert de belles salades ou une généreuse assiette de charcuterie. Essentiellement du poisson frais du jour et des seiches à la plancha, filets de poisson du jour, loup, daurade et sole fraîche, terrine de foie gras, filet de bœuf sauce forestière, côtes d'agneau grillées aux herbes, souris d'agneau braisée, tartare et un hamburger XXL (d'à peu près 400 grammes), moules marinières ou gambas flambées au pastis. Le menu est parfait pour se régaler à bon compte d'huîtres de Bouzigues, d'un excellent filet mignon de porc et d'un petit dessert. Il faut avouer que l'emplacement à l'ombre de la véranda avec les bateaux qui passent devant nous a un certain charme. L'équipe de La Batelière est souriante et efficace. La carte des vins fait la part belle aux produits locaux, comme ce syrah-merlot du Moulin Gimié. On est bien ici.

DOMAINE CROS REBOUL – LA TABLE DU VIGNERON
3, rue Paul-Bert
✆ 04 67 93 48 90
domainecros@orange.fr
Ouvert de mai à octobre. Ouvert tous les jours le soir. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 19 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 24 €). Vin au verre.
Marie Cros vous reçoit avec sourire, humour et décontraction dans la belle cour fraîche de la propriété familiale, au centre du village. À l'ombre d'un magnifique platane, ou dans le chai, à côté des immenses foudres, Marie et son frère vous feront déguster les vins de leur domaine : rouge (syrah, cabernet, sauvignon et merlot) ou rosé (grenache et cinsault), également disponibles à la vente. L'endroit a beaucoup de charme aussi, côté restaurant. La maîtresse de maison propose des menus du terroir, sains et naturels. A chaque jour correspond une suggestion précise. La carte propose également, en entrée, un crostini de chèvre chaud, un caviar d'aubergines et un tartare de tomate. Suivent des plats incontournables, comme le coq au vin ou la souris d'agneau. Et pour le dessert, on succombera pour un carpaccio d'ananas ou un alléchant vacherin pêche-abricot-muscat.

© SME
La Collégiale St Etienne.

Le gîte

Gîtes

LA PETITE MAISON SUR LA PRAIRIE
Domaine Cros-Reboul
Rue Chevreuil
✆ 06 73 71 38 61
✆ 04 67 37 38 71
520 € par semaine en haute saison. Nuitée possible.
Au cœur même du village, Philippe Cros et sa sœur Marie vous accueillent chaleureusement dans ce lieu chargé d'histoire où depuis près de 200 ans perdurent la tradition et la convivialité vigneronne. Venez passer quelques jours relaxants dans le confortable gîte attenant, véritable petit havre de paix, prévu pour quatre personnes, et dînez à la Table du Vigneron où la cuisine de Marie Cros éveillera vos papilles. Autour d'une dégustation, Philippe vous fera découvrir les vins de sa propriété, issus des vignes qui enlacent le canal du Midi, et vous fera partager sa passion du terroir et des hommes de la région.

Chambres d'hôtes

LA BELLIFONTAINE
44, cours Belfort
✆ 04 67 93 30 61
www.bellifontaine.com
lydie.masson@cegetel.net

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 70 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Wi-fi.

Cette maison de maître du XIXe siècle vous propose 5 chambres d'hôtes de caractère pour un séjour paisible dans le petit village de Capestang. Les chambres, spacieuses et agréables, sont décorées de manière personnalisée afin de correspondre au mieux à vos attentes. Avec un mobilier de style, une literie confortable et une vue sur les vignes ou le jardin, vous passerez un moment reposant, plein de charme voir romantique. Devant la maison, profitez de la belle terrasse pour prendre le petit déjeuner au soleil. Dans les environs, vous pourrez flâner le long du canal du Midi classé patrimoine mondial de l'humanité. Découvrez aussi le village et le port de Capestang, magnifique halte nautique sur le parcours du canal. Véritable havre de paix, Bellifontaine est le lieu idéal pour passer ses vacances au calme en bénéficiant d'un accueil chaleureux et d'un lit confortable le soir pour se reposer.

Emplettes

CHÂTEAU VAUGELAS
Domaine de Cibadiès
✆ 04 67 93 10 10
www.bonfilswines.com

Au pied du mont Alaric, en plein terroir des corbières, un vignoble vient de renaître, repris en main par les membres de la famille Bonfils, vignerons depuis cinq générations. Ils ont mis en œuvre d'importants moyens pour élaborer en ce lieu des vins de haute qualité. Le domaine couvre plus de 100 ha consacrés à l'AOC corbières, la cave entièrement restaurée permet de vinifier dans les meilleures conditions des vins rouges superbes aux arômes de fruits noirs et de réglisse. A noter la cuvée Le Vaugelas 2004, magnifiquement structurée. Dans le même millésime, Le Prieuré rouge, élevé en fûts de chêne.

DOMAINE MOULIN GIMIÉ
49, rue Gambetta
✆ 04 67 93 34 46 / 06 12 99 20 18
www.moulin-gimie.fr

Christine et François Gimié vous reçoivent dans un ancien moulin bordant le canal du Midi, au cœur de leur propriété vigneronne. Ce couple fort sympathique a tout mis en œuvre pour donner une seconde vie à cette propriété familiale. Les 25 hectares de vignes conduites en cordon royat donnent naissance à quelques jolis vins. Les cépages sont essentiellement méridionaux (grenache, syrah, cinsault, carignan et mourvèdre pour les vins rouges, vermentino, roussanne, clairette et viogner pour les blancs), mais on trouve aussi des cépages plus traditionnels tels que les cabernet, merlot et chardonnay. François, œnologue de formation et passionné, met un point d'honneur à perpétuer la tradition du travail vigneron. Les assemblages des ses vins rouges, rosés ou blancs, sont fruités et travaillés avec équilibre. La grande qualité de ces crus est bien souvent récompensée, comme au concours Général Agricole de Paris où ils ont reçu la médaille d'or, en 2009 et 2010. Bon nombre de restaurateurs locaux ne manquent pas une occasion de venter les mérites des vins du Domaine Gimié. Des dégustations sont très régulièrement organisées, ainsi que des balades vigneronnes, deux fois par semaine, du week-end de Pâques au mois de novembre.

DOMAINE PAIN DE SUCRE
Route de Carcassonne
✆ 04 67 93 75 51
✆ 06 15 32 64 54
www.domainepaindesucre.com

Ouvert de 11h à 18h du 15 juin au 30 septembre sur rdv du 1er octobre au 14 juin.

Le domaine de Pain de Sucre, créé par le Bailly de Suffren au XVIIIe siècle a été repris par Françoise Bousquet. Issue d'une famille de vignerons qui, depuis 1855, perpétuent la tradition, et, animée par l'amour de la terre, la passion du vin, elle abandonne son métier de pharmacienne en 1998. Le domaine s'étend sur 30 ha d'un seul tenant, autour des bâtiments. Les vignes sont âgées de 15 à plus de 100 ans, avec en cépage grenache, syrah, cinsault, carignan, merlot et cabernet-sauvignon. Rouges et rosés prennent vie dans ses caves.

Dans les environs

Colombiers

Sa situation en bordure du canal du Midi rend ce petit village très agréable. Le chemin de halage, à l'ombre de grands platanes, est propice à la promenade et entraîne jusqu'à un vieux pont de pierre du XVIIe siècle. Situé à l'entrée du village, son port fluvial sur le canal du Midi présente la particularité d'être réalisé en demi-cercle, il est un des points de départ des croisières sur le canal. Bâtie sur une butte bordée par la voie domitienne au Sud, fondée sur la voie héracléenne, visitée par Hannibal et ses éléphants et par le canal du Midi au nord-ouest, l'église Saint-Sylvestre plusieurs fois remaniée entre le XIIe et le XIXe siècle, renferme un sarcophage datant probablement du Ve siècle. Dans le village, le château construit au siècle dernier est devenu à présent un restaurant.

LE BISTROT DE COLOMBIERS
19, avenue de Béziers
✆ 04 67 62 63 96
www.lebistrotdecolombiers.com
lebistrotdecolombiers@hotmail.com

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 22 € à 29 €. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Ouvert depuis plus de deux ans, ce bistrot invite à s'asseoir en terrasse ombragée de canisses et d'oliviers ou dans une salle style brasserie où toute une équipe s'affaire ; des associations de saveurs originales, un choix des produits de saison qui est des meilleurs, l'inventivité des assiettes en font à coup sûr l'une des meilleures adresses de ce côté du canal du Midi. Le repas démarre sans accroche avec un filet de maquereau mariné aux tomates et olives, une tatin de tomates et piperade accompagnée d'une glace au sésame noir ou un tartare de canard aux noix et champignons de Paris. La suite : dos de cabillaud et sauce vierge au sésame, râble de lapin au chorizo et trompettes de la mort, encornet farci à la provençale, le tout accompagné d'un Domaine des Yeuses au verre (sauvignon, vermentino) ou cette excellente « cuvée des amis » de Saint-Georges-d'Ibry. Pour terminer sur une note gourmande et légèrement coupable, vous aurez le choix entre un sablé aux fraises gariguettes, une tarte au citron revisitée, un moelleux au chocolat noir et cœur de spéculos, et encore bien d'autres délices…

■ **LE NEW PORT – CHEZ CHRISTELLE**
Centre commercial du Port
✆ 04 67 37 60 05
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au samedi le midi. Haute saison : du lundi au samedi de 7h à 1h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 12 € (à 20 €). Plats à emporter.
Une terrasse toute de bleu dressée sur le port de Colombiers, avec la vue sur les bateaux amarrés est des plus confortable. On y sert une cuisine faite de spécialités et de simplicité. Pour commencer, une bonne vingtaine de salades repas, comme la salade de la mer (salade, crevette, surimi, saumon, œufs, tomate, avocat, cœur de palmier), ou l'assiette froide (salade, tomates, anchois et charcuterie et fromage) qui peut être commandée à toute heure. Pour suivre un hamburger/frites ou en plat du jour, une langue de bœuf sauce aux câpres ou une très fameuse tête de veau ravigote. La poêlée de gambas n'est pas mal non plus ! Pour terminer, un sabayon ou une île flottante.

■ **CAMPING LES PEUPLIERS*****
7, promenade de l'Ancien-Stade
✆ 04 67 37 05 26
www.camping-colombiers.com
contact@camping-colombiers.com
Sortie A9 n°36, puis suivre Castres-Mazamet. Prendre la sortie D11 Capestang-Montady. A Montady, suivre Colombiers Les Peupliers.
Ouvert toute l'année. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,50 € à 24 €. Animaux acceptés (de 2,50 € à 3 €). Animations. À 5 minutes du village, de ses commerces, restaurants et services.
Idéalement situé près du charmant et typique village méditerranéen de Colombiers, le camping Les Peupliers propose des mobil-homes récents (de 2 à 8 places), des chalets climatisés (2/6 places) et des emplacements avec électricité pour vos tentes, caravanes ou camping-cars. Au cœur des vignes et à 300 mètres du canal du Midi, le centre du village avec son boulodrome aux bords du canal et ses charmantes ruelles se trouve à 5 min à pied. Un camping idéalement situé.

■ **CROISIÈRES LE BONPAS**
Port de Plaisance
✆ 06 17 54 95 57 / 06 25 76 30 25
bonpas34@gmail.com
Ouvert de mi-février à mi-octobre, ou sur réservation.
Paule et René ont depuis quatre ans cette petite péniche amarrée aux quais de Colombiers et proposent de vous faire découvrir les plus beaux coins du canal du midi. Soit en croisière soir ou journée soit lors du repas, concocté par Paule, du simple et du bon : suprême de canette, gardianne de taureau et souris d'agneau, le vin étant compris. René aux commentaires est excellent : il délivre l'histoire du lieu et des anecdotes ici et là. Le bateau ne peut accueillir que 12 personnes, ce qui garantit une certaine convivialité. un très joli moment, la balade du soir est magnifique. On a adoré.

Cruzy

Situé à la limite du Languedoc et de la plaine littorale, le petit village de Cruzy a conservé de ses origines qui remontent au X^{e} siècle une des plus belles églises fortifiée de France : l'église Sainte-Eulalie, classée par les Monuments historiques depuis 1913. Son édification s'est étalée du IX^{e} au XV^{e} siècle ce qui explique la singularité de ses formes qui hésitent entre la fortification et le lieu de culte et son style à la fois roman et gothique. Autre témoignage des anciens, l'église Sainte-Foi qui dresse ses vestiges dans les vignes, sur le passage de l'ancienne voie romaine qui reliait Narbonne à Saint-Pons. Le cœur du village mérite une halte, autour du château, les petites ruelles se mêlent et s'entremêlent, laissant le visiteur découvrir son passé. Tout autour, de nombreux sentiers permettent de belles et longues promenades. A quelques kilomètres de Cruzy, au lieu-dit de « Geyssa », fonctionnait l'exploitation de la source Richemont. L'autorisation d'ouverture a été donnée par l'Académie de médecine en 1886. Cette eau minérale aux propriétés purgatives et laxatives, était mise en bouteille sur place et expédiée dans toute la France, mais également à l'étranger afin d'être commercialisée en pharmacie.

MUSÉE DE CRUZY
6, rue de la Poste
✆ 04 67 89 35 87
www.musee-cruzy-acap.fr
musee.cruzy@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 14h à 18h. Sur rendez-vous pour les groupes. Gratuit. Possibilité de visiter un chantier de fouille.
Créé en 1975, ce musée, niché au cœur du village a pour but de préserver les richesses patrimoniales locales et régionales, ce qui n'empêche pas certaines pièces en provenance du monde entier d'y être présentées. Rappelant l'occupation très ancienne des lieux, de nombreux vestiges archéologiques, près de 2 500, y sont exposés : des silex, datant de l'époque des dolmens, alignés le long d'une crête à l'ouest du village ; des vestiges romains, comme des poteries et des monnaies de bronze et d'argent et des objets provenant de tombes. Ce musée, varié, comporte aussi une section de paléontologie, des expositions consacrées à l'histoire du village, à la viticulture et aux anciens combattants. Une visite instructive, commentée par des passionnés.

MUSÉE DES DINOSAURES
6, rue de la Poste
✆ 04 67 89 35 87
Ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Gratuit. Visite libre et commentée. Fouilles paléontologiques à Pâques et en juillet.
Au crétacé supérieur, la région de Cruzy était peuplée de dinosaures en tout genre. Sous ses airs modestes, le musée cache bien son jeu ! La petite localité est en effet célèbre dans le monde entier. Connue par les spécialistes et passionnés pour ses fouilles paléontologiques dirigées par Eric Buffetaut, directeur de recherche au CNRS. Parmi les découvertes à voir au musée : le fossile d'un oiseau unique dont la date remonte à 70 millions d'années environ, ainsi que des œufs de dinosaure, un maxillaire de cœlacanthe, ou des carapaces de tortue fossilisées. Au cours des dernières fouilles de 2014, les chercheurs ont extrait un fémur de titanosaure de 140 cm ainsi qu'une vertèbre cervicale ayant appartenu à un oiseau qui mesurait 1,70 m environ. Ce dernier, devait se contenter de battre la campagne car les oiseaux ne volaient pas à l'époque des dinosaures. A voir aussi, une grande quantité de vestiges du néolithique et de l'époque romaine ainsi que des poteries du XVII^{e}, et des bannières (MH) de la révolte des vignerons de 1907. Et en juillet et à Pâques, les paléontologues permettent au public d'assister à leur travail.

AUBERGE DE LA CROISADE
Hameau de la Croisade
Port Sériège
✆ 04 67 89 36 36
www.auberge-de-la-croisade.com
Ouvert toute l'année. Fermé 3 semaines en février et fin novembre. Basse saison : du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 57 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11,95 €. Formule du midi : 16 €. Vin au verre. Terrasse.
Embrassant paisiblement les bords du canal du Midi, l'auberge gastronomique de Bruno Plana et Laurent Hund a élu domicile dans une ancienne maison de cantonnier. En terrasse ou sous la véranda, dans une ambiance champêtre et détendue, laissez-vous séduire par la cuisine classique rénovée de ces chefs formés dans les grands établissements parisiens. On a testé la formule retour du marché, servi le midi en semaine, un menu qui nous a conquis : rouleau de Feuille de Romaine farci d'une Rémoulade de crevettes et vermicelles de riz, menthe, crème aigrelette puis, effiloché de confit de canard sur un risotto de petites pennes, jus au Porto et l'assiette gourmande de desserts. On revient quand ?

LE TERMINUS
Route de l'Ancienne-Gare
✆ 04 67 89 71 26
www.leterminus-cote-gare.fr
rerservations@restaurantleterminus.com
Ouvert l'hiver : le mardi midi et midi et soir jusqu'au dimanche midi / L'été : du mardi soir au dimanche soir. Menus de 30 € à 40 €. Formule du midi : 16 €. Terrasse. Chiens acceptés.
Dans l'ancienne gare de Quarante-Cruzy, construite en 1910 au cœur du vignoble de Saint-Chinian, Gaëlle et Sébastien Caille vous accueillent au chant des cigales, dans un beau parc ombragé. Le soir, l'endroit change d'ambiance au son de la fontaine et à la lumière des bougies. En entrée, le chef « bistronome » vous propose un gaspacho de tomates au piment d'Espelette, avec croûtons, chèvre et glace au poivrons, ou sa tarte Tatin aux tomates et jambon de pays. Suivent des fajitas de crevettes en aïoli ou encore une épaule d'agneau catalane confite au citron. Le repas se conclura en beauté avec un croquant au chocolat praliné Valrhona, ou peut-être avec cette verrine fraîcheur aux fraises de pays et glace citron-basilic.. Mas les véritables spécialités de la maison, ce sont le croustillant de pied de cochon et l'épaule d'agneau braisée, à découvrir absolument ! L'été, le Terminus se fait bar tapas et à vins, avec des dégustations, tous les week-ends à partir de 19h, en présence du vigneron Aubin Pitié. Une magnifique adresse !

DOMAINE DE GABELAS
✆ 04 67 93 84 29 www.legabelas.com
domaine@legabelas.com
Dégustation et vente sur rendez-vous.
Pour Pierrette Cravero, vigneronne, la cuvée Juliette est l'objet de soins particuliers, vendangée à la main et entièrement égrappée avant d'être mise en cuve. Petit Futé a aimé le saint-chinian, cuvée Juliette. 80 % de syrah, un élevage en fût de chêne pour un vin à faire vieillir, au nez complexe, souple en bouche et bien construit.

MAS DE CYNANQUE
Route d'Assignan
✆ 04 67 25 01 34 / 06 20 08 37 57
www.masdecynanque.com
contact@masdecynanque.com
Ouvert tous les jours. Sur rendez-vous.
Situé au cœur de l'aire d'appellation Saint-Chinian, le domaine s'étend sur un coteau argilo-calcaire de12 ha, entouré de vignes et de garrigues. Le Mas de Cynanque

© ANJA ERGLER – STOCK-ADOBE.COM

Le lac de Montady.

connaît en 2004 ses premières vendanges et la passion, depuis, n'a pas faibli. Essentiellement composé de Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan, la conduite du vignoble est réalisée dans un souci de respect de l'environnement et les travaux sont pour la grande majorité manuels.

Montady

Perché sur un éperon rocheux que domine une vénérable tour romane, Montady a donné son nom à l'un des plus beaux paysages conçu par l'homme. L'étang, qui, à ses pieds, couvre plus de 400 ha fut asséché au siècle de Saint Louis. Classé site pittoresque par décret du 26 juillet 1974, il bénéficie d'un remarquable système d'évacuation des eaux. Son réseau de fossés de drainage disposés à la manière des rayons d'une roue et la variété des cultures engendre un dessin géométrique qui fait penser à un immense vitrail. Au fil des saisons, ce bassin change de parure.

RESTAURANT DE LA TOUR
4, rue Marcelle-Huc-et-Résistants
✆ 04 67 90 50 73
www.latourdemontady.com
Tony.Mattu0017@Orange.fr
Ouvert tous les jours sauf le mercredi soir. Menus de 22,90 € à 36,90 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14,90 €.
Face à l'étang asséché de Montady, au pied de la tour sarrasine, le bar-restaurant de la Tour est une des adresses incontournables de Montady. Dans une belle salle où l'on déguste une cuisine de qualité, tout le village et les habitants des environs se retrouvent. Le côté bar avec billard tranche totalement avec la salle de restaurant coquette où les tables sont bien mises et où la fresque murale rappelle que nous sommes face à l'étang. La terrasse offre une vue imprenable sur les alentours. M et Mme Mattu concocte une cuisine traditionnelle qui varie en fonction des saisons : pétale de saumon et Saint-Jacques, pestou et roquette, suprême de canette juste rôtie et sa ganache de pomme de terre aux cèpes, pot au chocolat mi-cuit et chouchou de fruits secs. En cave, les meilleures bouteilles de la région n'attendent plus que votre accord pour s'inviter à votre table. Un charme désuet.

Nissan-Lez-Ensérune

Pittoresque village fortifié dans un manteau de pinède, Nissan-lez-Enserunes fait partie de ces petits villages à découvrir absolument. En flânant dans le village, le visiteur découvrira tous les témoignages d'un riche passé. Tout d'abord, la tour de l'Horloge ou beffroi qui constitue l'entrée du Plô, un quadrilatère de rues qui forme le cœur ancien de Nissan, puis, l'église du XIII^{e} siècle, les belles façades XIX^{e} siècle de la mairie, l'ancien beffroi de 1731. L'extérieur du village réserve d'autres curiosités : deux chapelles d'origine wisigothique, Notre-Dame-de-la-Miséricorde et Saint-Christol, le site du Palpas et ses trois tunnels superposés, trois moulins à vent datant des XVII^{e} et XVIII^{e} siècle et le pont de Parazols. Sur la colline voisine, l'oppidum d'Ensérune offre une balade à la rencontre des vestiges antiques entre fouilles et musée.

ÉGLISE SAINT-SATURNIN
✆ 04 67 37 01 46
Cette église, ancienne chapelle d'un prieuré bénédictin, date du XIII^{e} siècle. Avec sa fausse voûte en brique et son clocher-tour, elle est représentative de l'art gothique méridional. Devenue église paroissiale au XVII^{e} siècle, elle subit par la suite de nombreuses transformations intérieures. Son orgue a été classé par les Monuments historiques. Aujourd'hui, l'église abrite un musée d'Art sacré qu'il est possible de visiter gratuitement.

OPPIDUM D'ENSÉRUNE ★★

Juché sur une éminence rocheuse, au carrefour des routes terrestres et maritimes, à une dizaine de kilomètres de Béziers, Ensérune constituait probablement un oppidum parmi les plus importants du Midi méditerranéen. Au Xe siècle avant J.-C., la population se concentre dans les villages fortifiés en hauteur et Ensérune naît au VIe siècle avant J.-C. Au Ve siècle avant J.-C., lors de l'essor des échanges commerciaux, on construit de puissants remparts et on installe la nécropole à l'ouest de la colline. A la fin du IIIe siècle, le village connaît sa plus grande expansion : l'habitat couvre alors la totalité du plateau et les demeures s'installent autour d'une cour et s'inspirent du style gréco-romain. Au Ier siècle avant J.-C., les populations abandonnent l'oppidum pour les plaines. Sur le site, on peut voir les délimitations des habitations, de grandes jarres enterrées qui servaient de garde-manger et des traces de l'ancienne nécropole. Du haut de la colline, on a une vue remarquable sur le soleil de culture que représente l'étang asséché de Montady. Une très belle balade.

SITE ARCHÉOLOGIQUE ET MUSÉE D'ENSÉRUNE

Ensérune
✆ 04 67 37 01 23
www.enserune.monuments-nationaux.fr
enserune@monuments-nationaux.fr

Ouvert toute l'année. Ouvert avril et septembre de 10h à 12h30 et de 14h à 18h, mai à août de 10h à 19h, octobre à mars de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30. Fermé les lundis de septembre à avril, les 1er janvier, 1er mai, 1er et 11 novembre, 25 décembre. Gratuit jusqu'à 18 ans. Adulte : 5,50 €. Groupe (20 personnes) : 4,50 €. Tarif réduit (18 à 25 ans, personne handicapée et son accompagnateur, demandeur d'emploi, sur présentation d'une attestation de moins de 6 mois) : 4,50 €. Groupes scolaires : 20 € pour 30 élèves. Visite guidée. Boutique.

Ce site, classé aux Monuments historiques, est composé d'une partie en extérieur au milieu des fouilles et d'un musée, certainement l'un des plus beaux musées archéologiques de la région, renfermant la totalité des trouvailles faites sur le site. Sur deux étages, il expose tout le travail des fouilles effectuées sur la nécropole. Vous admirerez le riche mobilier déposé dans les tombes : armement gaulois, vases ibériques, grecs et romains. Le rez-de-chaussée présente des objets de l'époque préromaine : amphores, céramiques, objets en os, parures de bronze, monnaie. Le premier étage abrite des vases ibériques, celtiques, des coupes attiques, des éléments de parure en bronze et en fer, de l'armement en fer… Autant de témoignages d'un habitat disparu. Mais la partie la plus intéressante est le parcours découverte audio-guidé qui permet d'observer l'évolution de la ville : les traces de maisons simples, en pisé, et de nombreux silos creusés dans le tuf, puis l'habitat en pierre et l'enceinte de la période ellénistique ; enfin, les vestiges gallo-romains de terrasses et de citernes. Le site offre un panorama unique, entre Cévennes et Pyrénées, sur la plaine languedocienne jusqu'au littoral.

© J. NOCLERCQ / ADT HÉRAULT TOURISME
Oppidum d'Ensérune.

HÔTEL-RESTAURANT RÉSIDENCE

35, avenue de la Cave
✆ 04 67 37 00 63
www.hotel-residence.com
resevations@hotel-residence.com

Logis (3 cheminées). Fermé du 19 décembre au 4 janvier. 30 chambres. Chambre simple de 61 € à 97 € ; chambre double de 61 € à 112 € ; suite de 133 € à 173 €. Demi-pension : 74 € (à 83 €). Petit déjeuner buffet : 12 € (en chambre : 16 €). Lit supplémentaire : 25 €. Garage (10 € / nuit). Chèque Vacances. Animaux acceptés (9 € / jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (formules midi de 10,90 € à 19,90 €. Menus le soir de 23 € à 34 €). Canal + uniquement dans le salon.

Cet établissement, dirigé par M. et Mme Sans, se niche entre les murs d'une maison vigneronne du XIXe siècle. Côté restaurant, c'est une carte pleine de mets délicieux qui s'offrent à vous et de beaux menus récompensés par 3 marmites Logis de France. Choisissez par exemple le velouté d'asperges à l'huile de noisettes et œuf poché en entrée, poursuivez avec la souris d'agneau cuite 48h au cumin, purée de carottes au miel et finissez le repas par l'assiette gourmande de tous les desserts de la carte… Pour passer la nuit, les trente chambres de deux à cinq personnes sont toutes équipées de la climatisation, de salle de bain individuelle. La décoration est chaleureuse et personnalisée.

Une piscine vient à point pour se rafraîchir les chaudes journées d'été, la maison propose aussi des massages. On recommande !

■ **LE MAS DES CIGALINES**
Rue de Terre-Rousse
✆ 04 67 37 16 20
lescigalines@live.fr
A9 sortie Béziers n° 36, A75 sortie n° 63. Puis suivre direction Narbonne par la D609. A 800 m du village.

Gîtes de France (2 épis). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Chambres de 60 à 78 €.
A 10 minutes des plages et 800 m du village, le Mas des Cigalines vous ouvre ses portes avec ses 4 chambres climatisées avec TV. Petits déjeuners compris servis sur la terrasse dès les beaux jours. Dans le jardin arboré les chaises longues deviennent irrésistibles à l'heure de la sieste. A votre disposition, cuisine équipée, barbecue, lave-linge, piscine, boulodrome. Parking fermé, garage vélo. À l'entrée du village, ils proposent aussi à la location une maison de village de 60 m² avec patio et terrain de 1200 m² (label CléVacances).

■ **CHÂTEAU LA VERNEDE**
Route de Salles-d'Aude
✆ 04 67 37 00 30
www.chateaulavernede.com
info@chateaulavernede.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 8h à 20h. Week-end sur rendez-vous.
A quelques kilomètres de Nissan-Lez-Ensérunes, au cœur du vignoble, le château la Vernède est une de ces anciennes belles Folies du Languedoc nées à l'âge d'or des marchands de vin au XIXe siècle. Mais comme en témoignent de nombreux et précieux vestiges sur ses terres, le domaine est voué à la culture de la vigne depuis l'antiquité. Aujourd'hui, la 5e génération de la famille Ribet entretient cette vocation. Vinifiées par M. Maurer, un alsacien qui a fait ses classes dans le Bordelais, les cuvées AOC Coteaux-du-languedoc offrent des rouges puissants et particulièrement harmonieux sur des notes de fruits, de réglisse et d'épices douces. A découvrir pour le plaisir des papilles et pour la beauté du site.

Poilhes

■ **LA TOUR SARRASINE**
27, boulevard Paul-Riquet
✆ 04 67 77 06 97
www.latoursarrasine.com
latoursarrasine@sfr.fr
Ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 18 € à 20 €. Menu enfant : 13 €.
Voici un endroit à découvrir absolument. D'abord parce qu'il se niche dans un village adorable qui a lui seul mérite une escale, ensuite parce que la Tour Sarrasine est l'un de ces endroits où l'on mange une délicieuse cuisine du marché préparée avec raffinement. Le restaurant ouvre en grand ses fenêtres sur le canal et tout cela a un charme fou. En salle ou sur la terrasse, la vue est somptueuse. Dans l'assiette, l'ardoise change tous les jours au gré du marché et des saisons. En fonction de cela, on peut se régaler en entrée d'une terrine de foie gras maison, d'une bouchée à la reine de ris de veau d'un carpaccio de Saint Jacques fruit de la passion et œufs de saumon, ou encore des profiteroles d'escargots. En plat, un filet de Saint pierre et sa réduction de crustacés le duo de homard et saint jacques sur polenta crémeuse et des rognons de veau et ris d'agneau qui sont un régal, ainsi que le carré d'agneau sauce aux cèpes. On pourra aussi goûter en dessert, les profiteroles au chocolat noir, lune dacquoise à l'amande, crémeux au citron framboise et sorbet donnant ainsi la touche finale à un repas d'une grande tenue. Un joli moment !

■ **VINAUBERGE**
1, cour de la Cave
✆ 04 67 21 78 42
www.vinauberge.com
info@vinauberge.com
Ouvert du 1 er avril au 30 octobre. Appartements de 89 € à 160 € (en fonction de la taille et de la saison) restaurant ouvert à l'année. Entrée + plat ou plat + dessert : 23 €. Entrée + plat+ dessert : 28 € et Entrée + plat+ fromage + dessert 33 €.
Dans ce beau village de Poilhes traversé par le canal du Midi, au bord de celui-ci, l'offre de Vinauberge est vaste et généreuse. On y propose des hébergements spacieux, bénéficiant de toutes les prestations haut de gamme à prix raisonnable, soit quatre appartements de 70 m² et 2 lofts de 100 m², et 2 piscines privées. Puis une salle de restaurant et de réunion, dans l'ancienne cave du village, dans un lieu que nous aimons par-dessus tout ; le bar à vin où les meilleurs trouvailles de Déborah et Gunther sont là comme par exemple le domaine de l'Alliesse dans les trois couleurs. Côté assiette, on y déguste carpaccio de filet de bœuf et pâte de sésame, poisson du jour, et une exceptionnel entrecôte d'origine basque persillée et fondante à souhait accompagnée de frites maison, fromage de la chèvrerie Comdebelle, huile de picholine de Bernard Latour. Le « local » ici est roi. Bref inutile de vous dire qu'ici on aime vanter et travailler les beaux produits. Côté vin le Domaine de Mayrac en blanquette de Limoux Bio est excellent ! Ou ce Chardonnay des Champs blancs sur la commune de Béziers ou ce beau rouge de la famille cros-reboul à Capestang (syrah, cabernet, sauvignon et merlot) et le vin des propriétaires de Vinauberge du Domaine Saint-Eugène à Nissan-lez-Ensérune et moult champagnes. le choix est impressionnant et l'on peut à loisir hésiter parmi un cinquantaine de vins au verre et donc repartir avec la bouteille de son choix et quel plaisir sur la terrasse de voir passer les bateaux sur le canal du Midi. Bref, une très belle adresse.

Puisserguier

Niché au creux des vignobles, ce village circulaire, héritier de l'urbanisme romain de mille ans d'histoire offre une vue magnifique sur les Montagnes Noires et les Pyrénées. Son château du XIe et XIIe siècle est le cœur du village, il forme un ensemble de belle allure, malgré des influences diverses : murs du XIe et XIIe siècle, crénelage moderne, cheminées Renaissance. Ses pierres grises encore meurtries gardent les souvenirs des flammes allumées par Simon de Montfort, lors la guerre des Cathares, en l'an 1209. L'église paroissiale est du XIVe siècle, voûtée d'ogive, mais avec quelques réemplois romans. Les rues étroites et pleines vous mèneront depuis les boulevards et leurs belles maisons bourgeoises jusqu'à la place de l'église puis jusqu'au château, en passant devant quelques belles portes et façades anciennes et des vestiges de remparts. Les randonneurs et les sportifs parcourront les vignobles à la découverte des crus, ou de la garrigue et ses senteurs, pour terminer près des cascades.

ECOMUSÉE DU CENTRE DE RESSOURCES

Rue de la Gaie-Sortie
✆ 06 76 47 20 57
Ouvert le lundi de 15h à 17h30 ; le vendredi de 10h à 12h. Et sur rendez-vous.
Un petit musée, lieu de mémoire et d'archives pour découvrir le quotidien des gens d'autrefois.
L'association « Les Mémoires de Puisserguier » a créé l'écomusée de la vie d'autrefois dans l'ancienne école publique du village en 2012. Une salle de classe a été totalement reconstituée comme à l'école du siècle dernier, avec ses pupitres en bois. On y découvre l'écriture à la plume Sergent-Major, les fournitures scolaires des écoliers, les tableaux, les cartes… La visite se poursuit avec les commerces du village : l'épicerie, la mercerie, la pharmacie, le coiffeur et on découvre des métiers, comme celui du viticulteur avec la charrette et le pressoir d'époque.

GÎTES DE LA BAUME

Domaine de la Baume
✆ 04 67 38 16 22
www.domainelabaume.free.fr
giteslabaume@aol.com
Ouvert toute l'année. Réservation indispensable. Pour 6 personnes (80 m², 3 chambres). De 308 € à 490 € la semaine selon saison. Également gîte de 14 personnes 14 € par nuit et par personne. Possibilité location salle de stage. CB non acceptée. Animaux acceptés. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle.
Situé au cœur de l'Hérault, le domaine de la Baume et ses 7 ha de garrigue vous accueille dans ses 2 gîtes (6 et 14 personnes). Les gîtes sont intégrés au domaine et jouissent d'un calme rare. Vous serez à l'écart de tout trafic et dans une atmosphère paisible et authentique, vous pourrez profiter des vignobles, mais aussi des plages du littoral, des lacs et des rivières environnants. L'accueil est vraiment excellent.Une belle adresse.

LE FOUR À CHAUX

37, chemin de Montfaucon
✆ 04 67 93 85 01
✆ 06 89 83 31 74
www.chambresdhotesherault.com
claudineriva@aol.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (repas : 20 €).
A quelques kilomètres du village, au cœur du vignoble de Saint-Chinian, la maison de Claudine Riva se dresse fièrement sur les 1 600 m² de terrain. Pouvant accueillir 4 personnes, Le Four à Chaux est une maison de village alliant modernité et tradition. Bien équipée, elle comprend une cuisine, une salle à manger, deux chambres et pour le plaisir une terrasse et une piscine hors sol. Le premier étage est occupé par deux chambres d'hôtes. Ils proposent aussi une petite chambre supplémentaire (sans sanitaire) pour un jeune ou adolescent accompagnant et un gîte en location à la semaine. Les sportifs pourront partir en escapades (canoë, randonnée), Claudine et son mari s'occupent de vous accompagner et de vous récupérer. Un superbe accueil.

LE PELICAN DU LIROU

Route de Cazedarnes
✆ 04 67 93 79 81
✆ 06 85 89 01 60
Ouvert toute l'année.
Voler dans le ciel, comme les oiseaux ou Icare, mais sans se brûler les ailes, voilà ce que propose Le Pélican du Lirou qui fête en 2018 ses 28 ans d'existence… Montez à bord de ces machines volantes que sont les ulm et découvrez la région vue d'en haut. Aucune aptitude de pilote n'est nécessaire, il suffit juste de ne pas avoir le vertige et d'être attentif. Le club propose des stages et des baptêmes de l'air, en ulm et en paramoteur (aéronef à la voilure souple, ressemblant à celle d'un parachute). Un sport réservé à tous les amateurs de sensations fortes !

CHÂTEAU MILHAU-LACUGUE

Route de Caze-Darnes
Domaine de Milhau
✆ 04 67 93 64 79
✆ 06 12 10 01 48
Sur rendez-vous.
Les villas romaines des alentours associaient déjà la culture de la vigne à celle de l'olivier. Devenu possession de l'ordre des Hospitaliers, le château a préservé sa vocation viticole jusqu'à nous jours. Jean Lacugue, œnologue de formation, s'attache à favoriser l'équilibre biologique de ses vignes (50 ha) et produit des vins puissants et personnalisés, comme la Cuvée des Chevaliers, particulièrement exceptionnelle en 2003, un saint-chinian de garde à la remarquable expression. Aussi, la cuvée Magali, un saint-chinian, ou encore les coteaux-du-languedoc et vins de pays des coteaux-de-foncaude (dont un chenin élevé en fûts).

DOMAINE COMPS
23, rue Paul-Riquet
✆ 06 08 75 77 38
✆ 06 73 30 00 30
www.domainecomps.com
Ouvert le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 15h30 à 18h. Haute saison : le mercredi, le vendredi et le samedi de 9h à 12h et de 16h à 18h30. Et sur rendez-vous.
L'ancêtre de Jean-Christophe Martin, descendu du Massif central défriche les premières parcelles de vignes en 1870. En 1975, c'est la première commercialisation des bouteilles du domaine. Depuis plusieurs années, Jean-Christophe Martin améliore l'encépagement pour donner à ses vins élégance, souplesse et différents nez. Dans son caveau, au milieu de ses sept cuvées s'invitent quelques artistes locaux et curiosités locales.

LO MOULINET – MOULIN A HUILE
Route de Béziers
ZA
✆ 04 67 01 64 28
www.lomoulinet.com
lomoulinet34@free.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Anne et Didier trempent dans le monde de l'oléiculture depuis quelques temps, mais ce n'est qu'en 2004 qu'ils ont décidé de créer leur moulin à huile. Didier, le moulinier, s'emploie à fabriquer dans les meilleures conditions l'huile de sa production ainsi que celle de ses clients. De ce savoir-faire et de cet amour de l'olivier naissent des huiles goûteuses (Lucques ou Picholine), mais également des olives du pays, des confitures d'olives (confiture d'olives Lucques vertes), des huiles d'olive au citron bio ou au basilic bio, des savons et autres produits dérivés typiques de la région ainsi que de la moulinade (tapenade sans anchois), de la moulinade aux olives vertes ou noires, au muscat, au piment d'Espelette ou au gingembre-citron. La qualité de leurs olives Lucques leur a permis d'être lauréats du concours Hérault Gourmand en 2013. Anne et Didier se sont lancés dans une belle petite gamme de cosmétiques, allant du gel douche au shampoing 100% d'origine naturelle, à l'huile d'olive bien sûr et avec de l'abricot, de la lavande ou du tilleul. On a adoré. Sur rendez-vous, Anne et Didier se font un plaisir de partager leur passion en faisant visiter leur moulin.

Quarante

Perché sur un oppidum en plein cœur des vignes, Quarante dont le nom aurait pour origine les quarante martyrs est un village qui recèle de joyaux. Erigé sur l'emplacement du premier sanctuaire datant de 982, l'abbatiale Sainte-Marie, précieux témoin de l'art roman primitif languedocien séduit par la pureté architecturale de ses lignes. Les chanoines de Sainte-Marie assurèrent la promotion du pèlerinage en apportant là un fragment de la Vraie Croix, des reliques de la Vierge et du chef de saint Jean-Baptiste, réalisé au XV[e] siècle par Jacques Morel, orfèvre montpelliérain. Ces joyaux sont à découvrir à l'intérieur de l'église. Pour le plaisir des yeux, n'hésitez pas à grimper sur la colline qui domine le Domaine de Roueïre. Là, se trouve une éolienne remarquable classée par les Monuments historiques du Patrimoine national, conçut en 1898 par l'ingénieur Bollé pour alimenter en eau le château.

CHÂTEAU LES CARRASSES
Route de Capestang
✆ 04 67 00 00 67
www.lescarrasses.com
resa@lescarrasses.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. 28 suites, appartements ou maisons. Chambre double de 159 € à 699 €. Petit déjeuner : 15 €. Midi formule déjeuner de 20 € à 25 €, le soir carte à partir de 38 €, dégustation gratuite des vins de la région tous les jeudis à 18h30. Club enfants. Garde d'enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente (vins, déco…). Tv satellite. Prêt de vélos gratuit.
Superbe château pinardier du XVIII[e] siècle, construit par un Bordelais, très original dans son architecture. Un lieu dépaysant lorsque l'on arrive : la beauté du château surprend. Le luxe n'est pas ostentatoire, c'est un endroit réfléchi, pour les familles. Karl O'Hanlon a ouvert ce superbe établissement comprenant hébergement, brasserie, une terrasse et une piscine à débordement. Le chef Valère Diochet concocte une cuisine languedocienne thon rouge fumé, croquettes des Carrasses, tartare au couteau, cheeseburger avec brio. De belles prestations, dans un superbe cadre.

CHÂTEAU DE QUARANTE
25, avenue du Château
✆ 04 67 89 40 41
www.chateaudequarante.com
contact@chateaudequarante.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 69 € à 79 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Dîner sur réservation, 25 € et 12 € pour les enfants. Restauration.
Cette petite folie édifiée au XVIII[e] siècle, au cœur du vignoble languedocien, propriété de Nicole et Klaus Neukirch abrite quatre magnifiques chambres et une suite somptueuse. Ce château, entièrement rénové a conservé de son passé tout son charme avec les moulures, rosaces et carrelages. Spacieuses et lumineuses, chacune des chambres ouvre son balcon ou ses grandes fenêtres sur les jardins fleuris et le parc ombragé. La véranda vous tend les bras pour des petits déjeuners musicaux. La table d'hôte n'a rien à envier aux restaurants gastronomiques, Klaus et Nicole, passionnés vous proposent une cuisine du terroir mijotée à leur façon en fonction du marché et de l'humeur du jour. La vie de château, on adore ça !

CARNON

Carnon est une station balnéaire fréquentée par les touristes en été et les Montpelliérains le reste de l'année qui viennent profiter de sa longue plage sauvage, le Petit-Travers. Construite dans les années 70, elle bénéficie aujourd'hui d'un port relativement important de 700 places, succédant à l'ancien port de pêche, point de départ de croisières sur le Canal du Rhône à Sète.

Le couvert

■ **LE NEPTUNIA**
118, avenue Samuel-Bassaget
MAUGUIO ✆ 07 70 39 33 83
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 20h. De 2 à 15 €. Menu enfant : 7 €. Formule du midi : 11,90 € (plat + dessert). Formule petit déjeuner à 6 €. Terrasse. Snack, pizzeria sur place ou à emporter.
Situé tout près du port de Carnon, c'est un petit couple charmant qui vous attend au Neptunia. Un snack sans prétention, où la carte est simple mais propose tout de même un choix assez conséquent de plats et autres gourmandises. Quelques plats cuisinés comme la macaronade, la paella ou les moules-frites, de très bonnes pizzas assez généreuses, des gaufres, des glaces, des crêpes… Pour les lève-tôt qui souhaiteraient prendre l'air de bon matin, une formule petit déjeuner complète avec boissons chaudes, jus de fruits et viennoiseries. En été, l'attente est parfois un peu longue : pensez à commander vos pizzas par téléphone à l'avance.

Dans les environs

Lansargues

■ **LES PETITS FERMIERS**
Chemin de Saint-Bres ✆ 06 01 10 23 85
www.lespetitsfermiers.fr
contact@lespetitsfermiers.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours pendant les vacances scolaires. Les samedis, dimanches, jours fériés et mercredis après-midi en période scolaire. Haute saison : du mercredi au dimanche et les jours fériés de 10h à 18h30. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 8 € (en été). Enfant (de 2 à 4 ans) : 7 €. Basse saison tarif normal 7 €, réduit 6 €. De novembre à janvier : 5 € pour tous. Février – Juin – Septembre : 7 €. Carnet de 10 entrées. Abonnement. Accueil scolaire et groupe. Formule anniversaire. Restauration (snack buvette).
A 15 minutes à l'est de Montpellier, cette ferme pédagogique propose des visites autour du potager où l'on découvre six variétés de tomates et d'aubergines, mais aussi des arachides, des plantes médicinales et des arbres fruitiers… Puis un parc animalier avec basse-cour (poules, oies, dindons, canards, pintades…) et cheptel plus ou moins exotique (lamas, ânes, paons…). Les enfants apprécient aussi l'espace de jeux avec tyrolienne, trampoline, toboggan, liane de tarzan, parcours accrobranche et même un bassin pour jouer à l'orpailleur ! En saison, l'espace aquatique avec les toboggans en eau et le parcours sportif. Une multitude d'activités pour passer une journée inoubliable en famille.

■ **BRASSERIE DU BON COIN**
2, place Saint-Jean ✆ 04 67 86 70 17
olsoulier@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h à 1h. Carte : 26 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Cette adorable brasserie de Lansargues est une halte gourmande bien agréable. Sa terrasse lumineuse s'apprécie en toute saison à moins que vous préfériez son intérieur moderne et chaleureux. Cette chaleur, elle est notamment fournie par le personnel compétent et sympathique de cette adresse. Mais ce sont surtout les assiettes bien ficelées de la maison qui font battre nos cœurs. En plus des habituels plats traditionnels de brasserie, l'établissement met en avant de nombreuses spécialités de la région et n'hésite pas à adapter sa carte et son menu aux arrivées du jour. C'est un coin où règnent la fraîcheur, le goût et la bonne ambiance. Un coin qu'on aimerait ne jamais avoir à quitter. Un bon coin…

■ **EL PINCHO**
7, place Saint-Jean ✆ 04 34 11 80 17
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 24 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Pas de doute, ce restaurant de tapas porte haut les couleurs de l'Espagne et de ses saveurs. On peut dire que la qualité des mets est à la hauteur de la gentillesse du patron. Chaque jour, l'équipe prépare des bouchées délicieuses et maison, toujours liées à la saisonnalité. Elles se dégustent sur place, dans la salle ou sous les platanes de la terrasse, ou à emporter. La formule du midi a un rapport qualité-prix exceptionnel. En entrée nous avons pris un croquant ibérique, pour la suite nous avons jeté notre dévolu sur le poulpe caramélisé sur son lit de parmentier. En dessert ce fut mojito givré maison, la note de fraîcheur qu'il fallait pour terminer ce repas déjà bien copieux. Le soir la carte propose de nombreux délices et des suggestions du jour comme le magret de canard et son millefeuille de pommes de terre.

■ **M'BOLO**
376, avenue René-Guiraud ✆ 04 67 92 77 73
Gîtes de France. Ouvert toute l'année. 1 chambre. Pour 4 personnes (60 m²). Connexion Internet gratuite. Salon de jardin, location de draps, lave-linge, sèche-linge. Bain bouillonnant.
Au cœur de la petite Camargue, proche des plages, Est de Montpellier, ce gîte abrité dans une maison individuelle de construction récente située à la périphérie du village, a obtenu son label Gîte de France il y a un an. Son « plus » : la piscine clôturée sur un terrain clos de 500 m² et une terrasse de 30 m², Question qualité de l'accueil, difficile de se prononcer : malchance ou pas, les nouveaux propriétaires ne se sont pas montrés très aimables lorsque nous les avons contactés. Gageons qu'il s'agissait d'un mauvais jour, sachant que *M'Bolo* signifie en gabonais : « bonjour ».

LA PRIMAVERA
2, rue Pablo-Picasso ✆ 04 67 02 79 04
www.laprimavera-lansargues.fr
laprimavera34@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre triple de 95 € à 105 €. Petit déjeuner inclus. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant.
La Primavera est une grande maison moderne offrant trois chambres d'hôtes en maison indépendante. Elles sont équipées de WC, d'une salle d'eau à l'italienne, d'un frigo top et d'un téléviseur lecteur DVD écran plat. Dans un décor contemporain, dans les tons de gris et de blanc alliant le bois et l'acier, les chambres sont spacieuses, lumineuses et accueillantes. Située à Lansargues au cœur de la Petite Camargue, à l'est de Montpellier et sud-ouest de Nîmes, cette maison est proche du centre du village ancien. La maison est équipée du wi-fi, d'une piscine et d'un spa, de terrasses, d'un salon de jardin ainsi que d'une cuisine accessible pour les hôtes avec micro-ondes, plaques de gaz et vaisselle à disposition. Un tennis est à disposition à 50 mètres de la maison. Le cœur du village accueille différents commerces et restaurants que les hôtes se feront un plaisir de vous faire découvrir.

MANADE BOCH
La Prade ✆ 06 71 44 99 73
www.manade-boch.com
Organisation d'événements, d'anniversaires et de CE. Animations.
C'est au cœur du village authentique de Lansargues que cette superbe manade vous attend. Installée là-bas depuis 1983, elle a su conserver son cadre pittoresque et son charme d'antan. Au sein de ses murs, les propriétaires vous feront découvrir leur activité et leur passion. La manade peut accueillir des groupes de 1 à 800 personnes et s'adapte à vos besoins. Il est possible de privatiser une partie ou la totalité du domaine et de ses installations. La manade Boch propose des formules « clé en main » dans lesquelles tout est compris et avec lesquelles tout est géré par les responsables des lieux. Il est également possible d'organiser des animations camarguaises sur place : accueil des convives par une haie d'honneur de gardians, démonstration de tri de taureaux avec les explications du manadier, ferrade ou encore course de vachettes dans les arènes.

AUX DÉLICES
8, place Saint-Jean ✆ 04 67 86 73 74
Ouvert tous les jours de 7h à 13h ; du lundi au samedi de 16h30 à 19h30. Ouvert le dimanche.
La devanture jaune de cette formidable boulangerie de Lansargues agit comme un phare auprès des gourmands de la région, en effet elle les guide sur la route des délices et les séduit par ses parfums enivrants. Sur place vous trouverez des préparations maison bien sous toutes les coutures, qu'il s'agisse de pâtisseries, de viennoiseries ou de bouchées salées. Qu'on soit décidé en arrivant ou qu'on hésite encore entre deux ou trois merveilles, les responsables sont là pour vous guider et vous faire découvrir de nouvelles saveurs. C'est un véritable plaisir d'avoir ce genre de rendez-vous près de chez soi !

LES PETITS FERMIERS
Chemin de Saint-Bres ✆ 06 01 10 23 85
www.lespetitsfermiers.fr
Ouverture de la cueillette de juillet à octobre : le mercredi, vendredi et samedi de 8 h à 10 h..
Les Petits Fermiers, c'est le paradis des enfants et des parents. Sur ce domaine, les propriétaires ont installé un snack, un parc de jeux (tyrolienne, parcours aventure, labyrinthes, toboggans, aire de sauts, promenade en barque sur le plan d'eau, parcours énigmes, chasses au trésor, etc.), une ferme et un jardin. La ferme abrite de nombreux animaux et les enfants sont éduqués sur chacun d'entre eux. Ils auront même la possibilité de faire un tour en poney et de rencontrer la famille de lamas qui vit sur les lieux. L'affaire met aussi des animaux en vente selon disponibilité et propose des cueillettes de juillet à octobre dans son jardin découverte. Tous les légumes et fruits présents sur l'exploitation sont produits sans pesticides. Côté pédagogique, des parcours énigmes sont proposés aux enfants pour se familiariser avec le monde végétal et des panneaux explicatifs ponctuent la balade.

© FRÉDÉRIC DE BALLENCOURT

Vue aérienne de Carnon.

Mauguio

OFFICE DE TOURISME DE MAUGUIO CARNON

Centre administratif – Rue du Levant
Carnon plage ✆ 04 67 50 51 15
www.mauguiocarnontourisme.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le samedi de 9h à 13h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 18h30 ; le dimanche de 9h à 13h.

Ouvert 7 jours sur 7 en haute saison, l'office de tourisme de Mauguio Carnon se met en quatre pour vous permettre de passer un bon séjour, vous donner toute l'information touristique sur le territoire et au-delà sur le Pays de l'Or, le département de l'Hérault et la région Occitanie. Il faut dire aussi qu'il a mis les moyens pour développer la qualité d'accueil de sa destination touristique. Une démarche qualité récompensée par plusieurs classements et labels, à commencer par un classement en catégorie I, garantie de qualité des services fournis, un label « Qualité Sud de France » obtenu en 2013, la marque « Qualité Tourisme », qui met l'accent sur la satisfaction des visiteurs, mais aussi les labels « Chambre d'hôtes référence® » ainsi que « Tourisme et Handicap » pour les quatre types de handicap (mental, visuel, auditif et moteur). Ce dernier est le gage, pour les personnes handicapées, de disposer d'une information fiable, homogène et objective sur l'accessibilité des sites et équipements touristiques. A noter que, depuis 2006, le personnel de l'office de tourisme est formé à l'accueil des différents publics en situation de handicap.

BIBLIOTHÈQUE DE L'ANCRE

Centre administratif – Rue du Levant
Carnon ✆ 04 67 68 00 28
www.mediatheque-mauguio-carnon.com

♿

Service d'imprimerie : 10 cents la copie ou l'impression. American Express. Places de parking devant la bibliothèque, accès ascenseur. Animations. Activité culturelle : informatique.

La bibliothèque de l'Ancre mérite qu'on parle d'elle. En effet, on y trouve livres, journaux, magazines, mais aussi CD, DVD, CD-Rom et un espace multimédia auquel vous pouvez accéder gratuitement. Aucune limite d'âge, la consultation sur place est ouverte à tous, sans conditions. Vous pourrez donc apprendre à mieux connaître la région, mais également vous tenir informé de toute l'actualité d'ici et d'ailleurs. Toute l'année, la bibliothèque propose de nombreuses animations : lectures, rencontres avec des auteurs, initiation à Photoshop et à Internet…

LE CHÂTEAU DES COMTES ÉVÊQUES DE MELGUEIL

Au cœur de Mauguio, au pied du Jardin de la Motte, caché entre le plan Izard, les rues Diderot et de la Monnaie… le château des comtes de Melgueil laisse discrètement entrevoir ses vestiges. Construit sur la même terre d'alluvions que la Motte, il a très certainement été bâti à l'endroit même où se trouvait le premier château en pierres des Comtes de Melgueil, datant du XII[e] siècle.

Au cours des siècles, le monument a connu de nombreuses transformations qui expliquent aussi le fait qu'il soit resté peu ou mal connu : certains de ses éléments architecturaux ont été détériorés, modifiés ou détruits, d'autres se sont rajoutés et l'ensemble a été morcelé. Propriétaire d'une des trois parcelles de ce monument, classé au titre des monuments historiques en 2010, la ville soucieuse de protéger ce joyau patrimonial, y a entrepris une campagne de réhabilitation en octobre 2017 pour une durée d'un an. Son bâti présente l'aspect d'une vaste demeure aristocratique des XVI[e] et XVII[e] siècles, mais il a conservé certains décors datant de la fin du Moyen Age. Outre sa très belle façade donnant sur un jardin, de nombreux éléments architecturaux sont remarquables. Parmi ces derniers, au rez-de-chaussée, une grande salle d'apparat couverte d'une voûte nervurée complexe, à liernes et tiercerons, reposant sur des colonnes engagées. Elle est datée du XVI[e] siècle et sa facture exceptionnelle est comparable à celles des cathédrales d'Albi et de Viviers. A noter aussi au même niveau, deux décors sculptés au-dessus d'un linteau de porte, dont une sculpture en haut-relief représentant un lion, qui date du bas Moyen Age. Elle est surmontée d'un bas-relief composé d'un blason et d'une mystérieuse inscription, actuellement indéchiffrable. Plus loin, une tour d'escalier à vis octogonal révèle sa facture soignée, couverte de dalles rayonnantes, puis au premier étage, trône une cheminée monumentale du XVI[e] siècle finement décorée de gypseries, mais aussi a pu être découvert sous une couche de badigeon, un décor en faux-appareil imitant les pierres, motif décoratif très courant pendant tout le Moyen Age. A signaler encore, les planchers à la française du XVI[e] siècle et, sur la façade sud-ouest, la fenêtre à meneau et traverse ainsi que les chapiteaux et moulures relevés.

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE L'OR

Boulevard de la Démocratie
✆ 04 99 06 00 66 – www.paysdelor.fr/Accueil

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Accès libre.

La création de la communauté d'agglomération du Pays de l'Or est le résultat de plusieurs décennies d'ententes locales. Dès 1971, le syndicat intercommunal à vocations multiples (SIVOM) intervenait au niveau du service à la personne. En 1992, ses pouvoirs d'action ont été élargis et de nombreux projets ont été lancés. C'est en 2011 que ces deux entités ont fusionné sous une seule et même bannière. Sur arrêté, le 2 septembre 2011, elle a accédé au rang de communauté d'agglomération. Aujourd'hui l'agglomération du Pays de l'Or compte 8 communes : Candillargues, La Grande Motte, Lansargues, Mudaison, Mauguio, Palavas-les-Flots, Saint-Aunès et Valergue.

› **Autre adresse :** Antenne de La Grande Motte : Place du 1[er] octobre 1974 - 04 67 12 85 20

ÉGLISE DE MAUGUIO

Sa construction remonterait à la fin des guerres de Religion en 1698 sous le nom d'église Saint-Jacques. Seuls sont conservés la tour de l'horloge ainsi que les murs nord et sud de la nef. Dans sa chapelle de droite, une stèle de marbre évoque le comte de Melgueil et son importance à l'époque : entre 1096 et 1165, pas moins de quatre papes furent ses invités et sont représentés. Il est vrai qu'en ces temps-là, la cathédrale de Maguelone était la seconde église après Rome.

© FRÉDÉRIC DE BAILLENCOURT

Vue sur Mauguio.

LES ÉTANGS

Accès libre.

Les étangs situés entre Frontignan et La Grande-Motte ne sont séparés les uns des autres que par une étroite bande littorale. Longtemps ignorés, ils font désormais l'objet de mesures de protection et de rénovation. Les étangs abritent une faune et une flore remarquables. Les plus fameux hôtes sont les flamants roses, ils partagent ces étendues d'eau peu profondes avec des cormorans et des colverts, des aigrettes gazettes, des grèbes huppés, des hérons cendrés, des échasses blanches, des foulques marcoules, des rainettes méridionales et quelques animaux indésirables comme les ragondins. Au milieu des tamaris, des roseaux et des joncs, quelques touffes de salicorne voient le jour. Les sentiers de la Petite Camargue, comme ceux du Petit Marais sur la commune de Candillargues, ou à La Capoulière, emmènent à la découverte de la vie animale et végétale de l'Etang de l'Or.

JARDIN DE LA MOTTE

✆ 04 67 29 05 10

Le Jardin est fermé pendant la fête votive (semaine du 15 août) ainsi que les 25 décembre et 1er janvier de chaque année. Basse saison : ouvert tous les jours de 8h à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h à 19h. Gratuit. Visite guidée sur rendez-vous (renseignements au Service Culture : 04 67 29 65 35).

La Motte…

L'histoire du village débute au Xe siècle, lorsque les comtes et les évêques de Maguelone fuient leur île détruite par les Francs et installent leur nouvelle résidence sur le site de Melgueil dont ils prennent le nom. Vers 960, ils érigent une motte féodale artificielle, construite avec la terre des étangs pour y édifier un premier château qui domine toutes les terres environnantes. Ils y résident pendant deux siècles et, de là, affirment leur nouvelle puissance face à un pouvoir royal affaibli en assurant la protection de leurs sujets. Peu à peu, les fermes des alentours sont abandonnées et l'urbanisation – ou « basse-cour » – se développe autour de la Motte en rues circulaires formant encore aujourd'hui le plan de la ville. En 1990, des recherches archéologiques ont fait apparaître des traces de fossés, de palissades, de silos et d'un mur d'enceinte.

… et son jardin

Après le départ des comtes, la Motte n'est plus évoquée. La Mairie en fait l'acquisition en 1820, en pleine embellie économique liée à l'essor de la viticulture. Un nouvel élément d'urbanisme apparaît : le jardin public. Celui de Mauguio sera construit « à la française », à l'image des Buttes Chaumont et du square Planchon à Montpellier, avec sa grotte en rocaille et ses chemins en forme de labyrinthes romantiques. A noter, le belvédère et sa vue imprenable sur le Pic Saint-Loup et sur la mer. Question botanique, une grande attention est portée aux végétaux.

ANISETTE & BROCHETTES

37, avenue Grassion-Cibrand
Carnon
✆ 06 12 19 17 31
andremedan@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Suggestion du jour : 13 €. Terrasse.

Anisette & Brochettes, c'est l'adresse conviviale de Carnon. L'hiver un bistrot lyonnais avec nappes à carreaux rouge et blanc, comptoir en zinc, cheminée, et l'été une guinguette avec terrasse sous la treille et chaises bariolées. André propose une cuisine de terroir : grillades au feu de bois, andouillette 5A, grillade de thon, camembert rôti, côtes de taureau, que des produits frais. Tout est affiché à l'ardoise, la carte des vins aussi. L'été, c'est uniquement brochettes : cœur de canard, bœuf, magret, thon, seiche…

LE BAROCK
150, grand rue François-Mitterrand
✆ 04 67 58 53 38

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le soir ; du mardi au dimanche le midi. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Terrasse.

En plein centre-ville de Mauguio, cette terrasse invite au farniente. A mi-chemin entre bar à tapas et restaurant, le Barock porte bien son nom. Musique rock et toiles du peintre Morgan Morgon. Jérôme propose une petite carte de tapas maison, brochettes de supions accompagnées d'une petite salade. Le soir le bar à vin (et à bière) réunit les amis après le boulot autour de quelques tapas maison, le tout dans une ambiance décontractée et musicale. A noter la fine sélection de vins ! Une belle ambiance ! Tous les dimanches aussi un méga brunch.

L'ENCIERRO DEL PUEBLO
10, place de la Libération – Charles-de-Gaulle ✆ 04 67 58 38 02
www.lencierrodelpueblo.com
contact@lencierrodelpueblo.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 14h30 ; du mardi au samedi de 18h à 1h ; le dimanche de 9h à 15h. Menus de 26 € à 31 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 14,50 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 16,5€). Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Ambiance animée, terrasse ombragée et service souriant : lorsqu'on passe devant L'Encierro Del Pueblo, il est difficile de ne pas s'y installer. L'établissement est séparé en deux parties afin de séduire le plus grand nombre, d'un côté le restaurant, de l'autre le bar avec ses verres et ses retransmissions sportives. Au bar, l'équipe vous propose quelques grignotages chauds ou froids : calamar et bacon frits, chorizo poêlé, haricots rouges gratinés au cheddar, tarte flambée au Jack Daniels, etc. Des bouchées gourmandes sont là pour les petits appétits. Si votre estomac gronde toujours, la partie restaurant est tout indiquée. Parmi les délices à la carte : magret de canard farci au saint-marcellin et souris d'agneau confite au thym, à la réglisse et au miel. Tout cela au centre de la ville, que demander de plus ?

LA FABRICA
Fréjorgues Ouest
39, rue Henri-Fabre ✆ 04 67 82 55 39

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 16h. Carte : 18 € environ. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Voilà une petite adresse comme on les aime. Non loin du lycée Champollion, l'environnement ne pousse guère à la rêverie mais une fois le seuil franchi, une ancienne Fiat 500 au milieu du resto, des drapeaux italiens, des couleurs, des maillots sportifs et des sourires accueillants nous invitent à nous poser ! L'endroit semble avoir plusieurs belles cordes à son arc : au déjeuner dans cette grande salle ou en terrasse, on se régale d'une cuisine aux accents italiens et pas seulement. À l'heure du déjeuner, la Fabrica est le rendez-vous fétiche des salariés du quartier. Dans le cadre dépouillé d'un hangar de tôle, on vient ici pour se régaler en toute simplicité de spécialités italiennes confectionnées maison. Au programme : des pâtes fraîches du jour, des assiettes de charcuterie, antipasti ou l'assiette misto (mélange charcuterie et antipasti), des lasagnes, des pizzas, sans oublier de copieuses salades agrémentées avec de très bons produits du terroir italien. Qualité, régularité et rapport qualité prix imbattable sont les arguments de l'établissement. Pour manger sur le pouce, la Fabrica propose également des sandwichs et des plats à emporter.

› **Autre adresse :** 1415, avenue Albert-Einstein, ZAC Millénaire, Montpellier et ZAC de la Peyrière 9, rue Robert-Schuman, Saint- Jean-de-Védas

LA GRANDE PASSERELLA
Port de plaisance
Carnon ✆ 06 52 66 31 75

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Brunch tous les dimanche à partir de 11h, 20 €. Chèque Restaurant. Ascenseur. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

La Grande Passerella dispose d'un cadre exceptionnel, dressée fièrement entre le port de plaisance et l'étang de l'Or, elle offre une vue panoramique à ses clients. Le lieu a une certaine poésie que Fernando et son équipe entretiennent grâce à un accueil chaleureux et une ambiance familiale. Ils vous embarquent pour un voyage délicieux direction l'Italie. A table, ils vous proposent une cuisine méditerranéenne et des produits traditionnels venus tout droit de petits producteurs de Toscane (porc rôti, coppa, pecorino affiné au poivre/aux poivrons/aux cendres/à la truffe…). L'établissement propose aussi des pâtes fraîches produites sur place, le tout accompagné de belles cuvées de Toscane. Les produits sont aussi en vente dans l'espace épicerie fine. Souvent le lieu s'anime en proposant des soirées festives.

L'INSOLITE
25 bis, avenue du 8-Mai-1945 ✆ 04 67 29 46 90
www.linsolite-restaurant.com
contact@linsolite-restaurant.com

Ouvert toute l'année. Le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au vendredi ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 17 € à 27 €. Carte : 24 € environ. Menu enfant : 9 € (jusqu'à 10 ans). (à l'ardoise plat seul : 11 €, entrée + plat ou plat + dessert : 13 €, entrée + plat + dessert : 15,50 €). Vin au verre. Tous les jeudis midi tartare de bœuf charolais au couteau, frites maison : 13 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (de 20 à 50 personnes assises. Jusqu'à 80 debout).

Profitez d'une escapade du côté de Mauguio, aux portes de Montpellier, pour faire une escale insolite mais vraie au restaurant l'Insolite repris par Marion et Nicolas Lacombe. Voici un endroit comme on les aime : chaleureux, vivant, à la fois traditionnel et novateur d'un très bon rapport qualité prix et qu'avec des produits frais. A midi, le plat du jour ou la salade repas est plus que convenable. Les autres formules vous proposent, en entrée, des poivrons marinés, un carpaccio de courgettes, etc. La brochette de poulet au saté possède un délicieux goût sucré qui ravit les papilles. Le soir, changement d'ambiance et de style. La carte évolue tous les trois mois selon les saisons avec une cuisine raffinée : gratin de moules aux épinards, charlotte au chèvre et courgettes, brochette de Saint-Jacques au beurre blanc et citronnelle, ris de veau de veau braisé aux morilles sont d'une excellente facture.

La poêlée de fruits rouges accompagnée d'une glace à la mangue ou la pyramide chocolat crème brûlée termine ce repas en beauté. En cuisine, Laurent Cabot aime faire découvrir les saveurs du monde. D'origine mauricienne, il excelle dans le mélange des goûts. Totalement conquis.

LE J
8, avenue Grassion-Cibran – Carnon
✆ 04 67 50 34 99 – www.le-j.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service tardif. Réservation recommandée. Menu unique à 34 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 € (boisson + poisson ou viande + gaufre ou glace). Plat du jour : 12 € (du lundi au vendredi midi (hors jours fériés)). Vin au verre. Entrée + plat 16 € ; entrée + plat + dessert 19 €. Formule rapido 1 plat + 1 café gourmand 18 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (possibilité salle de séminaire). Terrasse. Animations. Soirées DJ tous les premiers vendredis du mois.
Au J, vous avez presque déjà les pieds dans l'eau ! L'hôtel-restaurant a procédé à un gros relooking depuis janvier 2014. Dès l'entrée du restaurant, vous pourrez désormais admirer les œuvres de François Monteiller et de Marvik, dispersées aux quatre coins de l'établissement. Installé en bord de plage, sur la rive gauche de la sortie du port, l'établissement vous offre un cadre superbe et une cuisine à la hauteur. Le décor est plutôt moderne, très naturel, décontracté et un brin branché : du bois flotté qu'on retrouve même sur les murs, quelques lumières tamisées et de drôles d'objets marins suspendus çà et là au plafond. Des canapés vous accueilleront au fond de la salle pour prendre un apéritif intimiste. S'il fait beau, bien sûr, le grand intérêt est la terrasse, qui s'ouvre directement sur la plage et la mer. Côté assiettes, une carte de caractère, variée, bien entendu orientée vers la mer avec des poissons à la plancha, mais aussi une soupe de poissons, une bouillabaisse façon J ou des tempuras de Saint-Jacques. Mais le chef ne s'en tient pas là et, pour un moment convivial entre amis ou en amoureux, il vous propose de découvrir des planches tapas copieuses comme le foie gras au couteau. Desserts 100 % maison (sauf les gaufres) et carte de vins régionaux intéressante. Un restaurant familial, accueillant et chaleureux à découvrir été comme hiver.

NEW INDIA
129, avenue Grassion-Cibrand
Carnon ✆ 04 67 17 09 75
Ouvert toute l'année. Sur place ou à emporter. Basse saison : du mardi au dimanche le soir. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Accueil des groupes.
Cette famille indienne tout droit venue de Bombay vous donnera le sourire à coup sûr. Accueil chaleureux de madame accompagnée de son fils Krishna, tous deux vêtus de costumes traditionnels parés d'or et de mille et une couleurs. Pendant ce temps le père, Vishnou, mijote quelques plats en cuisine. Le cadre est plutôt simple et pas des plus confortables, il faut toutefois oser pousser la porte de ce petit restaurant qui sent bon les épices sur fond de musique indienne. Plats typiques, parfois très épicés, adoucis par la chaleur d'un naan au fromage et d'une bière indienne. L'attente est un peu longue mais ici on mange du frais et du fait minute. Novice, goûtez le mix India, assortiment de viandes (poulet, agneau…) relevé au curry et autres épices délicates. Le riz aux cinq épices est également excellent : raisins secs, curry, anis étoilé, fenouil… un régal. Les plats sont généreux et laissent peu de place pour un dessert, à moins que la curiosité d'une sucrerie indienne ne vous fasse encore envie. Sans doute l'un des meilleurs restaurants indiens de la région, à tester même en hiver, sur place ou à la maison.

LE PATIO
Grand-Rue
Impasse Molière ✆ 04 67 29 63 90
www.lepatiorestaurant.fr
lepatio.restaurant.mauguio@gmail.com
♿
Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 40 €. Carte : 44 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 11,90 €. Vin au verre. Jardin. Terrasse.
Depuis plus de 20 ans, le Patio vous accueille dans un décor tout en couleurs, feu de bois, un peu baroque, un peu taurin. Patricia a rénové cette ancienne cave de vigneron qui a gardé sa haute charpente, sa cheminée et ses cuves en laiton. En été, on s'installe dans la cour au milieu des citronniers et des décors de corrida. Tous les vendredis soir, cochon de lait à la broche. En toute saison, l'assiette se prête aux produits régionaux et aux grillades. La carte a été repensée, côte de taureau et côte de bœuf de l'Aubrac. Pour les gourmandises, des douceurs telles que la glace au chocolat et piment d'Espelette et la Tatin maison sonnent comme des évidences. Une valeur sûre !

LE TRIDENT
1, rue de la Tramontane
Carnon ✆ 04 67 50 92 57
www.restaurant-trident.fr
Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi de 19h30 à 21h30 ; du mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 33 €. Menu enfant : 11 €. Plat du jour : 15 € (entrée, plat et dessert : 20 € ; entrée, plat : 17 € ; plat, dessert : 17 €). Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Ouvert depuis début 2012, voilà un restaurant qui fait un grand bien à l'offre gastronomique de Carnon. Les tables du littoral sont parfois des attrapes-touristes, mais ici on respecte avant tout le client et la bonne cuisine. Après avoir fait ses armes chez Michel Rostand à Paris (2-étoiles) et chez Emmanuel Renaud à Megève (3-étoiles), le jeune chef Christophe Legros régale les gourmands de passage à Carnon. On pourra ainsi goûter tous les jours « La suggestion du jour » selon l'arrivage à la criée, ou à la carte, la dorade sébaste et purée de butternut, la côte de cochon et ses pommes paillasson, la caille en deux façons, purée de pommes de terre à la noisette et légumes racines, ou encore le turbot en nuances de vert et pickles de fenouil. N'oublions pas de parler du saumon, fumé en cuisine. Les desserts, à commander en début de repas, sont faits maison : poire pochée aux saveurs de thé aux fruits rouges et fruits secs, mi-cuit au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé et coulis de fruits rouges ou encore coulant au chocolat fumé sous la cloche et sa glace au chocolat blanc. Ici, même les glaces et sorbets sont faits maison. Une adresse qui poursuit sa belle implantation et qui ne cesse de faire des adeptes grâce à sa carte variée qui change au gré des saisons.

FORME-HOTEL MONTPELLIER***
185, rue Charles-Lindbergh ✆ 04 67 99 00 87
www.forme-hotel.com

Qualité Tourisme. La Clef Verte. Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre double à partir de 75 €; suite à partir de 130 €. Parking inclus. Equipement bébé gratuit selon disponibilité. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Séminaires. Wi-fi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Tout près de l'aéroport de Montpellier, des grands axes autoroutiers, des plages de la Grande Bleue et de la grande ville, le Forme-Hôtel est un établissement idéal pour les hommes d'affaires qui recherchent qualité des services, confort et calme. Cette sorte d'appart-hôtel est composée de chambres, de studios et de suites avec ou sans cuisine équipée, adaptables au besoin de chacun. L'établissement comporte également un parking gratuit sécurisé, une réception ouverte 7j/7 et 24h/24, le wi-fi gratuit, un espace fitness et hydromodelage, une piscine… Un spa vient de rejoindre la zone détente, parfait après une longue journée de travail. C'est un lieu moderne et épuré, entouré de verdure et situé dans un parc agréable, un lieu de charme où se reposer…

HÔTEL LA PLAGE DU GÉDÉON**
159, avenue Grassion-Cibrand
Carnon ✆ 04 67 68 10 05
www.hotelgedeon.com

Fermeture annuelle de décembre à février. Sur 2 étages, certaines face à la mer. Basse saison : chambre double 49 €. Haute saison : chambre double 64 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 7 €. Lit supplémentaire : 10 €. Chambres familiales pour 4 personnes (basse saison 74 €, haute saison 88 €). Lit bébé et chaise haute gratuits sur demande. Prêt de parasol et jeux pour enfants. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € de supplément pour le séjour). Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Bar à vins, resto à tapas. Tv satellite. Animations. 2 salons télé à dispo de la clientèle. Sèche-cheveux, coffre-fort et kit repassage gratuits sur demande.

L'hôtel de La Plage du Gédéon, c'est avant tout la convivialité et la détente. Il flotte comme un air de vacances ici. Arnaud, le boss, vous accueille comme à la maison. Situé face à la mer, ce petit hôtel niché sur un rond-point tient une place majeure sur l'avenue principale de Carnon. Seul inconvénient : les places de parking, qui manquent cruellement en pleine saison. Les chambres refaites à neuf depuis un peu plus d'un an sont très simples mais décorées avec goût : modernité et sobriété. Très propres, elles offrent pour certaines une vue sur la mer, une télé écran plat, une salle de bains privative avec des articles de toilettes. Mais ce qu'on apprécie vraiment au Gédéon, c'est tous les petits plus gratuits qui facilitent les vacances : wi-fi, prêt de parasol et de jouets de plage pour enfants, panier pique-nique pour la plage… Depuis la saison dernière, Côté Zen est une invitation aux massages et à la relaxation. Sur demande, Isabelle viendra vous proposer différents types de soins ou un moment de yoga pour vous permettre de rentrer complètement dans vos vacances.

HÔTEL LE CARNON**
9, place Cassan – Carnon
✆ 04 67 68 55 55 / 09 81 87 17 99
www.hotel-le-carnon.com
hotel.carnon@laposte.net

Chambre double de 55 € à 84 €. Petit déjeuner : 7,40 €. Lit supplémentaire : 10 €. Wi-fi. Tv satellite.

L'hôtel propose une ambiance familiale et une table sur le charme et la simplicité. Pour la situation, rien à redire puisque l'établissement est à 20 mètres des plages. Cet hôtel familial vous recevra avec charme et simplicité. Une douzaine de chambres sans fioritures mais équipées de tout le confort nécessaire : douche et WC personnels, sèche-cheveux, climatisation, double vitrage, wi-fi gratuit, télévision écran plat… Pour stationner votre véhicule, un parking public est à deux pas. De quoi se laisser faire et profiter de la mer toute proche et du soleil omniprésent.

INTER-HÔTEL LE NEPTUNE***
Port de Plaisance
1, rue de L'Etang-de-l'Or
Carnon ✆ 04 67 50 88 00
www.hotel-neptune.fr
hotel-neptune@wanadoo.fr

Fermé du 18 décembre au 11 janvier. Accueil 24h/24. 53 chambres. Chambre simple de 90 € à 150 €; chambre double de 90 € à 150 € ; chambre triple de 100 € à 160 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking inclus (pour un box fermé +6 €). Tarifs groupes et séminaires : location de salle de 70 € à 250 €, forfait séminaire résidentiel 160 €. Soirée étape VRP 97 €, soirée étape express 110 €, soirée étape Carnon 120 €. Animaux acceptés (supplément 8 € par jour). Séminaires. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (www.restaurant-trident.fr). Tv satellite, Canal +.

Situé aux portes de la Petite Camargue et à 8 kilomètres de Montpellier, l'hôtel Le Neptune vous reçoit dans un cadre contemporain, offrant tout le confort moderne pour un séjour idéal en famille, entre amis ou entre collègues pour vos séminaires. À seulement 300 mètres de la plage, Le Neptune invite au farniente méditerranéen. Sa piscine tout récemment rénovée est prête à vous accueillir avec son solarium et son restaurant, Le Trident, qui domine le port de plaisance de Carnon. Tous vos sens sont en éveil. Les 53 chambres respirent l'air de la mer et le confort à la manière d'aujourd'hui. Des couleurs naturelles et apaisantes pour des nuits agréables et sereines. Un petit déjeuner est servi sous forme de buffet où vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour passer une bonne journée. L'hôtel propose également aux entreprises l'organisation de séminaires avec ses trois salles de réunion tout équipées. Quant au restaurant, tenu par le jeune chef Mathieu Guillet, on y propose une cuisine fondée sur les produits frais et surtout les spécialités régionales comme la bourride de poissons, délicieusement préparée, dans le respect de la tradition. N'oublions pas tout de même de vous parler de la grande nouveauté de l'année : la location de vélos électriques pour vos balades sur le littoral.

NEWS HÔTEL
1, place Cassan – Carnon
✆ 04 67 50 19 93 / 06 29 08 32 35
www.newshotel-carnon.com
contact@newshotel-carnon.com
Accueil jusqu'à 20h (gardien de nuit). 8 chambres. Chambre double de 69 € à 99 €. Petit déjeuner : 8 €. Chèques non acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite. Climatisation. Double vitrage.
L'hôtel-restaurant News Café a fait peau neuve depuis peu. Une déco très méditerranéenne, aux accents gréco-romains. Anciennement appelé Clair de Lune, ce petit établissement familial offre un emplacement idéal entre le port de plaisance et la plage. Situées juste en face de la mer, les huit chambres bénéficient d'une belle vue mais aussi d'une télé écran plat, d'une salle d'eau et de rangements. Les petits déjeuners sont copieux et, si vous le souhaitez, vous pourrez déjeuner ou dîner sur place grâce au restaurant se situant juste en dessous des chambres. L'accueil chaleureux du propriétaire des lieux ne vous laissera pas indifférent.

CAMPING CAPFUN MILLE PÉPITES
Rue Grassion-Cibrand
Carnon ✆ 04 67 68 23 71
Camping ouvert d'avril à septembre. Accueil hors saison de 9h à 12h et de 15h à 19h. Juillet/août de 8h à 20h. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 20h. 345 emplacements (dont 40 mobil-homes en location à la semaine). Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19,60 € à 22,90 €. Caravanes pour 2 à 6 personnes de 1 310 € à 2 120 € la semaine ; 40 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 250 € à 705 €. Forfait week-end du 12 avril au 31 mai de 4 à 6 personnes de 127 € à 185 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animations pour les enfants de 6 à 12 ans tous les matins. Football, volley et pétanque.
Entre mer et étang, situé à 100 mètres de la plage, ce camping intercommunal aussi verdoyant qu'ensoleillé accueille les amoureux du camping, à l'ancienne sous la tente, ou de façon plus moderne et confortable en caravane ou mobil-home. Electricité, réserve d'eau, douches et toilettes communes, accueil et achats de nécessité. Tout est mis en place pour passer de bonnes vacances avec des tarifs corrects et attractifs. N'hésitez pas à vous renseigner sur la location des mobil-homes où la deuxième semaine vous réserve une belle réduction.

CLUB D'AVIRON MAUGUIO-CARNON
Parc à bateaux – Pont des Quatre-Canaux
Carnon ✆ 04 67 68 49 73 / 06 81 14 23 81
www.aviron-mauguio-carnon.fr
contact@aviron-mauguio-carnon.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche. Horaires particuliers en été, autres vacances scolaires et jours fériés (se renseigner au cas par cas par téléphone). Licence annuelle 250 € (225 € pour les habitants de Mauguio-Carnon, 200 € étudiants et moins de 18 ans, 190 € chômeurs). Découverte 3 mois 120 €. Stage (4 demi-journées) 100 €. La séance initiation 15 €. CB non acceptée. Chèque Vacances. Groupes acceptés jusqu'à 50 personnes.
Créé en 1978, le club d'aviron 2 étoiles de Mauguio-Carnon offre une activité physique complète accessible à tous de 7 à 77 ans sur un site idéal en mer ou sur le canal du Rhône pour une pratique de rivière au rythme de chacun. La qualité d'accueil, d'encadrement, de formation et de développement est reconnue par la Fédération française d'aviron. Vous pourrez donc ramer dans un esprit de compétition ou tout simplement pour le plaisir pour garder la forme sur six parcours différents allant de Sète à La Grande-Motte en longeant plus de 33 kilomètres de côte

INSTITUT COMPTOIR DU BIEN-ÊTRE
19, avenue Grassion-Cibrand ✆ 04 67 82 63 29
www.comptoirdubienetre.site
arganaglou@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. Soins. Privatisation. Boutique.
Après une semaine difficile, les batteries sont souvent à plat. Le corps a besoin de se détendre, de se relaxer, de se faire chouchouter. L'Institut Comptoir du Bien-être est le remède parfait dans ce genre de situation. Créé en 2016 par une passionnée de beauté naturelle et productrice d'huile d'argan, l'établissement met en avant des produits naturels de qualité. On se sent bien au sein de l'institut, les lumières tamisées et les bougies parfumées lui donnent une ambiance cocooning agréable. A ce comptoir, on profite de soins sur mesure et de massages variés. Les professionnels en place connaissent leur métier et s'adaptent à tous les corps. Que ce soit pour se relaxer ou pour faire des achats de qualité, c'est une adresse qu'on recommande.

RENT MY BOAT
284, rue du Mont-Saint-Clair – Carnon Ouest
✆ 07 71 16 28 96 / 06 10 16 20 64
www.rent-my-boat.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Ouvert de fin mars à mi octobre. ANCV. Location Bateau Sans permis 90 € les 2h, de 120 à 230 € avec permis.
Ô mon bateau oh oh oh, impossible de passer des vacances dans le Sud sans se faire une petite virée en mer. Rent my boat, situé à Carnon, propose des locations avec et sans permis et même avec skipper à l'heure, à la journée ou même à la semaine. L'équipe est professionnelle et saura vous proposer parmi tous ses services des itinéraires, des spots de pêche, vous indiquer les mouillages les plus intéressants, et vous conseiller au mieux question manœuvres du bateau. Amoureux de la nature, partez à la découverte du golfe d'Aigues-Mortes. Pour les mordus de pêche en mer, rendez-vous avec les seiches et les calamars en face de Carnon ou Palavas, un peu plus loin, les dorades, entre La Grande-Motte et le Grau-du-Roi, les bonites et maquereaux au large de Frontignan. Avec permis, vous pourrez louer des bateaux de type Quicksilver 550 Commander Open, Kelt 530 Fishlander Open ou carrément un semi-rigide Bombard Explorer 730. En famille, embarquez pour vous amusez avec bouée tractée et wakeboard avec un Merry Fisher 480 avec cabine pour 5 personnes sans permis ! Rent my boat vous propose en option de louer tout l'équipement de pêche, les bouées, le wakeboard ou les skis nautiques et même la glacière avec les boissons.

■ **BAR LA MARINE**
Place Saint-Marc
Carnon
✆ 04 67 50 86 14
lamarinebar@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 8h à 0h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 7h à 2h. Petit déjeuner complet 4 €, assiette de glaces 9 €, cocktails avec alcool 8,50 €. Terrasse. Animations.
Depuis deux ans, le Bar la Marine est piloté par deux nouveaux patrons fort sympathiques, Jérémy et Patrice, qui promettent un été festif et gourmand. Une belle terrasse ombragée vous attend, sobre et élégante, toute de grise et de bleu vêtue. Pour les amateurs de glaces, n'hésitez pas à lâcher les cordages du côté du Bar la Marine. Non seulement elles sont ultra-volumineuses, mais en plus elles sont excellentes. Tous les dix jours, une nouvelle coupe de glaces est mise à l'honneur ! Si vous préférez les crêpes, Jérémy se fera un plaisir de vous en faire une, 100 % maison, même la pâte, dont lui seul a le secret de la recette. Gaufres, petit déjeuner, cocktails avec ou sans alcool satisferont les copains. Tous les lundis, dès 20h, le bar s'ambiance avec différents groupes de musique. Service souriant et convivial. Le rendez-vous est pris !

■ **LOCUS ENIGMA**
225, rue Saint-Exupéry ✆ 09 54 98 34 47
www.locus-enigma.fr
contact@locus-enigma.fr
Groupe de 3 à 6 personnes. A partir de 16 ans en non-accompagné. Parking privé et gratuit. Climatisation. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 22h ; le week-end de 10h à 22h. Tarifs à partir de 20 € par personne.
Après les sorties bowling et pétanque entre amis, voici la dernière activité à la mode pour passer un bon moment avec ses proches. Les *escapes games*, aussi appelés « jeux d'évasion réels », sont de plus en plus nombreux en France et il était bien normal que Mauguio se dote de l'un d'entre eux. A proximité du Carrefour Lattes et du centre commercial Odysseum, Locus Enigma est une adresse de choix pour passer un moment de détente et de divertissement. Toutes les animations sont réalisées avec talent et on se prend à rivaliser d'ingéniosité pour résoudre les énigmes demandées. En groupe de 3 à 6, les équipes choisissent une pièce en début de partie et tentent de résoudre l'énigme principale de la salle. Pendant 60 minutes, les participants combinent leur savoir pour trouver la solution. C'est un jeu où l'on travaille ensemble, dans l'urgence, dans une parfaite cohésion. D'ailleurs certaines entreprises n'hésitent pas à y envoyer leurs employés afin de renforcer l'harmonie de l'équipe.

■ **LA CAVE DE CATHY**
248, boulevard de la Démocratie
✆ 04 67 12 28 70
www.lacavedecathy.com
contact@lacavedecathy.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h45 ; le dimanche de 10h à 13h. Livraison possible (vente en ligne sur le site internet).
Idéalement située en plein cœur de Mauguio, cette petite boutique de vins et spiritueux s'est ouverte en 2003 en plein cœur de Mauguio. Chaleureuse et professionnelle, sa responsable Cathy, dont les arrières-grands-parents espagnols possédaient quelques hectares de vignes du côté de Clermont-l'Hérault, se fait fort de bien connaître les vignobles d'ici ou d'ailleurs qu'elle sélectionne avec soin, en particulier les petits domaines étonnants qu'elle aime faire découvrir à sa clientèle. Et c'est là sa force, car elle nous permet, à petits prix, de découvrir de belles choses. Les amateurs de bière ne sont pas en reste avec un bon panel de bières artisanales. Côté spiritueux, le raffinement est au rendez-vous avec des choix précis de rhums comme le British Navy ou le Diplomatico Ambassador pour les connaisseurs, une belle cave à whisky avec notamment le Yamazaki Distiller's Reserve, le Michel Couvreur The Unique, le Glendronach 15 Ans, mais aussi pastis, vodka, bourbon, cognac, liqueurs et eau-de-vie. Cathy propose enfin de quoi bien agrémenter tous ces breuvages dans son coin épicerie fine avec foies gras, confitures, petits pots à tartiner, huiles d'olive…

■ **LE FOURNIL DES OLIVIERS**
48, rue du Mistral
Carnon
✆ 04 67 99 56 22
bonnaire.jeanpierre@neuf.fr
Lauréat du concours Hérault Gourmand 2015, catégorie pains spéciaux, Laurence et Jean-Pierre Bonnaire mettent à l'honneur qualité des produits et savoir-faire. Leur bûcheron est réalisé avec de la farine label Rouge et la recette date des années 1950. On appose sur la pâte un levain de cidre lors de la cuisson, ce qui garantit croustillant et excellente conservation. L'accompagnement est simple : il s'allie à merveille avec un foie gras, une tapenade, une confiture ou un simple bout de beurre. Il y a fort à parier que vous vous laisserez tenter par un ou plusieurs produits de la boutique, car ici tout est bon.

■ **L'ATELIER DES BLÉS**
404, rue de Saint-Exupéry
✆ 04 99 54 60 11 / 06 74 83 92 99
latelierdesbles@gmail.com
Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 7h à 12h30 et de 16h à 19h ; le dimanche de 7h à 12h. Ouvert le dimanche.
Jean-François Graff, jeune artisan-boulanger, officie à Mauguio depuis 2010. Il y travaille à l'ancienne, avec levain naturel et farines bio françaises et, bien sûr, au feu de bois. Il produit une dizaine de pains bio et les distribue également par le circuit court sur commande. On trouvera ici pains bis, complet, kamut, seigle, petit épeautre, pains aux graines, aux olives, aux noix et aux raisins. Une belle réussite que cette implantation.

■ **LET IT BEER**
Zone de Fréjorgues Ouest
138, rue Roland-Garros
✆ 04 11 75 52 24
www.letitbeer.fr
contact@letitbeer.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 14h et de 15h à 19h – Fermé le mercredi, samedi et dimanche.
Passé un temps de surprise, le jury du concours Hérault Gourmand l'a gratifié fin 2017 d'un trophée. Mais quel était donc ce breuvage flirtant avec les 40 % ? Il faut

dire aussi que « Esprit de blonde » est une singularité de la région. Tout droit sortie de la brasserie artisanale melgorienne, qui a vu naître il y a un an une nouvelle association entre trois artisans brasseurs, cette liqueur de bière, tout à fait insolite en région, a su faire parler d'elle et séduire. Elle vient s'ajouter aux autres succès de l'atelier brasseur, qui s'est déjà fait une réputation avec ses bières « Let it beer » avec une première collection « 34130 », composée d'une blonde et d'une blanche pour l'été et d'une bière plus ambrée pour l'hiver, complétées en 2016 par une ambréglisse. A preuve : les bières « Let it beer », non filtrées, refermentées en bouteille et brassées dans le plus pur respect de la tradition – d'où leur léger dépôt en fond de bouteille – se retrouvent chez la plupart des cavistes, restaurants, caves à vins de Montpellier et de ses environs. A en juger par la devise de l'atelier : « force, mousse et houblon », ces brasseurs-là n'ont pas fini de nous étonner.

CASTRIES ★

Si son nom vient de castrum, place forte qui servait de relais sur la voie domitienne, la période romaine n'a laissé que peu de traces. C'est plutôt du XVII[e] siècle que la ville tire toute sa gloire, liée à la grandeur de la famille de Castries (que, par une bizarrerie, on prononce « Castre » dans ce cas). L'imposant aqueduc a été construit par Pierre-Paul Riquet à la demande du marquis René Gaspard de Castries entre 1670 et 1676 pour alimenter en eau le jardin du château dessiné par Le Nôtre. On peut suivre les arcs de cet ouvrage dans la garrigue jusqu'aux ruines de l'église romane Saint-Etienne du XII[e] siècle. Aux abords du village se trouvent les carrières d'où furent extraites les fameuses pierres de Castries que l'on retrouve dans la construction de nombreux monuments de la région.

■ **BUREAU TOURISTIQUE DE CASTRIES**
25, rue Sainte-Catherine
Via Domitia
✆ **04 67 52 04 24**
www.castries-tourisme.fr
contactcastries@ot-montpellier.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Du 4 juillet au 28 août : ouvert de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h du lundi au samedi, fermé le dimanche.
Ce bureau touristique met à votre disposition une documentation riche et variée sur les différents points d'intérêt, hébergements, restaurants et activités de Castries. C'est un détour pratique pour les nouveaux résidents de la cité et pour les touristes de passage qui ne veulent rien rater.

Points d'intérêt

■ **CHÂTEAU DE CASTRIES** ★
Route de Baillargues
Rue du Château
✆ **04 67 52 04 24**
www.castries-tourisme.fr
contact@castries-tourisme.fr
Ouvert toute l'année. Toute l'année : visites guidées uniquement pour les groupes (min 8 pers) sur réservation auprès de l'Office de Tourisme de Castries – Via Domitia. Visites guidées pour les individuels en période estivale et périodes d'ouverture exceptionnelle. Le week-end de 12h à 19h. Haute saison : du mercredi au vendredi de 15h à 19h. Expositions temporaires. Parking, Salle de projection.
C'est un des châteaux les plus beaux et les mieux conservés de la région. On se surprend même à le nommer le « Petit Versailles du Languedoc » ! Le premier château de ce très beau domaine fut construit au XI[e] siècle. Les édifices successifs resteront dans la famille de Castries jusqu'à la révolution. Un château à l'allure singulière et majestueuse qui profite également d'un superbe jardin à la française datant du XVII[e] siècle dessiné par Le Nôtre, jardinier de Louis XIV. Le château sera racheté au XIX[e] siècle par le second duc de Castries qui lui redonnera sa splendeur d'antan. En 1985, à la mort du dernier duc de Castries, le château est légué à l'Académie Française et deviendra ensuite propriété de la Région. Les bâtiments sont organisés en U, autour d'une cour d'honneur. De cette cour, on accède aux grandes terrasses dont la vue sur les allées et les bassins est splendide. Le corps principal est précédé d'un portique où s'est niché un buste de Louis XIV. Des visites guidées pour les groupes sont organisées toute l'année sur réservation auprès de l'Office du Tourisme de Castries et ouvert au public en juillet-août.

■ **COMMANDERIE DES TEMPLIERS**
✆ **04 67 52 04 24**
contactcastries@ot-montpellier.fr
Accès libre.
A quelques encablures de la route de Bannières, au nord-ouest du village, se dressent les vestiges de la Commanderie Templière de Saint-Michel de Bannières, datant du XI[e] siècle. Cet édifice se composait d'une chapelle, d'une aile d'habitation et de communs. Une importante activité y régnait jusqu'en 1307, date du démantèlement de l'ordre du Temple. Ses ruines sont encore très bien conservées et sont admirées chaque année par de nombreux curieux.

■ **HORSE EVASION**
Haras du Grès
✆ **06 13 90 53 65 / 06 12 52 02 83**
Ouvert toute l'année.
Le Haras du Grès est une ferme équestre abritant un élevage de lusitaniens, ces magnifiques chevaux gris d'origine portugaise, qui excelle en dressage. Ici où vous pouvez acheter un cheval, le faire travailler par des professionnels et le mettre en pension. Mais le Haras du Grès et Horse Evasion offrent aussi les plaisirs d'un centre de tourisme équestre. A partir de 8 ans, et pour tous les niveaux équestres, Horse Evasion propose des randonnées équestres de 2 heures, à la demi-journée ou à la journée, accompagnées par des professionnels diplômés. Une belle manière de parcourir la garrigue et d'observer sa faune sauvage.

Le gîte

■ **DISINI******
1, rue des Carrières
✆ 04 67 41 97 86
www.disini-hotel.com
contact@disini-hotel.com

Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Relais du Silence. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h. 16 chambres (dont 1 suite). Chambre double à partir de 105 €; suite à partir de 129 €. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 15 €. Parking inclus. American Express, Chèque Vacances. Chambres adaptées. (Surtout téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Animaux acceptés (+8€/jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wi-fi gratuit. Restauration (ouvert 7 jours sur 7, midi & soir). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Spa dans l'hôtel sur réservation. Parking privé gratuit.

Ce magnifique établissement du groupe Splendia, dont le nom signifie « ici » en balinais, est une véritable invitation au voyage. Dans un décor très lounge, Séverine et Laurent Sauvage vous proposent un séjour en pleine nature dans leur mas provençal à proximité de Montpellier. Dans un esprit décontracté, ils vous proposent de goûter à la délicatesse et au charme des terres languedociennes dans un cadre mêlant luxe, volupté et apaisement. Les seize chambres de l'hôtel Disini 4 étoiles ont été décorées dans un style feutré et confortable, qui fait la part belle aux matières nobles : bois massif, nacre, cuir, béton ciré, granito, galets, marbre, fibre naturelle, côtoient des formes épurées. L'ensemble créé une atmosphère douce et légère. Les lumières basses, les tons chauds de chocolat ou encore le violet, le calme environnant et les paysages extérieurs procurent un véritable sentiment de voyage en Orient. Les gourmands apprécieront une cuisine fusion, entre Asie et Occident, totalement raccord avec l'hôtel. Pleine de créativité et d'inventivité, le chef, David Bilcot, propose une carte fine, sincère et moderne. Et pour la détente, le spa est plus que recommandé ! (massage en chambre sur demande, piscine extérieure, bain à bulles…).

■ **LE MILOS**
Chemin de la Pierre-Bleue
✆ 04 67 75 06 56
www.hotel-milos.fr
infos@hotel-milos.fr

Ouvert toute l'année. €. Petit déjeuner buffet : 9,50 €. Parking fermé. De 3 à 29 jours : dès 59€ le T1, 69 € le T2. 30 jours et plus : 25,50 € le T1, 29,50 le T2. Animaux acceptés. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration (2 restaurants : le Milos et l'Orange Bleue). Tv satellite.

Aux portes de Montpellier, voisin du Château de Castries, le Milos est une résidence hôtelière qui a su conserver le caractère authentique du village tout en mettant l'accent sur le luxe contemporain. Outre les traditionnelles chambres d'hôtel, l'établissement propose à la location des appartements T1 et T2 spacieux et parfaitement décorés. On apprécie l'ambiance ethnique chic, acajou massif, teck avec quelques touches de couleurs. Les appartements bénéficient d'une terrasse ou d'un jardin privatif, ainsi que tout le confort nécessaire : climatisation, TV, wi-fi, kitchenette… Il ne vous reste plus qu'à poser vos valises ! Pour les petites faims, deux restaurants se trouvent sur place : le restaurant du Milos et l'Orange Bleue.

■ **RÉSIDENCE LE MAS DES CIGALES**
384, rue des Romarins
✆ 01 71 09 63 71
✆ 04 67 04 01 67
www.mmv.fr
courrier@mmv.fr

Ouvert toute l'année. 53 logements. De 385 € à 800 € la semaine. Logement de 4 à 6 personnes. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (45 € / animal / semaine, 8 € / animal / jour). Wi-fi payant. Service de ménage. Salon de jardin, location de draps, lave-vaisselle. Tv satellite.

Implanté au cœur du village de Castries, réputé pour son centre-ville médiéval qui s'articule en circulade autour d'un château du XVII[e] siècle, le Village Center le Mas des Cigales est une adresse de premier choix pour des vacances réussies. Son emplacement est idéal pour rayonner sur la région et son patrimoine : le Mas est à quelques kilomètres de la Camargue, de Montpellier, des vignobles du pic Saint-Loup… La résidence propose 53 maisons en duplex ouvrant sur une loggia ou sur une terrasse, on y accède par des chemins piétonniers, au travers, d'espaces verts arborés. Les amoureux de calme et de nature seront comblés ! Chaque maison offre un vrai confort de vie dans la tradition occitane. Les enfants apprécieront l'aire de jeux et la piscine.

■ **RÉSIDENCE L'ENCLOS DE L'AQUEDUC******
301, rue des Romarins
✆ 04 67 61 08 36
www.enclos-aqueduc.fr
enclosdelaqueduc@yahoo.fr

Villas 2 chambres pour 4/6 personnes à partir de 672 € la semaine. Wi-fi gratuit. Balnéothérapie.Parking extérieur et garage. Accueil multilingue.

Et si pour goûter au bonheur il suffisait de quitter l'autoroute A9 sortie Vendargues, de faire quelques kilomètres pour s'arrêter en lisière d'une pinède découvrir une résidence composée d'une trentaine de villas de bon standing avec piscine privative ? La résidence L'Enclos de l'Aqueduc vous accueille dans un cadre propice à la détente, bercé par le chant des cigales. Vous trouverez les plaisirs de la vie familiale au bord de votre piscine privative. Voilà de quoi s'installer en toute sérénité en famille ou entre amis pour profiter de prestations de qualité dans cet « Enclos » qui vous ouvre bien des portes. Si les villas sont bien équipées, on vit dehors, sur la petite terrasse. Il ne reste plus qu'à découvrir les nombreuses activités de pleine nature à pratiquer aux alentours.

Chambres d'hôtes

LES CABANES DE L'ARBOUSIER
Domaine Saint-Jean-de-l'Arbousier
✆ 04 67 87 04 13 / 06 15 74 17 56
www.domainearbousier.fr
viguiercatherine@gmail.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h (4 cabanes de 2 à 5 personnes). Basse saison : chambre double 120 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 40 €. Parking fermé inclus. Le tarif comprend également la dégustation des vins ou jus de raisin du Domaine ainsi qu'une visite du Domaine. Animations. Excursions.
Le domaine de Saint-Jean-de-l'Arbousier, situé sur les hauteurs de Castries, à 10 minutes de Montpellier, propose depuis 6 ans déjà une expérience oenotouristique originale et inédite. Les hôtes résident dans l'une des quatre cabanes de 2 à 5 personnes suspendues à plus de 7 mètres de hauteur à la cime des pins parasol au-dessus du vignoble. Ces chambres d'hôtes au fort caractère insolite offrent une vue dégagée sur les montagnes (pic Saint-Loup, Aigoual et Ventoux), le vignoble de 113 hectares dont 40 cultivés en bio, ainsi que sur la mer Méditerranée. Au cœur même du domaine, vous vous sentirez en totale osmose avec la nature le temps d'une nuit ou plus… un doux rêve d'enfant devenu réalité à jouer les Robinson des temps modernes en couple ou en famille, confort inclus ! Toilettes sèches dans votre habitation, douches à quelques pas de la cabane, dîner servi en panier repas que vous dégusterez sur votre terrasse privée et petit déjeuner au pied de votre arbre. De plus, éloignées les unes des autres, vous n'aurez aucun problème d'intimité. Respectueuses de l'environnement, elles s'intègrent parfaitement à la nature : les arbres n'ont eu à subir aucune transformation et aucun clou ni vis n'ont été utilisés. Une construction éthique et responsable. Mais le séjour ne saurait être complet sans une visite du domaine le lendemain matin entre les vignes avant de terminer en beauté par une dégustation au caveau.

Campings

CAMPING DE FONDESPIERRES***
277, route de Fontmarie
Chemin Pioch-Viala
✆ 04 67 91 20 03
www.camping-fondespierre.com
103 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 280 € à 810 € la semaine. Location de bungalows toilé pour 4 pers de 180 à 480 € la semaine. Salle de bains pour bébés. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Wi-fi.
C'est dans une garrigue de chênes verts et d'oliviers que se niche le sympathique camping 3 étoiles de Fondespierres. Véritable havre de fraîcheur et de tranquillité entre la mer et les Cévennes, il met à la disposition des touristes 103 emplacements, assez aérés les uns des autres. Les mobil-homes en location sont modernes, bien aménagés et disposent de terrasse. Piscine, aire de jeux, les enfants n'ont pas le temps de s'ennuyer pendant que les parents se prélassent au soleil ou pratiquent une activité sportive (location de VTT, tables de ping-pong, randonnée, etc.). Les gourmands ne sont pas non plus en reste puisque les propriétaires du camping produisent eux-mêmes leur huile d'olive qu'il est possible de déguster sur place, et une fois ramenée chez soi.

Loisirs

HARAS DE CASTRIES
Route de Bannières
✆ 06 30 10 52 04
www.harasdecastries.fr
Crée dès 1975 par Patrick Bourlier, membre de l'Association Française du Cheval Lusitanien, ce haras propose des sorties encadrées, de la promenade d'une heure à plusieurs jours dans la région. Des itinéraires baignés de soleils et de senteurs de thym, de romarins et de lavandes sauvages conduisent les cavaliers sur le plateau du Larzac, dans les Cévennes ou autour du pic Saint-Loup. Pendant la belle saison, les magnifiques chevaux se prêtent, sur réservation, à des soirées champêtres ou des représentations de théâtre équestre.

Emplettes

LE DOMAINE SAINT-JEAN DE L'ARBOUSIER
✆ 04 67 87 04 13 / 06 15 74 17 56
www.dsja.fr
viguiercatherine@gmail.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Chambres d'hôte : 130 € petit déjeuner compris. Gamme de prix : de 5 à 12 €.
Jean-Luc Viguier, vigneron, et sa femme Catherine, œnologue, ont associé leur passion commune pour le vin et le terroir languedocien pour lancer le domaine Saint-Jean de l'Arbousier sur la voie de la commercialisation. Le site est implanté dans une ancienne propriété des Templiers établie au Moyen Age. Elle est la propriété de la famille depuis quatre générations et s'étend sur 113 hectares dont 38 de vignoble. Sa terre rouge, chargée en coteaux, est formée de conglomérats de l'Oligocène d'où les vins du domaine tiennent leur originalité. Les vins des Viguier sont authentiques, vivants, généreux, fruités, doux ou fougueux mais gardent toujours le caractère propre au terroir. Les AOC Coteaux du Languedoc ou Pays d'Oc (cabernet-sauvignon, syrah-cabernet, mourvèdre) sont élaborés dans la plus grande souplesse de fonctionnement et innovés dans le respect de la tradition viticole. Jamais à cours d'idées, la famille Viguier s'est lancée dans l'œnotourisme en proposant des balades vigneronnes entre 1 heure 30 et 2 heures gratuites tous les mercredis à 17h en juillet et août (ouvertes aux groupes) avec dégustation, des journées d'artisanat d'art le week-end précédant la fête des mères, et pendant les fêtes de fin d'année, la création d'une crèche provençale et d'une ferme à ciel ouvert. Leur fils, Nicolas, jeune diplômé en commercialisation des vins, a eu l'idée d'associer à ce lieu unique, passion du vin et hébergement insolite, en créant des cabanes perchées dans les arbres servant de chambres d'hôte !

Dans les environs

Baillargues

Ce petit village entre mer et arrière-pays, a traversé les siècles avec sa remarquable église du XI[e] siècle, massive, à laquelle de hauts murs s'achevant par des corbeaux donnent un aspect défensif. Monument classé, elle renferme des reliques de Saint-Julien et Sainte-Basilice. Les fortifications du XIV[e] siècle sont à voir.

RESTAURANT LE 360 – GOLF DE MONTPELLIER MASSANE
Domaine de Massane ✆ 04 67 87 87 87
www.massane.com
contact@massane.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi et les jours fériés le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h30 à 21h30 ; le week-end de 12h à 15h30. Tous les jours de 12h à 21h30, tapas au bar lounge. Réservation recommandée. Menus de 18 € à 37 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (organisation de repas de famille et manifestations professionnelles). Jardin. Terrasse panoramique avec vue sur le golf. Boutique du terroir et caveau sur place.
La vue panoramique qui donne son nom au restaurant, plonge sur le golf. La salle et la terrasse vous accueillent dans un cadre très agréable. Le chef Grégory Rogé élabore une cuisine aux saveurs du Sud en mettant les produits locaux et de saison à l'honneur. A la carte (très souvent renouvelée) on trouvera longe d'espadon marinée aux agrumes, des seiches grillées au chorizo ibérique, un gigot d'agneau de l'Aveyron confit… Les desserts à la carte ne sont pas moins alléchants : cheesecake citron et Limoncello, biscuit croquant, fraîcheur coco ou encore moelleux au chocolat noir et son cœur coulant chocolat blanc. Enfin, la carte des vins est composée de crus de la région sélectionnés avec soin. Venez savourer le moment dans un cadre vert et aéré !

L'HÔTEL DE MASSANE***
Domaine de Massane ✆ 04 67 87 87 87
www.massane.com
Contact@massane.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 32 chambres (plus 52 appartements). Chambre simple de 119 € à 135 € ; chambre double de 139 € à 163 € ; chambre triple 183 €. Demi-pension : 36 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking inclus. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (le 360° ouvert 7j/7 midi et soir : menus à partir de 18,50 €). Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Offre business : journée d'études incluant 2 pauses, un déjeuner complet (boissons incluses) et la location de la salle pour la journée à partir de 54 € TTC/pers.
En pleine nature dans un environnement calme, cet hôtel propose des chambres raffinées donnant sur les jardins paysagers et le célèbre golf de Montpellier-Massane. A seulement quelques kilomètres de Montpellier, entre Camargue et Méditerranée, l'Hôtel Massane est un véritable resort niché au cœur de la nature. Idéal pour des vacances alliant sport et loisirs, l'hôtel dispose de terrains de tennis, d'une piscine extérieure, d'un spa Aromassane où sont proposés de nombreux soins et massages. et bien sûr d'un golf. Les chambres, décorées avec soin aux couleurs de la région sont chaleureuses et spacieuses, et constituent une véritable invitation à la détente. Il y en a même une adaptée pour les personnes en situation de handicap. Côté restauration, le restaurant Le 360, ouvert midi et soir tous les jours propose une cuisine aux accents de Méditerranée.

GOLF MONTPELLIER MASSANE
Domaine de Montpellier Massane
✆ 04 67 87 87 89
www.massane.com
proshop@massane.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 18h ; tous les jours et les jours fériés de 8h à 19h. 18 trous 67 €. Leçon individuelle 55€/heure. Parcours 18 trous pour junior et étudiants : 33 €. Location de voiturette, école de golf de septembre à juin, parcours compact et stages de golf. Restauration. Boutique. Hotel. Spa. Centre de séminaires.
Ce golf international est composé d'un parcours 18 trous et d'un compact de 9 trous situés dans un environnement très calme. Il est entouré d'équipements qui font l'agrément des grands hôtels, à savoir courts de tennis, piscine, spa (avec sauna, bain à remous, hammam). Le restaurant est l'une des meilleures tables des environs. Une terrasse extérieure donne sur le golf, et un espace lounge restauration propose une carte à base de cuisine méditerranéenne.

SPA AROMASSANE
Domaine de Massane ✆ 04 67 87 87 81
www.massane.com spa@massane.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h ; de 10h à 18h. Nocturne tous les jeudis jusqu'à 21h. Ouvert le dimanche (soins uniquement sur rdv). Accès spa 2h 25 €. Soins visage de 40€ à 95€, modelage de 47€ à 89€, cure LPG endermologie brevet 2017 à partir de 51€/la séance (disponible sour forme de cure de 10 ou 20 séances). Soins minceur.
Musique relaxante, couleurs chaudes et senteurs apaisantes d'huiles essentielles : bienvenue au spa Aromassane. Vous pourrez profiter du hammam, sauna, bains bouillonnants et piscine intérieure chauffée et de la salle de repos où un thé vous sera servi. Vous passerez un moment de détente en vous offrant un modelage (pierres chaudes, californien, shiatsu ou à 4 mains), une scéance de balnéothérapie aux sels de mer, d'épilation ou un soin de visage et du corps. Les futures mariées ont également un forfait dédié à leur enterrement de vie de jeune fille. Comme pour montrer qu'Aromassane porte bien son nom, plusieurs Rituels sont proposés. Les Rituels gourmands Envie d'Ailleurs vous transportent grâce aux huiles venues d'Orient, d'Asie ou encore d'Amazonie ou des îles. Vous pourrez également opter pour nos formules à réaliser en solo ou en duo comme le rituel Éveil Relax ou le rituel Complicité où les soins sont réalisés dans la même cabine ou encore le forfait spa et lunch.

CAVES D'OCCITANIE
259, rue Jean-Baptiste-Calvignac
✆ 04 67 69 02 55
www.notrecave.com
contact@notrecave.com
Ouvert le mardi et le mercredi de 10h à 12h30 et de 15h30 à 19h30 ; du jeudi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h30.
C'est un genre de caverne d'Ali Baba du vin et de breuvages en tout genre… On y dénombre plus de 2 000 flacons différents, de tous horizons et à tous prix… Sur 400 m² dédiés au monde du vin, des champagnes et autres spiritueux de divers pays, la variété, la qualité et le conseil ont assis depuis 2001 la réputation du lieu. C'est en effet ici que l'on trouve le plus grand nombre de bouteilles d'exception, des crus rares de Bourgogne (Boillot, Dauvissat, Coche Dury…) ou de Bordeaux (Mouton, Figeac…), jusqu'aux champagnes exceptionnels (Clos du Mesnil, Selosse…), en passant par tous les fleurons de la région, millésimes du Mas Julien et autres la Grange des Pères. Vous pouvez y déguster chaque jour près de 8 cuvées différentes, y stocker votre vin, faire un tour dans le fumoir à cigares, ou lui préférer la terrasse arborée de 100 m², où s'organisent régulièrement *afterworks*, dégustations privées et réceptions diverses. Plus récemment, la boutique a développé son site de vente en ligne, où l'on retrouve tous ses plus beaux flacons, des plus rares, aux vins suivis à l'année, le tout susceptible d'être livré en moins de deux jours.

Clapiers

L'AUBERGE DU PARC
Plein-Air des Chênes
RN112
✆ 04 67 02 02 53
contact@laubergeduparc.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le midi. Menus de 22 € à 28 €. Plat du jour : 13 € (formule midi 16 €). Carte.
À quelques minutes seulement de Montpellier, l'Auberge du Parc est installée au cœur d'une forêt typiquement méditerranéenne qui mêle des essences locales comme le pin et le chêne. L'établissement accueille ses clients dans un bâtiment à l'architecture originale, largement ouvert sur un jardin et des terrains de tennis. Dans une salle de restaurant lumineuse et semi-circulaire, vous goûtez une cuisine clairement inspirée du terroir. Une carte éclectique et régulièrement renouvelée permet de choisir parmi des plats savoureux et colorés : salade de cabécou chaud au lard fumé et mini poireaux sauce ravigote ; carré d'agneau rôti aux arômes de truffes ; bar portion fumé maison et mariné à la provençale et biscuit aux noisettes et deux mousses au coulis de framboise en dessert.

CAMPING-CLUB LE PLEIN AIR DES CHENES****
Avenue Georges-Frêche
✆ 04 67 02 02 53 / 04 11 32 90 00
www.sandaya.fr
contact@pleinairdeschenes.net
Ouvert toute l'année. Exposition : mi-ombragé. Emplacement de 20 € à 57 € la nuit pour 2 personnes. Mobile homes 6 à 8 personnes de 85 € à 165 € la nuit. Aire pour camping-cars. Connexion Internet. Animations.
Le camping Le Plein Air des Chênes**** offre une expérience unique en pleine nature avec son immense parc arboré et ses 1 200 m² de bassins. surtout connu d'ailleurs pour ce parc aquatique qui est exceptionnel, réalisé pour le plaisir des petits et des grands. Mais cet établissement constitue également la seule alternative pour les campeurs sur le secteur du nord de l'agglomération. A l'ombre de chênes centenaires, les touristes peuvent planter leur tente ou louer des mobil-homes – de deux à huit personnes – ou des chalets – de trois chambres au maximum. Des activités sportives et de nombreuses animations sont disponibles pour toute la famille. Ce camping appartient à la chaîne d'hôtellerie de plein air Sandaya, spécialisée dans la gestion de campings 4 et 5 étoiles.

Vendargues

Entre Montpellier et Castries, Vendargues est peu à peu rattrapé par l'urbanisation. Au lieu de passer en suivant les deux grands itinéraires qui le ceinturent, l'un vers Nîmes, l'autre vers Alès, il faut s'aventurer dans les petites rues qui ont gardé encore le charme d'antan.

LE PETIT PARADIS
Route de Castries
RN 110 ✆ 04 67 91 99 33
www.petitparadis.com
contact@petitparadis.com
Ouvert toute l'année les mercredis, week-ends, jours fériés et vacances scolaires. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h. Ouvert de 10h à 19h pendant les vacances scolaires et de 14h à 19h les jours d'école du 1er Mars au 25 Octobre. Carnet de 10 entrées pour petits et grands : 45 €. Formule Petit Paradis + mini golf. Manège à poneys, carnet de 10 tours : 15 €. Location de barque : 2 €. Chèque Vacances. Accueil enfants.

Entre Castries et Montpellier, cette ferme aux allures de Petit Paradis s'évertue à faire le bonheur des enfants. Un grand parc botanique de 1,5 ha a été planté avec en son centre une oasis de verdure rafraîchissante. Le tout est animé par une flopée d'animaux miniatures en semi-liberté : chevaux, vaches, poneys, chèvres, lapins…. à hauteur des bambins qui peuvent aussi leur donner à manger… Les petits poussent des cris de joie en découvrant le village des cochons ou l'île aux chèvres ! Les plus timides ont quelques appréhensions devant les oies ou les moutons bêlant… Mais tous adorent les lapins ! Plusieurs aires de jeux et de pique-nique ont été aménagées dans le parc. Un lac artificiel permet également aux enfants de découvrir le milieu aquatique et notamment de beaux spécimens de carpes japonaises. Possibilité de faire un tour en barque sur le lac. Un parcours de mini-golf complète les offres de ce parc sympathique ! Un petit paradis aussi pour les grands.

■ **LES CHÂTAIGNIERS**
613, avenue de Montpellier
RN 113
✆ 04 67 70 20 16
www.hotel-leschataigniers.fr
leschataigniers34@orange.fr
Ouvert du lundi au samedi de 12h à 22h ; le dimanche de 12h à 14h. Réservation recommandée. Carte : 12 € environ. Buffet à volonté : 16,50 €. Le week-end : 18,50 €. Buffet petit déjeuner. Possibilité de louer la salle pour des événements (anniversaires, mariages, séminaires…). Terrasse. Animations.

Dans un lieu chic mais décontracté, dans l'hôtel du même nom, se font des buffets à volonté tous les jours sauf le dimanche. En plus de cela, on peut commander à la carte huîtres gratinées ou fraîches, assiettes de fruits de mer ou escargots, magret de canard à la mangue, cuisses de grenouilles en persillade, cuisses de canard confites ou encore médaillon de foie gras et toast brioché. De la cuisine gastronomique française par excellence, qui fait tout de même son petit effet et ravira les gourmets, pour des prix assez abordables.

■ **NICO ZEN HOME**
14, rue des Porches ✆ 06 58 56 10 63
Ouvert toute l'année. Petit déjeuner inclus. Wi-fi. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Terrasse. Salon avec cheminée.
Cette chambre d'hôtes se trouve dans la jolie ville de Vendargues, à quelques kilomètres de Castries et à 15 min de Montpellier. Un lieu magique entre plages et montagnes. Dans cette villa historique, le calme et la sérénité sont les maîtres mots. On apprécie particulièrement le potager, le bassin aquatique et le très agréable bain bouillonnant qui sont installés à l'extérieur. A l'intérieur, vous trouverez un lieu résolument moderne et équipé pour répondre à tous vos besoins. Entre les chambres confortables et la cheminée du salon, vous aurez l'embarras du choix pour une soirée confortable et douillette. Au réveil un délicieux petit-déjeuner est offert par la maison, un geste bien agréable. L'établissement dispose également de nombreux DVD et magazines qu'il laisse à votre disposition.

LE CAYLAR

Assis au pied du Roc Castel, une curieuse colline hérissée de rochers dolomitiques dont le sommet conserve avec les ruines de l'ancien village les traces d'un passé riche, Le Caylar est un lieu magique, dont les sentiers historiques et botaniques sont jalonnés de panneaux racontant l'histoire du site où Romains et Wisigoths, seigneurs et évêques, s'y sont succédé, fortifiant le sommet. À ne pas manquer : la Chapelle Notre Dame, l'église Saint-Martin et l'arbre sculpté. Une fois arrivé au sommet du Roc castel, la vue est incomparable, le plateau du Larzac s'offre aux yeux du promeneur, et par temps clair, on peut apercevoir les Pyrénées. Tous les dimanches matin, le marché anime Le Caylar, chacun vient y chercher produits du terroir et produits frais.

■ **OFFICE DE TOURISME LODEVOIS-LARZAC**
Antenne du Caylar
4, place de l'Horloge
✆ 04 67 44 51 52
www.tourisme-lodevois-larzac.fr
tourisme@lodevoisetlarzac.fr
De janvier à mars : du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h et le samedi de 10h à 13h. En avril, mai : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h. En novembre et décembre : du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h et le samedi de 10h à 13h. Horaires indicatifs, sous peine de changements au fil des saisons. Se renseigner par téléphone ou sur le site.

Points d'intérêt

■ **ARBRE SCULPTÉ**
Avenue de Millau
Mairie
Sur la place du village trône majestueusement le célèbre arbre sculpté réalisé par Michel Chevray, héraultais d'origine bretonne. Comme dans la plupart des villages des Hauts-Cantons, la place centrale était ornée d'un orme champêtre. Avec le temps, l'arbre, plus que centenaire s'est dégradé, atteint de graphiose. Triste et laid, il allait finir sa vie, arraché… La municipalité en a décidé autrement, en 1987, elle fit appel à l'artiste. Après plus de 2 000 heures de travail, l'arbre sculpté retrouvait un second souffle. Sur son tronc et au-delà, une dizaine d'animaux, de personnages – bergers, paysans – et plantes typiques du Larzac sont représentés.

■ **PARC LE THEIL**
Rue de la Lavogne
✆ 06 25 10 91 94
✆ 06 16 23 68 23
contact@parc-le-theil.fr
Ouvert d'avril à Octobre. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 11h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h30. Octobre : le week end de 13h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 5 €. Parking gratuit. Aire de pique-nique. Buvette.
Un parc dédié aux animaux domestiques du monde. Plus de 20 races venant des 5 continents et deux volières dans un parc de 10 hectares. S'ils sont originaires de différents pays du monde et à ce titre exotiques pour nous, les animaux de ce parc sont essentiellement domestiques. En suivant des sentiers ombragés, vous découvrirez le mouton peint du Texas, le nez noir du Valais, la vache Highland, le taureau des steppes de Hongrie ou encore le lama d'Amérique du Sud. Parmi les nouveaux venus : Walter le watusi, Bill le bébé buffle et un couple de cochons vietnamiens. Outre les animaux, vous pourrez découvrir une partie de la flore du Larzac méridional grâce à des fiches placées à proximité des plantes. La période de floraison s'étale surtout entre les mois de mai et juin. Une promenade agréable dans un cadre naturel. Sachez qu'il est interdit de fumer dans le parc, même si vous êtes en plein air.

■ **PROMONTOIRE DU ROC CASTEL**
www.tourisme-lodevois-larzac.fr
tourisme@lodevoisetlarzac.fr
Le Roc Castel culmine à 760 mètres. C'est l'un des promontoires les plus élevés sur le plateau du Larzac. De loin, les énormes blocs qui hérissent le sommet de la colline peuvent apparaître comme les ruines d'une forteresse. Une vision du Caylar que les anciens ont su mettre à profit. L'originalité du Roc Castel tient à l'utilisation, par ceux qui en firent une place forte, des rochers déjà en place comme des éléments de fortification. La plupart d'entre eux ont été intégrés au système de défense et ont servi de fortification naturelle au château qui fut construit ici au XII[e] siècle, avant d'être rasé sur ordre de Richelieu durant les guerres de religion. Parapets, marches, banquettes, niches et même tourelle y ont été taillés, faisant véritablement du sommet de la colline un Roc Castel, c'est-à-dire un Rocher-Château.

■ **SENTIER BOTANIQUE**
Le sentier botanique du Roc Castel, c'est une balade pour prendre son temps et observer la flore. En effet, sur les 1 400 espèces végétales que compte le Larzac, plusieurs centaines sont présentes sur le site. Tout au long du chemin, ce sera un plaisir de découvrir la multitude d'essences végétales présentes sur la colline. Les plantes communes aux autres régions de France côtoient celles caractéristiques du milieu caussenard. Des espèces qui se veulent toutes calcicoles (poussant en sol calcaire). C'est dans la partie haute du roc castel, peu modifié par l'homme, au pied de la colline qu'elles se trouvent. D'autres espèces sont liées à l'activité des hommes : arbres fruitiers ou d'ornement. Ces arbres, n'étant plus entretenus, ils forment aujourd'hui d'important peuplement sauvage. Quelques conifères, plantés au milieu du siècle ont considérablement modifié l'aspect du sommet du Roc Castel, totalement dépourvu d'arbres à cette époque.

Le couvert

■ **MAS DE L'ONCLE**
Route de Montpellier
✆ 04 67 67 26 16 / 06 47 71 72 06
www.masdeloncle.fr
contact@masdeloncle.com
De mai à septembre : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. D'octobre à avril : du lundi au samedi 10h-13h et 15h-18h. Le dimanche et jours fériés sur rendez-vous uniquement. Accueil de groupes sur rendez-vous. Activités : Découverte vigneronne 45 € TTC/pers. – Rencontre avec un vigneron : 65 € TTC/pers. – Vie de vigneron : 145 € TTC/pers.
Au pied du pic Saint-Loup, dans le petit village de Laure, des amoureux de la vigne et du vin. Dans leur exploitation, les vignes sont conduites dans une agriculture biologique, les vendanges sont faites à la main, à la cave on retrouve tout cet amour pour faire du joli vin. Résultat, une belle gamme de vins à découvrir absolument. Le domaine propose des découvertes vigneronnes, plusieurs balades pour découvrir le métier de vigneron des vignes à la cave et déguster de délicieux nectars… Il y a également deux gîtes au cœur du vignoble pour profiter pleinement de cette expérience.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT DU ROCHER****
Aire du Village
✆ 04 67 44 99 10
www.millau-larzac.com
rocher@millau-larzac.com
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (distributeur de clés). 30 chambres. Chambre double à partir de 45 € ; chambre triple à partir de 56 € ; suite à partir de 65 €. Petit déjeuner buffet : 7 €. Soirée-étape : 66 €. Animaux acceptés (4 €). Wi-fi gratuit. Restauration (possibilité de panier pique-nique : 7,50 €). Tv satellite.
L'hôtel du Rocher est composé de 30 chambres ; 20 chambres « Confort » équipées de douche, W-C, télévision, téléphone ; 10 chambres spacieuses « Séjour » avec à votre disposition, télévision, téléphone, bureau, Wi-fi gratuit, douche et W-C. 2 chambres en rez-de-chaussée, salle petit déjeuner et restaurant sont accessibles aux personnes handicapées ou à mobilité réduite. Les petits-déjeuners sont servis sous forme de buffet. C'est un hôtel plein de charme, calme, au cœur d'un village typiquement méridional, proche de l'axe A75. Parfait pour faire étape sur le long chemin des vacances.

Gîtes

CO'GITE
Les Rocailles
✆ 04 67 44 58 35 / 06 63 18 80 37
www.randolarzac.com – xav@randolarzac.com
Sur le Larzac entre Millau
et Montpellier, A75, sortie 49.
Nuit en dortoir : 15 €/personne. Chambre : 35 € pour 2 personnes.
Ce petit gîte sans prétention est parfait pour ceux qui veulent surtout découvrir la région et ne pas se ruiner pour le gîte. Une chambre double, un dortoir quatre places et un dortoir 6 places sont disponibles. Pour les randonneurs et VTTistes, sachez que le GR 71 est à moins de 150 mètres et qu'il vous ouvre les portes du Réseau vert, duquel on peut partir pour la grande traversée de l'Hérault. Il constitue également une étape idéale dans la GTMC : la Grande Traversée du Massif Central, ou dans le Tour du Larzac Méridional.

Chambres d'hôtes

LE BARRY DU GRAND CHEMIN
88, faubourg Saint-Martin
✆ 04 67 44 50 19 / 06 09 31 92 04
www.le-barry.fr – lebarry34@gmail.com
A75 sortie n° 49 Le Caylar. Suivre les panneaux indiquant « Le Barry du Grand Chemin ».
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple de 60 € à 65 € ; chambre double de 70 € à 80 € ; chambre triple de 90 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. CB non acceptée. Restauration (repas du soir : 32 €, 12 € pour les moins de 12 ans, 20 € pour les 12/16 ans). Animaux non acceptés. Gîte : 295 à 400 €/semaine selon les saisons.
Martine et Guy ont rénové avec soin une splendide ferme traditionnelle du Larzac du XVII[e] siècle.Le lieu chaleureux et confortable a été pensé pour rendre votre séjour agréable et reposant parmi les cinq chambres ou le gîte. Les chambres, très ajourées et colorées, sont installées dans la partie plus récente : de plain-pied, avec accès indépendant, elles sont bordées par le jardin et abritée par une galerie couverte. Les petits déjeuners ou les repas du soir concoctés par Guy, passionné de cuisine sont pris dans la magnifique salle voutée. En hiver, c'est un plaisir de se réchauffer au feu de la grande cheminée et de se mettre en appétit avec les fumets libérés par les délicieuses grillades du chef. Au final, un petit nid douillet et accueillant face à l'immensité du Causse.

LES CAPITELLES DU CAYLAR
41, rue du Quai ✆ +33 4 67 44 55 70
www.lescapitellesducaylar.cabanova.com
les.capitelles@yahoo.fr
Place dite de l'arbre sculpté.
Chambre simple 70 € ; chambre double 75 € ; chambre triple à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €, sous condition).
Transformée en chambres d'hôtes, cette belle demeure du XIV[e] siècle a conservé son charme caussenard. Pierres apparentes, déco campagnarde, elle ne cherche pas à faire d'artifice, mais se soucie quand même d'offrir confort et bien-être à ses visiteurs. Rajoutez à cela un esprit maison de famille, des dégustations de vins régionaux autour d'un assortiment de foie gras, charcuterie et roquefort, et vous obtiendrez un accueil irréprochable.

Campings

LES 4 TEMPLIERS***
Avenue de Millau D609 ✆ 04 67 44 90 90
www.camping-resto-le-caylar.com
les4templiers@orange.fr
Sortie n° 49 de l'A75
direction La Couvertoirade.
Restaurant ouvert toute l'année. Camping fermé de novembre à avril. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 8 ha ha. 30 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : pierreux. Relief : accidenté. Mobil-homes de 270 € à 420 € la semaine ; chalets de 170 € à 320 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (menus de 12 à 21 €). Bain bouillonnant, sauna.
C'est sur la route qui mène à Millau que ce camping vous invite à poser vos bagages pour des vacances en toute quiétude. Son nom – hommage aux célèbres chevaliers fondateurs de La Couvertoirade toute proche – agit sur les esprits et fait voyager les vacanciers vers des temps anciens. Pourtant, le camping est plutôt moderne… Aménagé avec goût, il dispose d'une brasserie et d'un jardin particulièrement agréable. Côté hébergements, le camping offre la possibilité de louer des emplacements, de faire venir des camping-cars, de s'installer dans des mobil-homes ou encore de poser sa tente. C'est un établissement complet et agréable, un réel plaisir.

Dans les environs

Les Rives

LAC TEMPORAIRE DES AYGUAS
Sur le Causse, entre les Rives et le hameau de la Pezade, une couche de roche imperméable est très proche de la surface. Lors de saisons particulièrement pluvieuses, un véritable plan d'eau se forme, il peut atteindre jusqu'à 10 m de profondeur et couvrir 12 ha. Et, peu à peu l'eau s'évapore jusqu'à disparaître complètement après plusieurs mois.

La Vacquerie

Charmant petit village situé non loin de la montagne de La Séranne et du Cirque de Navacelles, à mi-chemin entre Saint-Guilhem-le-Désert et Lodève, La Vaquerie est le point de départ de nombreuses randonnées à cheval. De son passé, le village a conservé quelques traces : l'aven Barnabé qui s'enfonce à 311 m dans la terre, de nombreux dolmens et menhirs, l'église Notre-Dame du XIII[e] siècle, la maison du Bailly, moulin des Brésiliers en cours de restauration.

L'AUBERGE DES CAUSSES
2, place de l'Ormeau
✆ 04 67 95 16 88
www.aubergedescausses.com
veronique.barascut@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. 4 chambres (un appartement). Chambre double de 55 € à 60 € ; studio / appartement de 80 € à 85 €. Petit déjeuner : 4 €. Restauration (menus : 19 € à 22 €).
La petite auberge de Véronique Barascut est devenue une étape incontournable pour les randonneurs, les touristes, un lieu de rencontre pour les habitants en tenant le point de commerce multi services du village. Le cadre est celui d'une ancienne bergerie en pierres taillées et aux salles voûtées. La cuisine est inspirée par les recettes traditionnelles du causse et on ne s'étonnera pas de retrouver au menu l'agneau du Larzac, les volailles fermières qui n'ont presque qu'à traverser la route pour sauter dans vos assiettes, les truites des rivières toutes proches et bien sûr, le seigneur des fromages des lieux : le roquefort. Côté chambres, aux noms savoureux et odorants, l'atmosphère est aussi aux couleurs acidulés qui donnent fraîcheur et sérénité. Une belle adresse !

LE RELAIS DES FAÏSSES
3, chemin des Conques
✆ 06 08 28 26 76
✆ 06 67 44 64 06
roumanis34@gmail.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres (jusqu'à 4 personnes). Chambre double 66 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €.
Un challenge qui a commencé en 1992 pour finir avec cette construction. Dans un environnement préservé, entouré de verdure et un peu à l'écart du village, le relais propose 4 chambres d'hôtes et une grande salle de convivialité. Une petite pièce avec Wi-fi et ordinateur est également mise à disposition. La passion du maître des lieux, c'est l'apiculture : vous pourrez donc goûter avec délice à la production du lieu. Vous y retrouverez également pain d'épices et confitures.

SERANNE LARZAC
La Cave
✆ 04 67 44 63 45
www.serannelarzac.perso.libertysurf.fr
support@editarea.com
Ouvert toute l'année. Promenade (2h) : 20 € ou 25 €, demi-journée rando (3h à 4h) : 30 €, journée rando avec pique-nique (6h à 7h de cheval) : 55 € ou 65 €.
Eleveur et cavalier, Jean-Claude Gobart dit Pinpin vous propose de l'accompagner sur les traces des Templiers et des Camisards de Saint-Guilhem-le-Désert à Roquefort, de la Couvertoirade au lac des Pises, de Navacelles au mont Aigoual. Des chevaux barbes et arabes, habitués au relief rocailleux du pays, maniables permettent de découvrir l'immensité du Larzac et les sites secrets des Cévennes. Le centre s'occupe de tout : hébergement en gîte et repas. Une belle manière de découvrir la région.

SHERP'ÂNES, LES ÂNES DU CAUSSE
Grand-Rue
✆ 04 67 44 68 99
www.sherpanes.free.fr
sherpanes@wanadoo.fr
Location âne : 50 € la journée, circuit découverte avec guide : 190 € la journée.
Sherp'Anes propose de vous mener à la découverte des grands espaces sauvages des causses avec un âne pour compagnon. En randonnées libres ou accompagné, vous pourrez constater par vous-même que cet animal est loin d'être stupide et têtu contrairement à la légende. Les candidats au voyage ou à la balade se voient expliquer l'itinéraire, les soins et la conduite à adopter avec un âne. Les organisateurs, Rachel et Bruno, concoctent également des circuits de plusieurs jours prévoyant le gîte et le couvert. De belles balades.

CLARET

Petite commune perdue sur le causse de l'Orthus, Claret offre un centre historique magnifiquement restauré. Les ruelles du village conduisent les touristes de la verrerie d'art à l'église romane Saint-Félix (XIe siècle), en passant par la place de l'Hermet. Tradition et modernité reflètent l'économie du village qui se partage entre technologie de pointe et activités ancestrales. La commune a notamment misé sur la renaissance d'une tradition oubliée pour redynamiser le tourisme, celles des « gentilshommes verriers », détenteurs sous la Royauté du privilège de souffler le verre. Une nouvelle verrerie a d'ailleurs ouvert ses portes en bas du village. Claret se signale enfin par une activité unique en Europe : la distillation d'huile de cade, utilisée en cosmétique.

Points d'intérêt

HALLE DU VERRE

50, avenue du Nouveau-Monde
✆ 04 67 59 06 39
www.cc-grandpicsaintloup.fr
halleduverre@ccgpsl.fr

Site ouvert de mai à décembre. En mai, juin, septembre, octobre et novembre : du mercredi au dimanche, et les jours fériés, de 14h à 18h. En juillet et août : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 6 €. Groupe : 5 €. Visite guidée. Boutique. Animations.
Musée unique en France, cette ancienne verrerie a été aménagée en un passionnant espace d'interprétation consacré à l'histoire du verre et de ses techniques, de l'Antiquité à nos jours, sans naturellement occulter l'aventure des gentilshommes verriers présents ici dès le Moyen Âge. Les visiteurs sont conviés à la découverte des techniques ancestrales de travail du verre, un savoir-faire singulier. Ainsi, ils peuvent mesurer les échanges de matière première entre l'Orient et l'Occident méditerranéen avant que la chute de l'empire romain et les croisades ne mettent un terme à ce commerce. Visites guidées, expositions temporaires, animations pour les enfants vous sont proposées tout au long de l'année à travers différents supports comme des panneaux thématiques, vitrines, vidéos, lumières et couleurs qui donnent à ce parcours historique, une note magique. Si des maquettes détaillent le fonctionnement d'un atelier de verrier d'autrefois, les techniques essentielles des verriers d'art d'aujourd'hui sont également présentées au sein d'un espace « artistes contemporains ». Dans son atelier, le souffleur propose le spectacle magique et surprenant du soufflage de verre.

Emplettes

AUX DÉLICES DE MAYA

Les Embruscalles
Domaine de Villeneuve
✆ 04 67 59 08 66
www.domaine-de-villeneuve.com
fraisse.villeneuve@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 20h.
Apiculteurs, Bernard et Anne-Lise vendent une large gamme de produits : miels, pain d'épice, hydromel, cire, vinaigre de miel… Le choix est difficile, surtout parmi la quinzaine de miels qu'ils proposent. De mai à août, ils organisent des journées portes ouvertes gratuites (le 4e dimanche de chaque mois) qui permettent de découvrir l'univers de l'abeille et de la miellerie. Mais le domaine est aussi réputé pour ses vins. Alors voilà une visite qui permet de faire plaisir à plus d'un.

Dans les environs

Ferrières-les-Verreries

LE MAS DES BAUMES

Mas de Baumes
✆ 04 66 80 88 80
info@masdebaumes.com

Basse saison : ouvert du jeudi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Basse saison : le mardi et mercredi sur réservation uniquement. Réservation recommandée. Menu enfant : 15 €. Menus de 28 € à 49 €. Menu spécial « au four » à 28 € le jeudi soir ou sur réservation.
C'est Sébastien Flamant, bien connu des gastronomes locaux (il tenait le restaurant L'Olivier dans le centre) qui, à l'automne 2014, a repris cet établissement tenu auparavant par Arnaud Giffoni et Lionel Milazzo. Il vous

accès direct à la plage
bar
blanchisserie
climatisation
discothèque
distributeur d'argent
eau potable
équitation
espace fumeurs
établissement non-fumeurs
fitness
golf miniature
handicap malentendant
handicap malvoyant
handicap mental
handicap moteur
jardin ou parc
jeux
lave-linge / laverie
location de vélos
magasin d'alimentation
navette aéroport
pêche
piscine intérieure

accueille dans une ancienne métairie-verrerie, jadis halte des voyageurs et des bergers, entièrement rénovée, dans un cadre idyllique. Il y propose une cuisine d'excellente facture, plutôt traditionnelle, de saison mais toujours avec une pointe d'originalité : lapin farci aux girolles cuit dans sa feuille de chou, cocotte de légumes oubliés, millefeuille de foie gras de canard aux betteraves et pommes Gala, shère chocolat/nougat, etc. Le jeudi soir, le chef propose un menu « au four » où, dans un vieux four, donc, il cuisine devant les clients.

Lauret

MAS DE L'ONCLE
Route de Montpellier
✆ 04 67 67 26 16
✆ 06 47 71 72 06
www.masdeloncle.fr
contact@masdeloncle.com
De mai à septembre : du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. D'octobre à avril : du lundi au samedi 10h - 13h et 15h - 18h. Le dimanche et jours fériés sur rendez-vous uniquement. Accueil de groupes sur rendez-vous. Activités : Découverte vigneronne 45 € TTC/pers. - Rencontre avec un vigneron : 65 € TTC/pers. - Vie de vigneron : 145 € TTC/pers.
Au pied du pic Saint-Loup, dans le petit village de Laure, des amoureux de la vigne et du vin. Dans leur exploitation, les vignes sont conduites dans une agriculture biologique, les vendanges sont faites à la main, à la cave on retrouve tout cet amour pour faire du joli vin. Résultat, une belle gamme de vins à découvrir absolument. Le domaine propose des découvertes vigneronnes, plusieurs balades pour découvrir le métier de vigneron des vignes à la cave et déguster de délicieux nectars… Il y a également deux gîtes au cœur du vignoble pour profiter pleinement de cette expérience.

L'AUBERGE DU CEDRE
Domaine de Cazeneuve
✆ 04 67 59 02 02
welcome@auberge-du-cedre.com
Fermé du 15 novembre au 15 mars. 20 chambres. Chambre simple de 25 € à 46 €. Demi-pension : 38 € (à 59 €). Petit déjeuner inclus. Camping de 7 € à 10 € par personne. Restauration (menus de 27 € à 40 €).
L'Auberge du Cèdre, maison de maître rénovée, a élu domicile entre vignes et garrigues à quelques kilomètres du pic Saint-Loup. Installée dans un grand parc planté au XIXe, cette deumeure a quelque chose de magique, de paisible et de familial. En coulisses, le chef mijote une cuisine méditerranéenne gorgée de soleil. La devise de la maison : « Aimer la vie avec gourmandise » ! Pour preuve les plats de la carte : salade de boulgour bio aux anchois de l'escala, dos de cabillaud aux épices et agrumes, rôti de gigot d'agneau de l'Aveyron, mascarpone aux fruits secs mariné au Banyuls… 11 chambres classiques au décor champêtre se partagent 7 salles de bain. 4 chambres doubles dotées de douches privées et 3 suites familiales sont également proposées aux visiteurs.

Vacquières

Le couvert

LES BARONNES
Plan des Mûriers
✆ 04 67 02 81 33
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Carte : 15 € environ. Vin au verre.
Si vous passez par Vacquières et que vous avez un petit creux, n'hésitez pas bien longtemps, c'est la seule table du village ! Et ici on en est bien content. En effet, Vacquières n'avait plus de bar avant que Charline, aidée de sa maman à la retraite, ne reprenne le lieu. C'est un endroit de rencontres, la vie reprend au village. C'est une cuisine simple, savoureuse, authentique et généreuse. L'accueil est très sympathique. La terrasse, aux beaux jours, est un vrai plaisir. La clientèle d'habitués, l'ambiance. Tout y est !

Emplettes

CHÂTEAU DE LASCAUX
✆ 04 67 59 00 08
www.chateau-lascaux.com
jb.cavalier@chateau-lascaux.com
Ouvert tous les jours.
À la tradition familiale – treize générations de vigneron tout de même – Jean-Benoît Cavalier a adjoint à Lascaux les compétences d'ingénieur agronome. Il mène ses 45 ha avec maestria. Il tire d'une connaissance intime des vignes, en agriculture biologique, le meilleur des syrahs, grenaches, marsannes et autres roussannes qu'il suit sur des marnes, des terres argilo-calcaires et des terres rouges. La cuvée Les Pierres d'Argent est à découvrir absolument car elle est d'une complexité et d'une finesse étonnantes. Soucieux de l'expression de ses terroirs, Jean-Benoît a dernièrement élaboré trois cuvées uniques : « Les Secrets de Lascaux », issues de trois parcelles caractéristiques, La Madelaine, le Bois de Tourtourel et Patus.

DOMAINE LES GRANDES COSTES
2-6, route du Moulin-à-Vent
✆ 04 67 59 27 42
www.grandes-costes.com
contact@grandes-costes.com
43°50'41. N 3°56'40. E – Latitude : 43.844761 - Longitude : 3.944454
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Bureau, dégustation et vente (le week-end sur rendez-vous).
Propriété familiale depuis 1868, Jean-Christophe Granier a repris le domaine dans une perspective de devenir un artisan-vigneron. En harmonie avec son terroir, ses vignes sont composées de trois cépages typiquement méditerranéens, le carignan taillé en gobelet et le grenache et la syrah, en cordon de Royat. Sur des vignes entre 15 et 40 ans, cultivées, récoltées et vinifiées selon des concepts de respect et connaissance. Ses vins sont complexes, aux arômes de garrigue, de réglisse, des notes de sous-bois.

CLERMONT-L'HÉRAULT

Ancienne ville des tanneurs et des drapiers, c'est pour permettre aux artisans de développer leur savoir-faire que la ville s'étendit au-delà de ses remparts dès le XIVe siècle, sur les berges du Salagou. C'est à cette époque que sont construits les édifices les plus emblématiques : l'hôpital, le monastère des dominicains et l'abbaye des bénédictins. Les guerres de Religion et l'épidémie de peste touchent sévèrement la ville qui s'endormira pour plusieurs siècles. C'est seulement au XVIIIe siècle que la fabrication de draps, de manière industrielle cette fois-ci, permet à Clermont de connaître une nouvelle période de grande prospérité. Un siècle plus tard, c'est au tour de la vigne et de l'olivier d'enrichir la ville. Clermont-l'Hérault a conservé de cet âge d'or de beaux immeubles et hôtels qui en font une petite ville où il fait bon flâner au hasard des ruelles étroites.
L'allée Salengro et ses nombreuses terrasses de café sont le lieu idéal pour se désaltérer et se détendre après une randonnée ou journée de baignade au lac du Salagou. Le mercredi, son marché est l'un des plus animés et des plus riches de la région. Un plan détaillé et commenté de la ville est remis gracieusement par l'office du tourisme, il propose deux circuits pour découvrir Clermont-l'Hérault. L'un est consacré au vieux bourg et au château, l'autre au passé industriel de la ville, sur les traces des tanneurs et des drapiers.

■ **OFFICE DU TOURISME**
Place Jean-Jaurès ✆ 04 67 96 23 86
www.clermontais-tourisme.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le mercredi de 9h30 à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h.

Points d'intérêt

■ **CHAPELLE DE NOTRE-DAME-DU-PEYROU**
Située sur la route de Villeneuvette, à la sortie de Clermont, cette petite chapelle, annexe de la paroisse Saint-Paul, attire l'attention avec son porche spectaculaire. L'édifice a subi plusieurs remaniements et agrandissements, mais remonte en majeure partie au XIVe siècle. Inscrit à l'Inventaire des Monuments historiques depuis 1979, le bâtiment actuel conserve des vestiges d'une église romane du XIIe siècle. Poussez jusqu'à Villeneuvette, cela vaut le détour.

■ **CHÂTEAU FÉODAL DES GUILHEM**
Depuis 2017, seules sont autorisées les visites guidées organisées par l'office du tourisme du Clermontais (✆ 04 67 96 23 86) ou les associations partenaires.
Cette majestueuse enceinte fortifiée du XIIe siècle est l'une des mieux conservées du Languedoc. Placé stratégiquement sur le plateau Le Pioch Castel, il domine la vallée de l'Hérault et offre une vue impressionnante sur Clermont-l'Hérault. Bâti sur une ancienne forteresse érigée par les Wisigoths au Ve siècle, par le premier membre de la famille Guilhem, seigneur de Clermont, le château présente un rempart face à la vallée construit en pierres est flanqué de sept tours semi-circulaires. On y pénétrait par deux portes : celle de Clermont et celle de Puech Castel avec son pont-levis. On peut y visiter certains vestiges bien conservés comme le donjon carré et ses escaliers, des salles souterraines ainsi que la salle d'armes.

■ **ÉGLISE SAINT-PAUL**
Construite entre le XIIIe et le XVe siècle, l'église Saint-Paul fut édifiée à l'emplacement d'une ancienne église romane. Aujourd'hui classée par les Monuments historiques, cette église se trouve être, après celle de Valmagne, la plus belle de style gothique de la région. La construction de l'édifice s'étala sur plusieurs siècles en deux grandes campagnes proches l'une de l'autre. À la première appartiendraient l'abside, les absidioles, les trois premières travées, les bas-côtés ainsi que les trois premières chapelles, à la seconde les tours de l'horloge et Saint-Roch, reliées entre elles par une galerie extérieure à mâchicoulis. C'est au XVe siècle que furent ajoutés à l'abside des mâchicoulis sur arcs surmontés de créneaux. À l'intérieur, une immense rosace de 8m de diamètre, l'une des plus grandes de la région, offre un magnifique spectacle lorsque la lumière la traverse. C'est divin !

Le couvert

■ **CO' THÉ GOURMAND**
18 bis, rue Lamartine ✆ 09 81 46 26 02
www.cothegourmand.fr
Ouvert le lundi de 9h30 à 15h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 18h. Carte : 15 € environ. Suggestion du jour : 12 €.
À deux pas de la rue principale, sur une terrasse en saison ou dans un intérieur à la décoration sobre, chaleureuse et moderne, Stéphane, bon cuisinier, fait simple et gourmand. Il prépare plusieurs formules : tarte salée du jour, soupe du moment, bruschettas (tranches de pain sauce tomate, magret fumé, poire, chèvre et miel), salade poulet (émincé de poulet, noix de cajou, coleslaw et pommes), carpaccio de bœuf au pesto et parmesan, assiette de l'Aubrac (charcuterie, fromage, salade et aligot). L'après-midi on y sert cafés et thés (du Palais des Thés), des smoothies, des glaces d'artisan, de généreuses gaufres ou un dessert du jour (tatin ou moelleux au chocolat).

■ **LE TOURNESOL**
2, rue Roger-Salengro
✆ 04 67 96 99 22 / 06 60 81 67 55
www.letournesol.fr
azemard.christophe@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 16,50 € à 41 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Vin au verre. Terrasse.
Un cadre élégant et très agréable pour ce restaurant aux tons sobres et à l'ambiance tamisée. La salle ouvre directement sur l'extérieur et de belles et nombreuses toiles ornent les murs. La cuisine du chef est raffinée et créative.

En entrée, foie gras poêlé sur lit de poires, sauce vanillée ; suivent carré d'agneau en croûte persillée ou encore coquille Saint-Jacques aux dés de foie gras. En dessert on pourra goûter à l'intéressante soupe au chocolat à la fleur d'oranger et ses fruits frais. Un excellent rapport qualité-prix. On se sent bien. Une adresse valeur sûre et ça dure.

Le gîte

■ **LE SARAC HÔTEL ET BUSINESS****
11, rue Eugène-Selmy
✆ 04 67 88 57 81 / 06 07 16 25 55
www.lesarac.fr – lesarac@lesarac.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 22 chambres. Chambre double de 60 € à 75 €. Petit déjeuner buffet : 7,50 €. Parking (et garage pour les motos et les vélos). Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.
Ce petit hôtel à l'entrée du village a tout pour charmer ses clients : décoration originale signée par des artistes locaux, literie neuve, écrans plats, connexion WiFi… Un vrai plaisir pour tous ceux qui aiment les lieux intimes et calmes. L'accueil est prévenant et les chambres impeccables. Bref, l'endroit idéal pour faire une halte dans la région du Salagou, reposante et bienfaitrice.

■ **LE TERMINUS**
11, allée Roger-Salengro ✆ 04 67 88 45 00
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche soir en hiver. 10 chambres (et 4 appartements). Chambre double 55 €. Petit déjeuner : 8 €. Chèque Vacances. Restauration (maître restaurateur. Formule express : 16 € ; menu terminus : 21,50 € ; enfant : 9 €).
Situé à deux pas de la gare, Le Terminus propose des chambres et des appartements climatisés donnant pour la plupart sur les allées Salengro. L'accueil est ici chaleureux, tout comme la cuisine qui change tous les trois mois, et qui fait la part belle à la cuisine du soleil : la spécialité de Clermont : la croustade clermontaise (ragout de légume à la viande) pris dans pâte feuilletée, filets de rougets grillés au pistou, carré d'agneau aux herbes de la garrigue… On choisit son dessert parmi une sélection très classique qui va des tarte au citron revisitée ou découpe de fraise en gelée de vin rosé. Les amateurs de saveurs traditionnelles ne seront pas déçus par cet établissement.

Campings

■ **LE SALAGOU**
Lac du Salagou – Camping Club
✆ 04 67 96 13 13
www.campinglacdusalagou.fr
contact.campingdusalagou@gmail.com

Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. 388 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 20 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 250 € à 700 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés.
Dans le site exceptionnel du lac du Salagou, ce camping situé à 200 m du lac vous séduira par son aspect pleine nature. L'ambiance est simple et familiale, les équipements sont propres et fonctionnels avec une foule d'activités proposée. Au programme des activités sportives, nautiques, des balades nature, pour petits et grands : voile, planche à voile, canoé kayak, balade vtc/vtt, escalade, tir à l'arc, sarbacane, courses d'orientation, randonnée pédestre, découverte faune et flore… Les amateurs de pêche seront comblés. Et pour ceux qui souhaitent partir en balade les attraits ne manquent pas : visite des villages autour du lac, marchés, sorties culturelles…

Loisirs

■ **BASE DE PLEIN AIR DU SALAGOU**
Lac du Salagou ✆ 04 67 96 05 71
www.basedusalagou.com
bpa.salagou@wanadoo.fr
Label 3 Etoiles FFVoile. Fermé de mi-décembre à début janvier. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h30. Restauration. Sanitaires, douches, espace barbecue et tables de ping-pong gratuits. Baignade surveillée. Locations durant les heures d'ouverture, tarifs sur demande..Horaires et tarifs des cours sur demande. Chèque Vacances. Près de 15 activités différentes et encadrées par des pros. Stages et cours de voile et de tir à l'arc. Planches à voile.Catamarans. Stand-up paddle. Pédalos. Balades en bateau. Caravelles. Camps pour enfants. Canoë kayak.
Cette base nautique située dans un cadre naturel exceptionnel et protégé de plus de 5 000 ha et agréée Jeunesse et Sport propose une quinzaine d'activités pour petits et grands axées sur la détente et le sport. À bord d'un pédalo, d'un Kayak, d'une planche à voile, d'un optimist ou d'un catamaran, on profite pleinement du cadre privilégié du lac. Encadré par des moniteurs diplômés, chacun peut se lancer dans la navigation d'eau douce. Pour les plus « timides », il est conseillé de fréquenter les stages prévus pour les individuels et les groupes. La base propose différentes formules qui comprennent l'hébergement, la location de salle et les activités. Vous trouverez également sur place restaurant et boutique.

Location de deux-roues

■ **OZONE VTT**
1, avenue du Lac-du-Salagou
✆ 04 67 96 27 17
www.vtt-salagou.com
contact@vtt-salagou.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Magasin ouvert tous les jours sauf le dimanche en juillet et août.
Tenu par des passionnés de VTT, ce magasin offre tout le matériel et les conseils pour entreprendre une randonnée autour du lac du Salagou. Ozone, spécialiste incontesté, loue et répare tous les engins, propose des circuits (de la demi-journée à la journée), libres ou encadrés par un moniteur diplômé et organise même des stages tous niveaux. Une belle balade pour découvrir le lac et la nature environnante.

Emplettes

■ **BRÛLERIE SAINT-PAUL**
3, rue Jean-Jacques Rousseau
✆ 04 67 44 70 14
✆ 04 67 44 70 14
www.brulerie-st-paul.com
contact@brulerie-st-paul.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Environ 4,80 € les 250 g.
Grâce à cette boutique, on pourra s'offrir le luxe, qui reste accessible, de profiter d'une torréfaction artisanale. L'équipe de la brûlerie se charge d'effectuer sélection, torréfaction maison et mélange des différents produits, pour en exprimer la quintessence. La boutique propose également thés, infusions, épices, chocolats et confiseries. A retenir, le mélange italien, lauréat du concours Hérault Gourmand 2013. Une adresse d'où l'on sera bien inspiré de rapporter quelques souvenirs !

■ **CHARCUTERIE TRAITEUR – PHILIPPE LAUSSEL**
ZA Les Tannes Basses
✆ 04 67 96 02 91
« Arrêtez de manger des cochonneries, mangez de la charcuterie ! » : telle est la devise de la maison Laussel depuis dix-huit ans… Ici tout le porc est présent en côtes, filet mignon, coustillous, jambons sans polyphosphates, pâtés sans excès d'additifs (juste du sel et du poivre), bref de la charcuterie dans la plus pure tradition, comme avant, pieds de cochon, panés ou pas, salade de museau (à tomber), andouillettes, et aussi saucissons. Les cochons sont rigoureusement sélectionnés et travaillés comme à l'ancienne avec aussi, petite précision, une certaine attention quant aux allergènes ! Côté traiteur : encornets farcis, ragoût d'escoubilles et autres spécialités régionales et un petit rayon fromage. Vous pourrez retrouver la maison Laussel sur les marchés de Pézenas, Gignac, Lodève mais aussi au Caylar.

› **Autre adresse :** route de Millau, LE CAYLAR ✆ 04 67 44 76 08

■ **NOURI'BIO MARKET**
18, rue du Grenache
✆ 04 67 44 82 98
www.nouribiomarket-34.com
contact@nouribiomarket-34.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30. Naturopathe – Esthéticienne – Soins éphémères.
Plutôt coquette, cette supérette bio, qui s'étend sur 450 m² aux portes de Clermont-l'Hérault. Ici, tout est beau et bien rangé. Dans leurs rayons bien ordonnés, Clarisse et Laurent Nourigat, les heureux propriétaires, transmettent cette idée qu'on vient là pour se faire du bien. Et le bio s'y décline en veux-tu en voilà : huiles d'olives (coup de cœur pour celle du Domaine de Bugadelles) boissons détox ou drainantes, tisanes et thés divers – dont celui à l'Orthosiphon (traduire l'herbier de Gascogne) –, toute une panoplie d'aliments

« sans » (gluten, sucre…), fruits secs et à coques, gâteaux, céréales. On trouve aussi une variété de compléments alimentaires, un rayon phytothérapie avec une panoplie d'huiles essentielles et de fleurs de Bach, des produits et soins de beauté, des parfums, des produits ménagers, des produits bébés variés jusqu'aux chaussons écologiques… bref un véritable arsenal écolo. Un plus : une charmante esthéticienne y prodigue des soins… bio (on l'avait deviné), des massages énergétiques et des forfaits épilation pour messieurs et dames.

Autre adresse : 10 Rue Alfred Maurel – 34120 Pézenas France ✆ 04 67 98 89 31 - ouvert du lundi au samedi de 8h à 20h. Dimanche de 9h à 13h

OLIDOC – HUILERIE CONFISERIE COOPÉRATIVE DE CLERMONT-L'HÉRAULT

13, avenue Wilson
✆ 04 67 96 10 36
www.olidoc.com
olidoc@wanadoo.fr

Qualité Sud de France. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Horaires d'été : du 15 juin au 15 septembre.

Bien connue dans la région, cette huilerie coopérative transforme depuis 1920 les olives venues de l'ensemble du département. Notamment la variété Lucques qui bénéficie de l'AOC Lucques du Languedoc depuis septembre 2015. Les huiles élaborées, en assemblage ou en monovariétale, sont extraites de variétés exclusivement locales, telles que : la clermontaise, la lucques, l'olivière, la ménudal, la verdale de l'Hérault, la picholine, l'amellau, la bouteillan et l'aglandau. L'huile d'olive Lucques a remporté la médaille d'or au dernier concours CGA (Concours Général Agricole) Paris. Dans la boutique attenante on trouve des produits gourmands, comme la tapenade, l'anchoïade, le pistou, la crème d'olive, et bien sûr, l'huile d'olive vierge extra et les délicieuses olives fraîches Lucques. Celles-ci sont doublement primées : médaille d'or du concours Sud de France et médaille d'argent du concours CGA Paris. Le magasin propose également des cosmétiques à base d'huile d'olive : gels douche et savons. Il est possible de visiter l'huilerie pour les groupes, uniquement sur rendez-vous (les personnes individuelles se joindront à un groupe). En face, dans l'ancienne gendarmerie, est installée la maison de l'Olivier, qui propose une explication pédagogique de l'oléiculture régionale. Une visite incontournable à faire dans la région.

Dans les environs

Celles

Dans ce petit village, le temps s'est arrêté en 1969, date de la mise en eau du barrage, qui donna vie au lac du Salagou. Tous les habitants furent expropriés, mais les eaux stoppèrent au pied des maisons. C'est désormais au bord de ce lac artificiel de 750 ha, que peu à peu le village revit, principalement l'été grâce aux artisans et à l'hôtel-restaurant. En arrivant d'Octon, par la D148, la vue est magnifique.

BAIE DE CELLES

Accès libre.

Le lac du Salagou est un lieu incroyable, parfait pour se ressourcer et éveiller ses sens. Les beaux jours et leurs activités nautiques, le printemps pour ses balades et sa flore, l'automne et ses lumières qui donnent au lac des reflets colorés, et l'hiver, rarement froid, qui est propice à des balades faciles sur l'ancien volcan. Ce magnifique coin de nature est formidablement bien préservé. Entre ses ocres rouges et sa végétation verdoyante au printemps, le contraste est magnifique. De nombreux pêcheurs bordent le lac et des amateurs de VTT arpentent les coteaux. De très belles balades sont possibles tout comme de belles nuits sous les étoiles.

Mourèze

Attesté dès 990, sous le nom de castro Morecino, l'antique village s'agrippe à la roche dolomitique jusqu'à s'y confondre. Perché sur un éperon rocheux, un château du Xe siècle, probablement édifié pour la première fois lors des invasions franques, veille sur les ruelles étroites et les maisons en étages du village. L'église Sainte-Marie, bâtie au XIIIe siècle, très remaniée, se compose d'un chœur polygonal précédé d'une courte nef de deux travées. Le contrefort situé près de l'entrée conserve les vestiges d'un ancien bâtiment probablement plus imposant. Se refaisant une beauté, Mourèze offre à ses visiteurs des rues et des places pavées, des façades de pierre, un presbytère et un four à pain entièrement restaurés. Au fond du cirque, se dresse la montagne de Liausson qui culmine à 523 m. Son ascension amène à une vue imprenable sur le lac du Salagou, et laisse observer les vestiges du prieuré Saint-Jean-d'Aureilhan, probablement préroman.

CIRQUE DE MOURÈZE ★★

C'est un chaos d'énormes blocs de roches, le plus important site dolomitique de France ; en s'érodant la pierre a pris des formes aussi extraordinaires que surprenantes et forme maintenant un décor féerique. Certains pitons mesurent plus de 100 m de hauteur, et leurs formes fantastiques ont pris l'apparence d'un singe, d'un meunier, d'un sphinx, d'un serpent… Les falaises sont largement aménagées par des sentiers de randonnée qui permettent d'apprécier ce site fantastique torturé par l'érosion. L'imagination peut sans peine se déployer et deviner les personnages et les monstres de cette falaise. Le lieu se remplit de magie au lever et au coucher du soleil, les rochers revêtent alors des couleurs enchanteresses, les ombres s'allongent et accentuent les contrastes. Un spectacle à ne rater sous aucun prétexte.

LE PARC DES COURTINALS ★

✆ 04 67 96 08 42 – www.courtinals.com

Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert de 10h à 18h. Haute saison : de 10h à 19h. Adulte : 4 €. Enfant : 2 €.

Intégré au cirque de Mourèze, jouxtant le village médiéval, le parc archéologique des Courtinals est né d'une campagne de fouilles qui a mis à jour des zones de peuplement datées de 3 500 à 400 ans avant notre ère. En suivant le sentier botanique ombragé, le visiteur découvrira la reconstitution in situ d'une cabane gauloise, d'une passerelle à 28 m du sol qui servait probablement à la surveillance, ainsi que les vestiges retrouvés des outils et du mobilier de ces hommes, qui vivaient en 450 avant notre ère au creux des rochers aux noms évocateurs : l'Oracle, le Gardien… Le belvédère à 252 m d'altitude, surplombe le cirque dolomitique formé il y a environ 160 millions d'années et offre un point de vue unique sur ces exceptionnelles roches ruiniformes et sur le village de Mourèze.

AUBERGE DE VAL MOURÈZE***

Route de Salasc ✆ 04 67 96 06 26
www.aubergedevalmoureze.com
aubergedemoureze@gmail.com

Fermé du 2 janvier au 28 février. 18 chambres. Chambre double de 68 € à 78 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 €. Lit supplémentaire : 20 €. Animaux acceptés (4 €). Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant, sauna.

C'est en grande partie pour son emplacement et la tranquillité du lieu que les touristes apprécient cet hôtel-restaurant familial qui vient d'être repris. Au nombre de dix-huit, ses chambres donnent sur un patio, sur une piscine, ou sur les collines environnantes. Les chambres sont entièrement rénovées, la décoration est soignée et raffinée. Tout a été pensé dans les moindres détails. Et pour de douces soirées, un bar à vins sur La Terrasse, pour déguster des millésimes de la région accompagnés de délicieuses tapas. Un endroit de charme dans lequel on se sent bien.

Octon

Ce petit village traditionnel, point de départ d'un circuit découverte du lac du Salagou, est niché au cœur des ruffes et des terres rouges typiques de la région. La promenade mène à Notre-Dame-de-Roubignac (XIIe siècle), en passant par les ruines du château de Lauzières (XVe siècle), les dolmens et menhirs. Ce village très vivant propose tout au long de la période estivale de nombreuses animations et notamment un marché nocturne : Arômes et saveurs tous les jeudis de 18h à 20h.

© NICOLAS THIBAUT

Chaos naturel du cirque de Mourèze.

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX

Photo : Jean-Luc Perreard

FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS

caritasfrance Secours Catholique-Caritas France

Secours Catholique Caritas France

ENSEMBLE, CONSTRUIRE UN MONDE JUSTE ET FRATERNEL

L'ORANGE BLEUE
Place du Griffe ✆ 04 67 44 49 41
lorangebleue@regard.org
Carte : 22 € environ. Vin au verre.
C'est une charmante crêperie sur une jolie place de village, une terrasse sympathique et un accueil très agréable. Les crêpes sont délicieuses, un plat du jour « cuisine du marché bio » vient compléter la carte. On sent la qualité, l'envie de partager et de faire plaisir ! Et pour le plaisir, encore, des événements culturels rassemblent les clients.

LA CALADE
Place de l'Église ✆ 04 67 96 19 21
www.hotel-lacalade.com
lacalade-octon@wanadoo.fr
Fermé du 15 décembre au 15 février. Chambre double de 54 € à 56 €. Demi-pension : 112 € (pour deux personnes). Petit déjeuner : 9 €. Wi-fi gratuit.
Niché dans un ancien presbytère qui a conservé son jardin de curé, la Calade est le point de départ idéal pour rayonner à la découverte de la région. L'hôtel accueille les touristes dans sept chambres, au décor soigné et chaleureux pour deux ou pour trois à cinq personnes. Rien n'est ici surdimensionné, on est de ce fait reçu dans une ambiance conviviale. Dans l'assiette, le chef propose une cuisine du terroir de qualité. Sur la carte se côtoient tagine d'agneau et magret à la framboise. Une jolie adresse.

Paulhan

L'ERMITAGE SAINT-JEAN-DE-VAREILHES
Perché sur les collines, ancienne dîmerie, l'ermitage Saint-Jean-de-Vareilhes, du XII^e siècle fut l'un des plus anciens sites habités dépendant de Paulhan. Eglise d'une petite communauté au Moyen Age, il est devenu, au XVIII^e siècle la chapelle de pauvres ermites… Avec le temps, le monument s'est peu à peu délabré.

LE MOULIN DES LAURES
En suivant le fléchage depuis le centre du village, soudain on aperçoit dans les vignes les ruines d'une bâtisse rouge. Au fond d'un jardin, sur la droite, commence un petit chemin perdu dans la végétation. Sur la gauche, complètement envahi par les broussailles et les arbres, l'ancien moulin date du XII^e siècle. Il a cessé de moudre le blé à la fin du siècle dernier. L'Hérault continue à y être détourné et coule en cascade. L'endroit, calme et bien ombragé, est idéal pour un pique-nique.

RESTAURANT-BAR DU COMMERCE
11, avenue de la Gare ✆ 04 67 25 35 88
Ouvert 7j/7 midi et soir. En hiver fermé le dimanche soir. Menus : 12,50 € (midi) 17,50 €. Menu enfant : 8,50 €. Carte.
Etabli juste en face de la gare de Paulhan, ce restaurant ne désemplit jamais. A mi-chemin entre le bar et le resto de village, cette enseigne est une affaire de famille. Agréablement accueillis par Emma et Sébastien, vous serez Installés à l'ombre des platanes sur la terrasse ou dans l'agréable salle de restaurant avec cheminée, bar, billard, flipper et bonne humeur. Le chef prépare une cuisine simple et généreuse. Vous pourrez ainsi goûter au croustillant de chèvre chaud, au camembert brûlant dans son caquelon servi avec salades et tomates, ainsi qu'au steak tartare, foie gras poêlé au muscat, viandes grillées, seiche à la plancha, et autres… Les desserts, quant à eux, valent le détour : entre un pannacotta au coulis de fruits frais fait maison ou encore un gratin de fruits à la crème de champagne, ne peut rester indifférent. De la gentillesse du patron, jusqu'au rapport qualité-prix ainsi que la qualité de la cuisine, c'est assurément l'adresse de la ville.

LA MIELLERIE ROUQUETTE
43, rue des Lavandes
✆ 04 67 25 04 40
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30.

© SIGUIRCAMP

Lac du Salagou.

Cette exploitation apicole créée en 1960 par Charles Rouquette, devient l'une des plus importantes de la région dans les années quatre-vingts. Tout au long de l'année, vous pouvez y déguster tous les produits de la ruche : miels à toutes les sauces (au thym, à la lavande, de chardon, de châtaignier, de romarin), gelée royale, pain d'épices, brut de miel, vinaigre de miel, nougats. Charles Rouquette organise également des visites d'une durée de 1h30, qui se termine par une dégustation.

Pouzols

■ **CLOS DE LA COLOMBE**
9, rue de la Fontaine-des-Pigeons
✆ **06 44 01 04 11**
www.closdelacolombe.com
closdelacolombe@gmail.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21. 5 chambres. La nuité pour deux de 70 à 105 €. Wi-fi gratuit. Location de la salle 450 €.
La colombe a pris son envol rue des Pigeons. Marie-Claire s'occupe d'accueillir les oiseaux migrateurs. Cinq chambres confortables dans une grande maison de village avec au rez-de-chaussée, dans une ancienne écurie, une grande salle commune avec salon, où l'on peut prendre petits déjeuners et repas, et coin baby-foot. La table, le soir, est sur réservation. Une grande piscine et un coin jardin très agréables.

Salasc

Encore un charmant et tranquille village niché au fond du lac du Salagou, transition entre le Clermontais et la région de Bédarieux. Une petite route, difficile à dénicher, permet de rejoindre le cirque de Mourèze dans un décor de western.

■ **AUBERGE CAMPAGNARDE DE LA VALLÉE DU SALAGOU**
Route du Mas-Canet
✆ **09 80 99 67 74**
✆ **06 80 74 8319**
www.aubergedusalagou.fr
info@aubergedusalagou.fr
Ouvert d'avril à début novembre. 5 chambres. Chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 81,50 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Parking. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes).
La bâtisse est charmante, mais c'est d'abord pour un cadre d'une beauté à couper le souffle qu'on vient ici. A flanc de colline, depuis l'auberge, on jouit d'une vue imprenable sur la vallée rouge et le lac du Salagou. Les chambres, attenantes à la bâtisse principale, confortables et bien entretenues, bénéficient toutes d'une terrasse privative. Un coin salon bibliothèque est là pour se détendre et discuter avec les sympathiques propriétaires. En cuisine, on concocte des plats traditionnels accommodés avec les saveurs typiques de la région.

Villeneuvette

C'est au milieu du XX[e] siècle que la Manufacture de Villeneuvette a fermé ses portes. Cette petite cité fut pendant plus de deux siècles l'une des plus florissantes manufactures textile de la région. L'une des trois portes d'entrée, en pierre de taille, supporte un portail surmonté d'une devise qui en dit long sur la vie des ouvriers-paysans résidants à l'époque dans ce lieu : « Honneur au travail ». La ville est née avec la manufacture, crée sur l'initiative privée d'un fabricant de Clermont-L'Hérault Pierre Baille en 1670 et sous l'impulsion de Colbert. Début du XIX[e] siècle, la manufacture perd ce qui faisait son renom : la fabrication des londrins, au profit de draps pour l'habillement des troupes, auquel s'ajoute celui des ordres religieux, des lycées et l'équipement de wagons de chemin de fer. Villeneuvette vit au rythme des commandes publiques. Mais la production, maximale en période de guerres, est soumise à des variations qui mettent à mal l'entreprise. Le vieillissement de son matériel, la concurrence des usines du Nord et de l'Est de la France font le reste. En 1954, Villeneuvette cesse toute activité. Le village s'endort peu à peu… traversant les années sans se détériorer, ce qui lui a valu d'être classé zone de patrimoine architectural urbain paysagé, ce qui en fait un monument historique dans son ensemble. Chaque lundi de Pâques, Villeneuvette fête le Pont de l'Amour : cet aqueduc amenait l'eau au village et aux béals (canaux) alentour. La légende raconte que les amoureux qui traversent le pont ce jour-là, main dans la main, se marieront dans l'année.

■ **LA SOURCE*****
Place Louis-XIV
✆ **04 67 96 05 07**
www.hoteldelasource.com
restaurant@hoteldelasource.com

Logis (3 cheminées). Qualité Tourisme. Fermé de novembre à mars. 14 chambres. Chambre double de 80 € à 105 €. Demi-pension : 158 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Parking fermé. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menu à partir de 28 €).
Dans l'environnement prestigieux de la manufacture royale de Villeneuvette, Rudy et Whisky de Man proposent à leurs visiteurs treize chambres confortables, aménagées avec le meilleur des goûts. Ici toutes les chambres sont différentes, à chacune sa couleur et son mobilier. Une belle piscine et un jardin agréable sont là pour rafraîchir les chaudes journées d'été. Les plus sportifs ont à leur disposition un tennis un terrain de sport et même un parcours sportif. Sur une terrasse ombragée avec vue sur la piscine ou dans une élégante salle voûtée aux couleurs méditerranéennes, le restaurant gastronomique, puise son inspiration dans les produits frais et propose une cuisine raffinée. Sur la carte se côtoient le « Rouget Noir » en chaud froid, le cabillaud en deux textures, l'épaule d'agneau confite longuement… Une superbe adresse, dans un lieu plein de charme ou confort des chambres rythme avec plaisirs de l'assiette. Tout est parfait, on se croirait dans un décor, un conte de fées…

FAUGÈRES

Haut perché sur les premiers contreforts du Caroux et de l'Espinousse, Faugères, fleuron du vignoble languedocien dont le terroir produit des vins AOC, jouit d'une vue imprenable sur la Méditerranée. Ce village, où l'on respire les odeurs de garrigues regorge de traces du passé, comme, privilège rare, ces trois remarquables moulins du XII[e] siècle restaurés. En parcourant les ruelles de Faugères bordées d'anciennes maisons, une tour-temple atteste que la cité fut un des hauts lieux du Protestantisme, et, tout autour, dans la campagne on admire les capitelles, ces constructions de pierres sèches qui servaient d'abri aux bergers et des vestiges de remparts d'anciens châteaux féodaux. De tous côtés se dressent bien évidemment les vignes, elles descendent en terrasses de schistes.

Points d'intérêt

MOULINS À VENT
✆ 04 67 90 12 19

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h. Du 15 juin au 30 septembre, le reste de l'année, sur rendez-vous. Adulte : 2 €.

Ces antiques tours de guet établies par les Romains ont été transformées à des fins plus pacifiques en un siècle qui ne l'était pas vraiment. C'est au XVI[e] siècle que les moulins à vent de Faugères ont pris leur envol. Leur restauration récente respecte tout à fait l'époque où ils captaient l'énergie éolienne que les anciens disaient issue de treize vents différents. Le meunier relate l'histoire de ces moulins et explique le fonctionnement du mécanisme. Une table d'orientation située sur la première tour permet de découvrir un panorama sur le Faugérois.

Le gîte

LES TROIS MOULINS
38, rue Droite ✆ 04 67 23 16 65
www.les3moulins.fr
resa-faugeres@orange.fr

Ouvert de mi-février à fin décembre. Chambre double 69 à 76 €, petits déjeuners inclus. Repas du soir 22 € (entrée, plat, fromage, dessert et 1/4 de vin par personne).

Dans le village de Faugères, au cœur du parc naturel régional du Haut-Languedoc, on ne manque pas de remarquer la demeure des 3 Moulins. Cette ancienne maison, dont les fondations remontent au XII[e] siècle, a été restaurée quatre siècles plus tard. Aujourd'hui, elle conserve un cachet pittoresque. En témoigne l'aménagement de ses chambres d'hôtes : qu'elles soient voûtées, marbrées ou boisées, celles-ci sauront vous charmer. Au soleil, sur la terrasse, vous apprécierez la quiétude qui règne alentour. Les 3 Moulins seront le point de départ de vos excursions vers des destinations culturelles et historiques telles que Pézenas, la ville de Molière. Les vignobles d'appellation d'origine contrôlée Faugères seront aussi un terrain choisi pour de longues et profitables balades. Un accueil chaleureux, de belles prestations, une adresse à recommander vivement.

Loisirs

CHEMIN DES CARABELLES

En suivant le chemin des Carabelles, le randonneur part à la rencontre de ces curieuses petites constructions de pierre sèche qui rythment le paysage du Faugérois, et découvre huit cabanes et le panorama sur le site de pierre sèche du mont Marcou. Ces capitelles, appelées carabelles à Faugères, montées sans ciment, ni liant, sont une véritable énigme quant à leur origine. La plupart d'entre elles semblent dater des XVIII[e] et XIX[e] siècles. De toutes les formes et de toutes les tailles, les carabelles ont en commun la clé de leur équilibre : la voûte en tas de charge appelée l'encorbellement. Un circuit qui offre une très belle découverte de ce précieux patrimoine qu'il convient à tout promeneur de respecter tant il est fragile.

Emplettes

CHÂTEAU HAUT LIGNIERES
Lieu-dit Bel-Air ✆ 04 67 95 38 27
www.chateau-hautlignieres.com

Sur rendez-vous.

Situé sur les coteaux schisteux, le vignoble de Jérôme Rateau, baigné de lumière, donne des vins aux tanins souples et soyeux, aux arômes de fruits rouges et d'épices, à l'éclat de rubis. Rouges et rosés sont assemblés avec les cépages traditionnels de l'appellation faugères : syrah, cinsault, grenache, mourvèdre, carignan. Certains, élevés en fût de chêne ont une excellente aptitude au vieillissement.

DOMAINE ALQUIER FRÉDÉRIC
6, route de Pézennes-les-Mines
✆ 04 67 95 15 21

Situé au cœur même de l'appellation faugères, l'exploitation a été créée il y a maintenant 35 ans par Gilbert Alquier, qui fut un des premiers à planter les cépages actuels de l'appellation faugères comme la syrah et le mourvèdre alors inconnus. Le carignan et le grenache eux, étaient présents depuis très longtemps déjà. Repris par le fils, Frédéric Alquier, l'exploitation s'étend sur 12 ha et produit des vins tanniques, équilibré avec beaucoup de charme.

DOMAINE ALQUIER JEAN-MICHEL
6, route de Pézenas ✆ 04 67 23 07 89
jmalquier@yahoo.fr

Ouvert le lundi de 14h à 17h30 ; du mardi au vendredi de 10h à 11h30 et de 14h à 17h30. Visites uniquement sur rendez-vous.

Jean-Michel Alquier travaille dans le respect de sa terre et des traditions héritées depuis cinq générations de vignerons. Les 12 hectares se partagent syrahs, grenaches noirs anciens, mourvèdres, marsanes, grenaches blancs et viogniers. Avant d'atterrir dans vos caves, le raisin, vendangé manuellement, subit une macération traditionnelle de 20 jours et un élevage de 15 mois.

■ **DOMAINE LA TOUR PENEDESSES**
2, rue Droite
✆ 04 67 35 17 21
www.domainedelatourpenedesses.com
domainedelatourpenedesses@yahoo.fr
Caveau ouvert toute la période estivale du Lundi au Samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. En Période hivernale : du lundi au jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Vente en ligne.
Vieux de plus de onze générations de vignerons, le Domaine de la Tour Penedesses a reprit un nouveau souffle avec Alexandre Fouque, vigneron passionné. Le domaine, situé à plus de 80 % en coteaux au creux d'une vallée est en culture raisonnable. Le terroir, les vendanges à la main, les cuves bourguignonnes confèrent au vin toute sa qualité. Une belle gamme de vins à découvrir.

■ **MAS DES CAPITELLES**
Route de Pézenas
✆ 04 67 23 10 20 / 04 67 95 78 32
www.masdescapitelles.com
mas.des.capitelles@laposte.net
Ouvert tous les jours de 9h à 19h.
La viticulture fait partie de la famille depuis de très nombreuses générations. Cédric, Brice et Jean Laugé travaillent la vigne dans le respect de la tradition et de l'environnement. Les vendanges sont manuelles et les vins obtenus, cités et primés très régulièrement. A la dégustation la cuvée Faugères Sélection 2004 et 2005, issue de carignan, mourvèdre, syrah, grenache : robe intense et pourpre, nez de fruits rouges, bouche soyeuse et ronde. A conserver précieusement dans sa cave aussi, la cuvée Vieilles Vignes Faugères 2004 et 2005, dont le carignan, est issu de vignes de 80 ans et vieilli en fûts de chêne. A découvrir également : la cuvée Loris 2003 et 2005, un rouge élevé en fûts de chêne.

Dans les environs

Cabrerolles

Tout au fond du vallon du Taurou, le village paraît oublié au milieu de la végétation. Pourtant Cabrerolles fut un lieu très fréquenté par le passé, en témoignent ses tombes wisigothiques, sa voie romaine, son château féodal, son église paroissiale du XVIII[e] siècle et la commanderie de Saint-Jean-de-Jérusalem. Après une visite au cœur de son village, le long de ses rues étroites et de ses maisons anciennes, attardez-vous au cirque du Clôt, une curiosité qui serait dû au choc d'une météorite.

■ **LE RIEUTORD**
Domaine du Coudougno ✆ 04 67 90 20 95
Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (2 chambres). De 265 € à 600 € la semaine selon saison. Week-end : 145 € ou 175 €. Animaux acceptés.
Isolé en pleine campagne, au cœur du vignoble faugérois sur un domaine de 200 ha, Philippe Maury a rénové un ancien mas pour le transformer en deux gîtes de 4 ou 6 personnes classé 3 épis. Tout confort et parfaitement aménagé, il comprend un coin cuisine, une salle de séjour, deux chambres, une salle de bains, une cheminée, la télévision, une terrasse et pour les chaudes journées d'été : une piscine. Anne vous accueille avec le sourire dans ce lieu idéal pour se reposer ou partir à la découverte du terroir de Faugères et ses crus réputés.

■ **SENTEURS PAYSANNES**
La Liquière ✆ 04 67 90 14 72
Chambre double à partir de 50 €. Petit déjeuner inclus.
Nathalie et Laurent Rubert, viticulteurs, accueillent depuis peu dans leur maison vigneronne, au centre du hameau de La Liquière, réputé pour son vin. Ils proposent quatre chambres d'hôtes : valériane, genêt, ciste et myosotis, rénovées avec des matériaux anciens dans une bâtisse vigneronne mitoyenne à d'autres habitations. A disposition pour tous : un coin cuisine, une salle à manger, une espace détente, le chauffage électrique, une terrasse et un petit terrain pour profiter du soleil faugérois. Les amateurs de vins pourront partir à la découverte des nombreux vignobles de la région.

■ **CHÂTEAU DE LA LIQUIERE**
Hameau de La Liquière ✆ 04 67 90 29 20
www.chateaulaliquiere.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h30.
Le château de la Liquière est l'un des plus anciens domaines de l'appellation Faugères. Cette exploitation familiale depuis le XVII[e] siècle, a su s'adapter et se moderniser au fil des générations. Le vignoble compte 60 ha et s'étend sur des défriches de garrigues. La famille Vidal-Dumoulin applique la culture raisonnée, des vendanges manuelles triées, des assemblages bien dosés et des macérations longues. La Liquière signe trois cuvées dont Cistus et Vieilles vignes. Un classique qui ne nous déçoit pas parmi les vins de qualité de la région.

Caussiniojouls

■ **CHÂTEAU CHENAIE**
✆ 04 67 23 17 73 – www.chateau-chenaie-vins.fr
chateauchenaie@orange.fr
Visites sur rendez-vous.
Situé dans ce village typique du Languedoc, le château Chenaie est la propriété de la famille Chabbert, viticulteurs depuis cinq générations. Le vignoble, principalement composé de syrah, grenache, mourvèdre et carignan est sur un sol rude, pierreux, schisteux, donnant au vin un caractère si singulier.

Laurens

Ancien village fortifié à vocation rurale et viticole, Laurens est connu pour ses carrières de marbre d'une grande pureté encore en activité. La petite cité, dominée par l'imposant château du XII[e] siècle possède des maisons de village aux façades joliment entretenues, typiques de la région. Laurens offre aux visiteurs quelques curiosités comme le monument aux morts du sculpteur biterrois Injalbert ou la grange monastique. A quelques kilomètres de là, le château de Grézan, ancienne commanderie des templiers du XII[e] siècle, petit chef-d'œuvre insolite doté d'une enceinte fortifiée avec pour unique ouverture une porte manuelle est aujourd'hui un complexe touristique et un domaine viticole.

■ **ABBAYE SYLVA PLANA – LE RESTAURANT**
13, ancienne route Nationale
✆ 04 67 93 43 55 / 06 09 54 48 82
www.vignoblesbouchard.com
info@vignoblesbouchard.com
Qualité Sud de France. Bienvenue à la Ferme. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi le midi. Haute saison : du lundi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 25 € à 45 €. Menu enfant : 8 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Animations.
Attenant au caveau de ce beau vignoble, une table vigneronne à la décoration alliant le contemporain à la vieille pierre. Voici une belle table, tenue de main de maître par le jeune chef prometteur Robin Fuchs. Il y cuisine le meilleur du terroir de façon traditionnelle avec de belles touches d'originalité. En entrée : crostini de chèvre aux légumes d'été, gambas en persillade flambées à l'anis, salade de filets de caille rôties et carpaccio de St-jacques. Plats de poissons : dos de morue pomme vapeur sauce vierge, sandwichs de filets de maquereaux légumes à la menthe ; plats de viandes : pavé de bœuf en tournedos, tomates rôties et sauce Faugères. Desserts : nougat glacé, mousse de fruits rouges, baba au rhum et trio de crème brûlées. Tout y est finement exécuté et le rapport qualité prix, tant sur le buffet que sur les formules, est imbattable ! A noter que l'adresse est aussi un bar à vin où bon nombre de vins des domaine Deshenry et Sylva Plana sont représentés. Aussi cinq chambres d'hôtes confortables et spacieuses.

■ **ABBAYE SYLVA PLANA – CHAMBRES D'HÔTE**
3, ancienne route de Bédarieux
✆ 04 67 93 43 55
Ouvert de juin à octobre. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (cave à vins, assiette de tapas).
Cinq chambres toutes neuves et toutes fraîches vous attendent non loin de l'abbaye. Elles sont dotées d'un réel espace et d'une déco sobre, design et de bon goût. Les prestations sont haut de gamme et c'est une bonne halte pour rayonner tout autour et visiter les chais du domaine Deshenry (sur réservation). Le restaurant est une adresse incontournable de la région. Que des beaux produits, une belle cuisine. Des vins magnifiques. On en redemande.

■ **L'OLIVERAIE******
1600, chemin de Bedarieux
✆ 04 67 90 24 36
✆ 06 88 07 20 02
www.oliveraie.com
oliveraie@free.fr

Fermé du 1er novembre au 1er mars. Terrain de 7 ha. 116 emplacements. Emplacement à partir de 16,30 €. Mobil-homes jusqu´à 6 personnes de 430 € à 680 € la semaine ; mobil-homes jusqu´à 4 personnes de 380 € à 610 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Sauna. Animations. Excursions.
Au pied du Parc régional du haut Languedoc, en plein cœur des vignobles, le camping trois étoiles s'étale sur 7 ha. Une centaine d'emplacements assez grands et bien délimités sont disponibles, de même que des mobile homes. Les installations sont dignes de leurs 3 étoiles : alimentation, sauna, laverie… Les équipements de jeux sont conséquents : mini-golf, tir à l'arc ou tennis, piscine… et des randonnées pédestres ou équestres et en VTT s'organisent. Un bar-restaurant-pizzeria procure boissons et repas.

■ **ABBAYE SYLVA PLANA - LA CAVE**
13, ancienne Route-Nationale
✆ 04 67 93 43 55
www.vignoblesbouchard.com
info@vignoblesbouchard.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 18h30.
La famille Bouchard a constitué au fil des générations un beau vignoble en Vins de Pays Côtes de Thongues, AOC Coteaux-du-languedoc et bien entendu AOC Faugères. Connue pour le Domaine Deshenrys, la famille l'est moins pour l'abbaye Sylva Plana. Cédric Guy, Nicolas et son père Henry-Ferdinand Bouchard ont acquis les parcelles situées à Laurens et ont décidé d'élargir leur gamme de vins en produisant des vins AOC Faugères. Les vignes, superbement disposées en terrasses plein sud en courbes de niveau, sont plantées sur un terroir de schistes, d'argilo-calcaires et de marbres gris. La récolte des raisins s'effectue manuellement avec tri sur place et les jus sont vinifiés dans la cave de Laurens par Henry-Ferdinand et Nicolas Bouchard. La cuvée La Closeraie offre un nez intense, dévoilant des notes de cerises, d'épices, de cacao, la bouche est franche, le vin bien équilibré. Et profitez du caveau à Laurens situé au 13 de l'Ancienne Route de Bédarieux. Dégustation et tapas assurées.

■ **CAVEAU DES SCHISTES**
Route Départementale 909
✆ 04 67 90 25 58
✆ 04 67 90 93 47
www.caveaudesschistes.com
caveau-des-schistes@orange.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.
A la fin des années 70, les Maîtres Vignerons du Faugérois se sont dotés d'un bâtiment digne de leur production qui compte plus de 70 hectares de Faugères et plus de 200 hectares de Coteaux du Languedoc, ainsi que des vins de pays. Il montre une architecture moderne, une verrière évocatrice de son terroir, mais a enterré, bien à l'abri un caveau où les vins s'affirment en fûts de chêne. Cépages sélectionnés, vinification traditionnelle ou en macération carbonique, chaque étape est minutieusement suivie. Lieu d'accueil et de présentation, le Caveau des Schistes permet de découvrir trois Faugères issus du mariage des schistes avec Carignan syrah et mourvèdre : le « Baron Ermengaud », rouge élevé un an en cuve, corsé, rond et équilibré ; « L'Ort d'Amorel », un vin onctueux qui laisse une finale de réglisse, le « Jardin des Amoureux », un blanc aux reflets verts aux notes de fleurs blanches, ou encore, « Château Saint Roch de Laurens 2004 » qui présente une robe profonde aux reflets mauves, arômes de violettes et vanille, à la finale longue et boisée, un grand vin aujourd'hui à son apogée.

CHÂTEAU DE GREZAN
Route de Bédarieux
✆ 04 67 90 27 46
contact@chateau-grezan.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h. Groupe sur rendez-vous.
Le château de Grézan, une ancienne commanderie de l'ordre des Templiers, s'élève au milieu d'un vignoble de 100 ha, fruit d'une association de deux vignerons, M. Fardel et M. Pujol. Toute l'activité vinicole se concentre à l'intérieur des remparts. Dans un beau caveau de dégustation, l'accueil est chaleureux, les conseils avisés, et les vins dignes représentants des lieux. A la dégustation : le château de Grézan, cuvée Arnaud 2005, faugères rouge, qui évoque les fruits mûrs et les épices, un vin qui demande à vieillir (médaillé d'or au concours des Vignerons Indépendants 2008), cuvée Vieilles Vignes 2004 composé de grenache (50 %) carignan (20 %) et syrah, issu d'une longue macération, élevage de 18 mois, vin aux tanins veloutés…

DOMAINE VALAMBELLE
25, avenue de la Gare
✆ 04 67 90 12 12
www.domaine-valambelle.com
m.abbal@aliceadsl.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h.
Le domaine est situé sur la commune de Laurens, le vignoble de 23 ha niché au creux des vallons boisés possède les particularités du faugères : encépagement syrah, grenache, carignan, cinsault et mourvèdre. La famille Abbal effectue un empamprage et une vendange verte à la main, ce qui permet de ne garder que le meilleur raisin. 2005 marque les premières cuvées de la famille. Au nombre de quatre, ils sont tous bien équilibrés, au nez de fruits noirs. La tête de cuvée : Florentin Abbal 2003 est un vin de garde.

Roquessels

CHÂTEAU DES ADOUZES
Tras du Castel
✆ 04 67 90 24 11 / 04 67 90 11 71
www.adouzes.com – adouzes@aliceadsl.fr
Sur rendez-vous.
Abrité sous le vieux castel, le domaine niché entre 200 m et 400 m d'altitude est entouré de vallons boisés, les vignes s'accrochent aux collines abruptes ou s'étalent sur des plateaux pierreux. La famille Estève, propriétaire de la cave vinaire du Château des Adouzes depuis la seconde moitié du XIX^{e} siècle, a permis la mise en valeur des meilleures cuvées, le vin y est élevé dans le plus grand respect de la tradition. Les 40 ha donnent des vins rouges généreux et subtils, ronds et charpentés, où se mêlent harmonieusement cassis, cerise, réglisse et vanille. Les rosés sont également très souples, fruités et parfumés. Dans les vins vieillis en fûts de chêne, le boisé est fin et ne domine pas le vin. En bouche, beaucoup de fraîcheur, de tanins fins, veloutés.

CHÂTEAU DES PEYREGRANDES
11, chemin de l'Aire ✆ 04 67 90 15 00
www.chateaudespeyregrandes.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 14h à 18h. En dehors des horaires d'ouverture, sur rendez-vous.
Situées au cœur de l'appellation faugères, les vieilles vignes du château des Peyregrandes ont été plantées sur les schistes des coteaux de la Serre et produisent les meilleurs crus. Plusieurs générations se sont succédées sur le domaine Bénézech depuis la fin du siècle dernier. Aujourd'hui, c'est la petite-fille de Simeon Bénézech et fille de Pierre Bénézech, Marie-Geneviève Boudal, qui perpétue la destinée de la propriété familiale, conduite en agriculture raisonnée et pour certaines parcelles en agriculture biologique. On est séduit par cette belle gamme de vins.

FRONTIGNAN-LA-PEYRADE ★

L'histoire de Frontignan est millénaire, cette terre de massif et de plaine, de mer et d'étang, a été foulée par l'homme tout au long de son existence. Des éléments topologiques et architecturaux témoignent du passé actif de la ville sous l'Antiquité et bien avant. Au cours de sa vie, la ville a subi de nombreux changements de gouvernance, un temps propriété des Wisigoths, elle fut par la suite gouvernée par les Francs, les Sarrasins et les Carolingiens. La première notification officielle de la ville date de 1030, au cours d'un acte passé sur la pêche entre le seigneur de la cité et l'abbé d'Aniane. Son histoire commence donc à cette époque, sous les auspices de la pêche, une relation qui aujourd'hui encore fait partie intégrante de l'ADN de la ville. Car c'est cette ouverture sur la mer qui confère aux habitants leurs ressources principales : d'un côté le climat permet une activité agricole et viticole forte, de l'autre sa position offre un passage pratique et salutaire aux compagnies de transports maritime. Avec le temps, Frontignan s'est développée et a su tirer profit des nombreuses influences qui ont marqué sa terre. Depuis 1868, la ville a mis son identité et ses atouts en avant afin de devenir une station touristique de choix. De nos jours, la ville est une véritable attraction de la région, on vient y découvrir son muscat, ses musées, ses vestiges, ses 7 km de plage, ses habitants. Autant de points forts qui font la force de cette superbe ville du pourtour méditerranéen.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

© PHILIPPE DEVANNE – ADOBE STOCK

Port de Frontignan.

OFFICE DE TOURISME
Avenue des Étangs
✆ 04 67 18 31 60
www.tourisme-frontignan.com
tourisme@frontignan.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30 ; le samedi de 9h à 12h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Avril, mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h et le dimanche de 9h à 13h.
L'office de tourisme de Frontignan regroupe toutes les informations pratiques utiles lors de votre séjour.Il propose également de multiples idées de balades pour découvrir le territoire de Frontignan, elles peuvent être gourmandes, culturelles, familiales, etc.

JMJM ASSOCIATION
14, rue des Crozes
✆ 06 75 18 22 35 / 06 76 84 68 50
jmjm.vtt@gmail.com
Tout au long de l'année, des sorties sont proposées plusieurs fois par semaine. Programme envoyé par mail, sur simple demande. Adulte : 6 €. Les RDV pour le départ des sorties se fait de Frontignan et de Balaruc les Bains. Visite guidée.
Marie et Jacky organisent des sorties dans la Gardiole et alentour. A pied ou en VTT, vous aurez l'occasion de vous balader dans des « sites nature » sans risquer de vous perdre. Avec les explications et les anecdotes en plus ! Une belle occasion de découvrir la flore et la faune des sentiers, mais aussi une carrière et des capitelles (abris en pierre). Au programme figure aussi une balade suivie d'une dégustation de vin chez différents vignerons de Frontignan. Sur demande d'un groupe constitué, Jacky peut vous concocter un circuit, à pied ou en VTT, qui correspond à votre attente.
Le plus : la sortie se déroule le temps d'une demi-journée, à un prix tout doux, et dans une ambiance très conviviale !

Points d'intérêt

LES ARESQUIERS
Pont Philippe Chapotin
Avenue des Étangs
Ouvert toute l'année. Accès libre. Gratuit.
La zone des Aresquiers concerne les plages de galets qui se situent quasiment en bout de lido (celui de Frontignan plage) en allant vers Vic-la-Gardiole. Elle compte un bout de l'étang d'Ingril et de l'étang de Vic. Elle part des plages et remonte vers le bois des Aresquiers qui est un site protégé accessible au public pour des promenades (avec balisage). Ce bois se situe sur la commune de Vic-la-Gardiole et communique avec la zone protégée des anciens salins de Frontignan : site Natura 2000 labellisé RAMSAR en raison de sa faune et sa flore exceptionnelles. Les anciens salins sont un site ornithologique exceptionnel pour l'observation des oiseaux. Pas de balisage ici mais reste accessible pour des balades. Des guides papiers sont disponibles à l'office de tourisme.

BALADES-DÉCOUVERTES
Office de tourisme
Avenue des Étangs ✆ 04 67 18 31 60
Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Visite guidée (place limitée, réservation obligatoire).

Au fil des saisons, l'office de tourisme de Frontignan vous propose de découvrir un patrimoine naturel protégé entre mer, étangs, vignoble de muscat et massif de la Gardiole. C'est un large éventail de balades-découvertes concoctées par l'office de tourisme à faire à pied, à vélo, en bateau… Ou comme il vous plaira, au gré de vos envies. Attention, ces balades ayant beaucoup de succès les places sont limitées. Réservation obligatoire sur le site internet ou au guichet de l'office de tourisme.

EGLISE SAINT-PAUL
Rue du Député-Lucien-Salette
✆ 04 67 48 11 49
Ouvrage fortifié, l'église se situe à l'angle nord-est de la muraille médiévale de la ville (intégrée à celle-ci au XV[e] siècle) et son mur nord se confond avec celle-ci. Sa première édification de type romane date du début du XII[e] siècle. Ce premier bâtiment est en partie détruit dans des circonstances inconnues. Reconstruite à partir des vestiges subsistant au XIV[e] siècel, l'église est en grande partie détruite lors d'un raid de routier en 1361. Elle a fait l'objet de plusieurs reconstructions. Le premier édifice est détruit pour des raisons inconnues et sera réédifié sur la base du mur sud dès la fin du XII[e] siècle. Elle est reconstruite selon le style gothique « méridional ». Classée Monument historique depuis 1919, l'église bénéficie depuis 1965 de campagnes de restaurations. Visites le mercredi de juin à octobre.

MARCHÉS DE SAISON
- **Un petit marché de quartier,** alimentaire et non-alimentaire, se déroule tous les lundis matin de 8h à 13h sur la place Vauban.
- **Au même endroit**, le mercredi de 18h à minuit, un petit marché des artisans (bijoux, déco…) se met en place.
- **A l'occasion du festival du muscat**, le troisième dimanche du mois de juillet, un grand marché du goût s'installe et présente les saveurs locales et l'artisanat.

MUSÉE DE FRONTIGNAN
Rue Lucien-Salette
✆ 04 67 18 50 05
Fermé du 30 novembre au 30 mars. Ouvert du mercredi au lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.
Ce petit musée se situe dans l'enceinte de l'ancienne chapelle des pénitents blancs. Pensez à vous attarder devant le portail des lieux, sa porte sculptée construite en 1642 est classée. Ce passage passé vous aurez le plaisir de découvrir les vitrines du musée, consacrées principalement à l'histoire de la ville et à la culture locale. De nombreuses traditions sont notamment abordées : la tonnellerie et le muscat, l'activité maritime, les joutes nautiques, des témoignages sur la Raffinerie qui anima la cité pendant quelques décennies, etc. Il rassemble aussi de nombreux objets d'archéologie sous-marine, en provenance des vaisseaux napoléoniens échoués au large de la cité. Vous pourrez également y découvrir des œuvres de peintres régionaux, français et étrangers.

Le couvert

BAHO BEACH
141, avenue Vauban ✆ 04 67 53 66 56
buchheit.gisele@hotmail.fr
♿
Ouvert du 1[er] mars au 31 octobre. Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 17,90 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Animations. Bar. En été, soirées dansantes deux fois par semaine. Animaux acceptés.
A deux pas de la plage et du port ouest de Frontignan, les propriétaires de cet établissement vous accueillent sur une belle terrasse ombragée et ouverte sur le port, ou dans une vaste salle à la décoration simple et soignée. A la fois bar, restaurant, pizzeria et glacier, le Baho Beach est une adresse idéale pour les amateurs de cuisine à la plancha (loup, daurade grillée, seiche), de plateaux de coquillages et fruits de mer, de poissons de la Méditerranée, de spécialités sétoises, de pizzas au feu de bois ou de glaces artisanales. Vous pourrez vous laisser tenter par une entrecôte au gros sel et à la fleur de thym, une parillada de poissons ou de viandes, un tartare de bœuf, un hamburger maison, des gambas à la plancha flambées au rhum et à l'huile de vanille ou encore une belle salade. Pour terminer, glaces et crêpes raviront les gourmands. L'ensemble des plats et plateaux concoctés par Gisèle et Christian en cuisine sont aussi à emporter. Le week-end, l'ambiance se fait musicale et les soirées dansantes, tout en profitant de la vue imprenable sur le port.

HÔTEL-RESTAURANT LE GOÛT DES HÔTES
18, boulevard Gambetta
✆ 04 67 48 15 34 / 06 62 20 30 24
legoutdeshotes.frontignan@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi et le dimanche de 12h à 14h ; du mardi au samedi de 19h30 à 21h30. Réservation recommandée. Menu unique à 18,90 €. Carte : 40 € environ. Ticket restaurant. Plats à emporter. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Salle climatisée. Animaux acceptés.
C'est un charmant petit hôtel situé au cœur du centre historique de Frontignan, une demeure joliment rénové avec cinq chambres qui offrent tout le confort attendu. Le charme se poursuit avec la terrasse à l'ombre des platanes, une belle salle à la déco sobre et moderne et un très joli patio ombragé par un magnifique figuier. La cuisine faite maison est traditionnelle et régionale, à base de produits du terroir et du bassin de Thau : huitres, moules gratinées, belles et généreuses salades repas, rouille d'encornets à la sétoise, profiterole de foie gras chaud poêlée au Muscat de Frontignan, poêlée de sépions au chorizo, mais aussi brochette de gambas sauce crémée au whisky, fondante trilogie de côtes d'agneau au thym ou émincé de canard aux myrtilles. Les desserts maison sont de la même veine : crème brûlée à la lavande, tarte tatin et café très gourmand. Une belle cuisine, on prend du plaisir. Une adresse comme on les aime.

L'ORCHIDÉE
8 bis, boulevard de la République
✆ 04 67 28 67 03
www.restaurant-orchidee-frontignan.com
sylvestre639@msn.com

Ouvert toute l'année. Le lundi et le mercredi le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Menus de 17 € à 20 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 8,50 € (assiettes de 8,50 € à 10 €). Plats à emporter. Livraison à domicile. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (groupes jusqu'à 30 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. Parking à proximité, livraison (de 19h45 à 22h, pour une commande à partir de 20 € minimum sur Frontignan, 1 € de plus sur le total).

Le patron vous accueille, au cœur de Frontignan, dans un cadre typique où il offre le saké à ses habitués. Il propose une carte emplie de spécialités asiatiques : assortiment de raviolis et samoussas, canard laqué, poulet au curry, crevettes sauce à la feuille de citron, riz cantonais ou autre rouleau de printemps ; mais aussi des spécialités vietnamiennes comme le Bun Bo (émincés de bœuf sautés, pâtes de riz, crudités), le poulet au gingembre, le canard à l'orange (magret émincé), les crevettes au basilic, les noix de Saint-Jacques à l'ail, les gambas flambées au muscat ou encore une plus classique soupe de pâtes jaunes au canard ou au poulet.

Pour le dessert, on voyage aussi : banane flambée au rhum, lychees, assortiment de fruits confits, beignet flambé au cœur de glace à la vanille ou un rafraîchissant sorbet citron saké. Un vrai parfum d'exotisme ! Vous pourrez également opter pour des formules à emporter : nems, raviolis chinois frits, assortiment de raviolis vapeur, salades variées comme la thaïlandaise (émincés de bœuf sautés, crudités, citronnelle), poissons ou poulet à la tonkinoise, blancs de seiche au shop suey, crabes sautés aux vermicelles ou bœuf piquant.

MARÉE HAUTE
87, route de Montpellier
✆ 09 51 31 22 61

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Menus de 23 € à 28 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 15 €. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Quel plaisir de revoir M. Pembroke ! Aujourd'hui il tient avec son meilleur ami la Marée Haute à l'entrée de la ville de Frontignan. A l'intérieur, la salle est spacieuse et le cadre épuré. Ne vous fiez pas à aux simplissimes intitulés des plats sur la carte, la créativité et le talent sont dans les produits et dans l'assiette. Les associations sont pertinentes et judicieuses, parfois même surprenantes. Parmi les délices : Os à moelle et pleurotes, cabillaud vapeur sauce forestière, risotto de gambas, salade Sea's Art Salad (thon confit, crevettes, parmesan), etc. Mention toute spéciale au menu qui propose par exemple un excellent foie gras poire et miel, puis un pot au feu de veau au gingembre et une poêlé de mangue et crème passion.

LA PIROGUE
2, rue Eric-Tabarly
✆ 04 67 74 51 36
contact@la-pirogue-frontignan.fr

Ouvert d'avril à fin septembre. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 0h. En dehors de juillet et août, ouvert tous les jours sauf le lundi soir et le mardi. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Salade repas 16 €. Formule transat : tielle salade, 6 huitres, verre de vin ou boisson soft 25 €.

La Pirogue, c'est un restaurant de plage comme on les aime. On peut vraiment manger les pieds dans le sable. L'ambiance déco des îles est réussie, du bois, de la couleur, un grand bar, des cocktails, du rhum, des soirées-concerts, des transats… C'est décontracté. Bref ! On est là pour passer un bon moment sans se prendre la tête. La cuisine est simple, goûteuse, les produits sont frais, les assiettes sont belles. A la carte : de belles salades, un colombo de poulet, un tartare de poisson à la mangue, un ceviche de poissons, poisson cuit à la feuille de banane, thon mariné à la tahitienne, des planchas, des desserts gourmands. Location de transat et de Stand-Up Paddle.

LE POISSON ROUGE
Frontignan-Plage
32, rue Paul-Riquet
✆ 04 99 04 05 53
www.le-poisson-rouge.fr
julielorlut@gmail.com

Plage privée d'avril à septembre. Basse saison : ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 29 €. Carte : 45 € environ. Menu enfant : 10 €. Suggestion du jour : 19 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Le Poisson Rouge est l'une des grandes valeurs sûres de Frontignan ! Depuis 15 ans, Corinne et Julie affichent la même qualité et la même passion pour leur établissement. Ce restaurant de plage possède une grande terrasse et une salle ouverte sur le sable, on prend un réel plaisir à admirer la vue en attendant notre commande. La décoration est très réussie, sobre, raffinée, pas trop présente, juste assez pour qu'on se sente bien. La cuisine met l'accent sur le poisson et la Méditerranée mais aussi sur le terroir tout proche. La carte des vins est exceptionnelle et possède plus de 200 références.

PORTO MAR
Quai Robert-Alary
Avenue Vauban
✆ 04 67 43 17 15
✆ 06 09 95 73 40
www.portomar.fr
contact@portomar.fr

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 33 €. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 8,90 €. Suggestion du jour : 16 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Cave à vin.

Véronique Rajaut a repris ce restaurant de poisson « d'inspiration portugaise » sur le port de Frontignan, une histoire de famille puisqu'en 1992 c'est Jean-Pierre Rajaut – père de cette dernière – qui avait construit et

tenu l'établissement pendant 15 ans. Vous mangerez entouré d'eau, entre le canal et le port, dans un décor marin de bleu et de blanc. La salle est charmante et l'endroit spacieux, inutile de battre des coudes pour se faire de la place. Dans l'assiette des spécialités portugaises : la morue Porto Mar, avec la morue qui vient du Portugal, aussi le riz au fruits de mer avec son homard frais. Tout y est réuni pour passer un agréable moment à deux ou en famille.

LA PYRAMIDE
ZAE la Peyrade
10, avenue de la Bordelaise
✆ 04 67 48 97 77
www.la-pyramide-restaurant.com
centreroutierlapyramide@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le soir ; du lundi au samedi le midi. Menu unique à 16 € (buffet : entrée + plat + fromage + dessert + vin + café). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Repris récemment par Laurent Miachon, la Pyramide se trouve en plein centre de la Zone Artisanale de la Peyrade. Visible de loin grâce à sa forme particulière, sa formule est connue de tous, il faut dire que le buffet d'entrée et de dessert fait mouche depuis presque 30 ans. C'est une institution, la preuve est que chaque jour pas moins de 250 personnes viennent s'installer dans l'établissement. La clientèle est variée et hétéroclite, il y a des curistes, des commerciaux, des familles, des locaux et des touristes qui s'y pressent pour bien manger à bon compte. La formule fait mouche midi et soir, le buffet au centre de la pièce expose des huîtres de Bouzigues, bulots, crevettes, saumon entier, charcuterie aveyronnaise et crudités dont on se sert à volonté. Puis on choisit son plat chaud parmi un choix de 7 à 8 plats chauds amenés à table (ex : andouillette, jambon grillé, queue de lotte, magret de canard ou seiche à la plancha). On enchaîne enfin avec un buffet de fromage et une déclinaison de dessert.

LE SPOT
Route des Aresquiers
Plage des Aresquiers – Entrée 30
✆ 04 67 74 44 14
www.le-spot-frontignan.fr
contact@le-spot-frontignan.fr
Fermé du 16 septembre au 31 mai. Ouvert tous les jours de 10h à 2h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Magalie et ses deux enfants, Sandrine et Mathieu, sont bien connus à Frontignan, notamment parce qu'ils ont officié pendant quelques années sur les plages de Sète. Ils sont désormais installés à quelques encablures du pont des Aresquiers à Frontignan-Plage. Face à la mer, ils servent une cuisine locale et bistrotière : seiches à la plancha, daurade ou loup accompagné de pâtes et de légumes au wok, parillade, macaronade, burger, salades, etc. Le gâteau au chocolat, le tiramisu et la crème brûlée à la framboise viennent compléter le tout. Le mercredi, Mathieu assure la brasucade qui est offerte et partagée entre tous les clients !

LES TEMPS D'UNE PAUSE
5, place de l'Hôtel-de-Ville
✆ 06 03 89 19 43
Haute saison : ouvert tous les jours. Formule du midi : 9,50 €.
Face à la mairie le terrasse nous invite au farniente, tant au déjeuner qu'au goûter. L'endroit tenu par Andréa et sa Laurence a vite su trouver son public. Le menu permet de se régaler d'un bagel au choix, de frites maison et d'une boisson. Les salades ne sont pas en reste, panini et salon de thé l'après-midi où l'on se régale de crêpes, gaufres… Le plaisir se prolonge donc autour d'un jus de fruit frais l'après-midi sur cette terrasse ombragée face à la mairie. Le soir, l'ambiance est tout autre et fait la part belle aux tapas (planche de charcuteries) et à une fine sélection de vins.

© RADIUS IMAGES / GRAPHOBSESSION

Flamant rose à Frontignan.

Le gîte

HÔTEL POINT BLEU**
ZA
La Peyrade
Rue Auguste-Rodin ✆ 04 67 48 00 07
www.hotelpointbleu.com
hotelpointbleu@orange.fr

Qualité Tourisme. Fermé pendant les vacances de Noël. 44 chambres. Chambre double de 60 € à 89 €. Petit déjeuner : 8 €. Parking fermé. Gratuit jusqu'à 5 ans avec la literie disponible en chambre. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Canal +. Parking gratuit.
Niché au cœur des étangs, à la sortie de Frontignan, cet hôtel s'anime tout au long de l'année au son du chant des oiseaux. Il abrite 44 chambres (de 1 à 3 personnes) relativement sobres, mais confortables, toutes refaites à neuf. Toutes équipées d'une salle de bains, de WC, de la TV et d'un téléphone (certaines sont également climatisées). L'atout de cet hôtel : la nature qui l'entoure ! Que ce soit depuis les chambres ou bien de la salle de restaurant, on savoure le calme et la tranquillité, le chant des oiseaux, les canards qui survolent l'étang, les flamants roses, on respire.

HÔTEL-RESTAURANT LE GOÛT DES HÔTES
18, boulevard Gambetta
✆ 04 67 48 15 34 / 06 62 20 30 24
legoutdeshotes.frontignan@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23h ou minuit sur réservation. 5 chambres (single, doubles, triples ou familliales). De 49 € à 89 €. Pension complète. Demi-pension. Parking : 5 €. Menu entrée-plat-dessert : 18€90. Soirée Etape (spécial VRP). Menu complet + chambre + petit déjeuner : 70€. Avec supplément parking fermé : 75€. Tarifs « Spécial Sportifs « sur présentation de la licence. Soirées Amoureux : 8 Formules (Champagne, repas, fleurs, etc). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Animaux acceptés (chien : 8 €/ jour). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite.
C'est un charmant petit hôtel situé au cœur du centre historique de Frontignan, une demeure joliment rénovée avec cinq chambres qui offrent tout le confort attendu. Le charme se poursuit avec la terrasse à l'ombre des platanes, une belle salle à la déco sobre et moderne et un très joli patio ombragé par un magnifique figuier. On apprécie également la cuisine qui met l'accent sur la Méditerranée et les produits du terroir. L'accueil est simple et chaleureux. Une belle adresse.

HÔTEL VILA**
17, avenue Célestin-Arnaud ✆ 04 67 48 77 42
www.vila-hotel.com

Ouvert toute l'année. Chambre simple à partir de 39 € ; chambre double à partir de 49 € ; chambre triple à partir de 59 €. Petit déjeuner buffet : 8 € (5 € (entre 3 et 11 ans)). Lit supplémentaire : 7 €. Parking. Animaux acceptés (supplément de 9 €/nuit). Wi-fi gratuit.
En plein cœur de Frontignan-la-Peyrade, à cinq kilomètres de la plage, l'hôtel Vila est à la hauteur de ses deux étoiles. Bâti en 1956, il a été constamment agrandi et rénové. Mathilde et Roland vous accueillent dans un cadre chaleureux et familial. Ils proposent une trentaine de chambres confortables dont une dizaine rénovées. Toutes ensoleillées, enjolivées par les parures de lits et les rideaux dans des tons vifs, certaines disposent d'une petite terrasse aménagée et d'autres de la climatisation. Pour les véliplanchistes, les motards et le cyclistes, un local est aménagé spécialement pour eux.

Campings

LES TAMARIS*****
140, avenue d'Ingril
✆ 04 11 32 90 00
www.sandaya.fr/tam
lestamaris@sandaya.fr

Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Ouvert du 31 mars au 8 octobre. Terrain de 4 ha. 113 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 29 € à 45 €. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente. Animations. Complexe aquatique de 480m² chauffé. Animations et Clubs enfants gratuits.
Le camping 5 étoiles des Tamaris possède une situation exceptionnelle le long de la plage de Frontignan. L'accès à la plage y est direct, prenez votre sac, votre parasol et vous êtes prêt à partir ! De retour de la plage, une douche

- accès direct à la plage
- bar
- blanchisserie
- climatisation
- discothèque
- distributeur d'argent
- eau potable
- équitation
- espace fumeurs
- établissement non-fumeurs
- fitness
- golf miniature
- handicap malentendant
- handicap malvoyant
- handicap mental
- handicap moteur
- jardin ou parc
- jeux
- lave-linge / laverie
- location de vélos
- magasin d'alimentation
- navette aéroport
- pêche
- piscine intérieure
- piscine extérieure chauffée
- piscine extérieure
- plats cuisinés à emporter
- room service
- salle de remise en forme
- salle de jeux / tv
- sanitaires modernes
- sports nautiques
- tennis
- tir à l'arc
- toboggan aquatique
- ventilateur
- vidange wc
- voile

extérieure salutaire est située à l'entrée du camping. Le parc aquatique du camping est équipé d'une piscine chauffée, de jets d'eau, d'une fontaine champignon et d'une cascade géante. Le camping propose également des locations de mobils-homes et des animations pour enfants.

Loisirs

■ **PLONGÉE PASSION**
Port Est
1, avenue Ferdinand-de-Lesseps
Frontignan-Plage ✆ 04 67 18 40 80
www.plongee-passion.com
plongeepassionfr@hotmail.com
Horaires : voir site. Baptêmes bateau (à partir de 7 ans) : 55€, 100€ pour deux, 135€ pour trois et 170€ en famille. Formule découverte. Formation. Parking.
A quelques kilomètres de Montpellier, Pierre et Stéphanie proposent aux adultes ainsi qu'aux enfants de partir à la découverte des richesses sous-marines des Aresquiers. Situé le long de la côte, le plateau rocheux des Aresquiers regorge d'espèces communes de Méditerranée (poulpes, sars, dorades…), de spécimens plus rares pour la région comme des murènes, mérous, étrilles, ainsi que des crustacés. Plusieurs formules sont possibles : baptême de plongée, sortie exploration, formations plongeur, *rescue diver* (secourisme adapté à la plongée).

Sorties

■ **KID'S PARADISE**
Port Ouest – Avenue Vauban
✆ 04 67 53 65 83 / 06 47 33 50 54
www.kidsparadise.fr
Fermé d´octobre à avril. Avril, mai et septembre de 12h à 20h le mercredi, samedi, dimanche et jours fériés.Tous les jours pendant les vacances scolaires de cette période. Juin, juillet et août de 10h à 0h tous les jours. Enfant (de 2 à 12 ans) : 10 € (5 € pour les moins de 2 ans). Gratuit pour les parents. Chèques non acceptés. Accueil enfants (accueil de groupes). Restauration. Animations.
Ici, à l'entrée de Frontignan-Plage, Cindy et Eric ont créé le paradis des enfants : une dizaine de jeux gonflables (toboggans de trois tailles différentes, un parcours d'aventure, une dune molle et un espace baby de 1 à 4 ans), dix trampolines, dix mini-karts électriques, une tyrolienne en bois, terrain de foot… Nouveauté : whipe out géant. Que d'idées pour dépenser l'énergie de vos enfants ! Un mini-golf et un terrain de pétanque sont aussi mis à disposition gratuitement pour les parents accompagnants. En juin, juillet et août, pour rafraîchir les enfants sans que l'on ait à les surveiller, se trouve une plate-forme avec des jets d'eau. La nouveauté : deux toboggans aquatiques et un ventre glisse. Pour terminer, un point snack avec (en haute saison) salades et grillades.

Emplettes

■ **LA BELLE ÉPOQUE**
2-4, rue des Sauniers
ZA du Barnier ✆ 04 67 43 90 67
www.belleepoque.fr/magasin/index.php
Qualité Sud de France. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Juillet et août : également ouvert le samedi. Livraison possible (boutique en ligne).
Les gourmands sont prévenus, ils sont à la bonne adresse pour se ravir les papilles et les yeux. Ici on fabrique, on déguste et on vend les fameuses Zézettes de Sète. Des biscuits croustillants recouverts de cristaux de sucre, préparés avec des produits simples : de la farine, de l'huile d'olive, du sucre, un peu de vin rosé et le tour est joué ! La recette simplissime inspirée des biscuits traditionnels de la région fait partie des incontournables du Sud. Mais ce n'est pas le seul bijou de la maison ! Quand sonne l'heure de l'apéro la tiellette ou petite tielle ravira petits et grands !

■ **CHÂTEAU DE LA PEYRADE**
Rond-point Salvador-Allende
✆ 04 67 48 61 19
www.chateaulapeyrade.com
info@chateaulapeyrade.com
Qualité Sud de France. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Livraison possible. Boutique en ligne.
La famille Pastourel est à la tête d'un vignoble de 35 hectares, planté en muscat petit grain. Visible de la route, la demeure mérite une halte. La visite de la cave est intéressante, on y découvre les techniques les plus modernes de culture, notamment un logiciel pilotant la vinification. Parmi les breuvages divins de la famille Pastourel, on retient la cuvée des Lilas et la cuvée Solstice. Leur cave offre également un bel éventail de vins du Languedoc.

■ **DOMAINE PEYRONNET**
Cave Favier-Bel
7, avenue de la Libération
✆ 04 67 48 34 13
www.domainepeyronnet.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h. Ouvert le dimanche. Livraison possible (boutique en ligne).
Alain Peyronnet, œnologue, a repris la succession de son père en 1990. Au fil du temps, il a su remarquablement moderniser sa cave et son vignoble. Aujourd'hui, tradition et modernisme se côtoient sur cette même adresse. Cité, honoré de plusieurs médailles, ce vigneron tranquille nous offre une qualité régulière très appréciable. A la dégustation : cuvée Belle Etoile 2009, à l'équilibre parfait… Dans la cave Favier Bel, de nombreux vins introuvables en grande distribution sont vendus ; le visiteur pourra ainsi se procurer du Muscat sec ou des vendanges tardives de Muscat… A essayer.

■ **FRONTIGNAN MUSCAT**
14, avenue Muscat
✆ 04 67 48 93 20
www.frontignanmuscat.fr
boutique@frontignanmuscat.fr
Qualité Sud de France. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h. Juillet et août : tous les jours de 9h30 à 19h30. Fermé le 25 décembre, le 1er janvier et le 1er mai. Ouvert le dimanche. Livraison possible (boutique en ligne). Visite et dégustation gratuites sur réservation.
Grâce à une élaboration méticuleuse, la cave Frontignan Muscat -lieu emblématique de la ville- propose des vins produits à partir de cépage muscat à petits grains dit « muscat doré ». La gamme des vins est large et comprend du muscat sec, très agréable à l'apéritif, du muscat de Frontignan AOC de 20 ans d'âge, riche et aromatique, ainsi que le muscat Clos du Château de Peyssonnie, équilibré et fruité. La boutique vous permet de commander en ligne vos bouteilles et de vous les faire livrer.

■ **MARIE AMÉLIE-TERRE ET MER PRODUCTION**
ZA la Peyrade
Avenue de la Bordelaise
✆ 04 67 18 47 00
www.soupe-marieamelie.fr
contact@terremerproduction.com
Vente directe sur site de production : lundi, mardi, jeudi et vendredi de 14h à 16h.
Ancien restaurateur à Sète, Michel-Henri Pacheco a créé cette belle entreprise en 1981 où les spécialités de la région et les produits de la mer sont légions. Dès le départ, il a eu l'idée de mettre ses soupes de poissons en bocaux et de les commercialiser sous le prénom de sa fille, Marie-Amélie.Depuis, de nombreux gourmands profitent au quotidien des recettes traditionnelles, cuisinées et mijotées avec un savoir-faire culinaire authentique. Aujourd'hui sa fille tient la boutique d'une main de maître. Experte de la soupe de poissons et de ses différentes déclinaisons, Marie-Amélie accorde une grande importance à la sélection de ses ingrédients et cuisine uniquement avec des poissons entiers. Parmi les spécialités : la soupe à la Sétoise, les gastronomiques avec homard, langoustines et crustacés, la bouillabaisse, les moules farcies et enfin les excellentes soupes Label Rouge, Bio, et MSC Pêche durable. Marie-Amélie pense aussi à l'apéritif avec ses nouvelles rillettes de poisson aux saveurs méditerranéennes : thon aux aubergines et tomates marinées, saumon au thym et citron confit, dorade échalote et 5 baies ou la lotte au safran et basilic.

Marchés

■ **GRAND MARCHÉ TRADITIONNEL**
Ouvert le jeudi et le samedi de 8h à 13h.
Le cœur du centre historique de Frontignan s'anime les jeudis et samedis matin pour accueillir un grand marché traditionnel. Des producteurs de fruits et légumes, de fromage, de volailles et autres produits alimentaires côtoient les stands de vêtements et tout ce dont peut regorger un marché. Des parkings gratuits hors zone bleue sont situés autour du cœur historique : ceux du plan du bassin et de l'ancienne gare de marchandise.

Dans les environs

Mireval

Ce joli village, fortifié au Moyen Age abrite l'ancien circuit automobile à vocation internationale, Karland, devenu centre d'essais de la firme Goodyear. Comme ses voisines, Mireval est surtout réputé pour un excellent muscat déjà très apprécié par Rabelais. Depuis 1959, année d'obtention de l'appellation muscat de Mireval, le breuvage ne cesse de se bonifier d'année en année.

■ **L'ENCLOS**
15, avenue de Verdun
✆ 04 48 08 86 08
www.gites-lenclos.com
giteslenclos@gmail.com

Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. De 210 € à 750 € la semaine selon saison. Chèque Vacances. Garde d'enfants. Animaux acceptés (gratuit). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Location de draps. Animations. Shiatsu, Aromathérapie, Olfactothérapie et conseils en diététique.
L'Enclos, situé sur la route principale de Mireval, est un havre de paix, un oasis de verdure où sont disposés des tables de jardin fort agréables au moindre rayon de soleil. Ce lieu si précieux n'en est pas pour autant coupé du monde, en effet 11 lignes de bus desservent Sète et Montpellier. Depuis décembre 2014, c'est Frédéric et Laetitia Pleimelding qui dirigent l'établissement. Leurs six gîtes -répartis sur deux étages- sont d'un confort absolu. Chacun a son style et est fort bien décoré. Tous sont équipés de la climatisation, d'une cuisine fonctionnelle, d'une salle d'eau, d'une télévision et d'un lecteur de DVD. Un vrai petit paradis qui donne envie de revenir. C'est pourquoi il est impératif de réserver.

■ LA CAVE DE RABELAIS
Avenue de Verdun
✆ 04 67 78 01 80
www.cave-rabelais.fr
info@muscatmireval.com
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Visites.
Au pied de la montagne La Gardiole s'étendent les 130 ha du vignoble de La Cave de Rabelais, plantés avec un cépage unique le muscat à petit grain blanc, disséminés sur deux villages, Vic et Mireval. L'espace dégustation de la Cave de Rabelais est une invitation à entrer dans l'univers drôle et généreux de ce fantasque personnage qu'était François Rabelais, qui cite ce breuvage qu'il apprécia lors de ses études à Montpellier, dans un de ses écrits.

■ MOSAICARTISTE
Quartier des Prés
Route de Villeneuve
✆ 06 09 92 32 04 / 04 67 53 38 81
www.mosaicartiste.centerblog.net
rousselregine@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Visite de l'atelier uniquement sur rendez-vous.
Pour se rendre chez Régine, il faut se glisser sur un petit chemin qui fait la liaison entre Villeneuve-les-Maguelone et Mireval. C'est là, dans un cadre serein et paradisiaque, qu'elle se livre depuis quatre ans à sa passion : la mosaïque. Dans un chalet qui lui sert de lieu d'exposition, elle décline les miroirs, les plateaux, les boîtes à mouchoirs, les boîtes à thé, les pots, les dessous de plats, les tables dans une sarabande de couleurs chatoyantes. L'artiste fait tout elle-même et est largement inspirée par l'esprit de la bouvine : les croix gardianes se disputent aux têtes de taureaux et de chevaux. Tout est beau et il est difficile de choisir. Mais si vous avez des enfants, vous pouvez prendre votre temps car Régine a une seconde passion : les animaux, à tel point qu'elle a transformé son immense jardin en ferme. Les poules, les canards, les tortues, les chèvres, un cheval et un âne font la joie des plus jeunes. Le lieu est plein de charme et l'hôtesse accueillante, un joli moment en perspective.

© CATALIN.EUR30 - SHUTTERSTOCK.COM

Mireval.

■ MARCHÉ DE PLEIN AIR
Place Louis-Aragon
Ouvert le mardi et le vendredi de 8h à 12h.
Les marchés de plein air ont lieu toute l'année. Les étals sympathiques et variés proposent de l'alimentaire avec les producteurs locaux venus vendre leur production de légumes et de fruits ainsi que les spécialités locales mais on y trouve aussi des fleurs des camelots et toutes sortes d'articles à chiner sur les marchés. C'est aussi un formidable endroit pour découvrir la vie locale, flâner, découvrir des arômes et des goûts nouveaux.

Vic-la-Gardiole
Dominé par son église fortifiée du XII[e] siècle, classée par les Monuments historiques, Vic-la-Gardiole est un condensé de l'Hérault, possédant sur le même terroir : un massif de collines, couvert de bois et garrigues, une plaine agricole, terroir à muscat, un vaste complexe lagunaire, cordon littoral baigné par la mer, et au centre du village authentiquement languedocien des ruelles aux passages voûtés. Source de vie, les étangs sont un lieu d'accueil pour les oiseaux migrateurs, aigrettes, flamants roses, avocettes qui évoluent dans la salicorne et la saladelle. Une légende populaire aurait fait passer Hannibal dans le village.

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE
32, boulevard des Aresquiers
✆ 04 67 78 94 43
www.tourisme-viclagardiole.fr
office-tourisme.vic@orange.fr
Horaires visibles sur le site de l'office du tourisme.

LE BOIS DES ARESQUIERS
32, boulevard des Aresquiers
Bureau d'Information Touristique
✆ 04 67 78 94 43
www.tourisme-viclagardiole.fr
office-tourisme.vic@orange.fr
Accès libre. Classé depuis 1978.
Balade pittoresque et dépaysante aux Aresquiers : au programme, découverte de l'étang d'Ingril, où se cachent de nombreux coques et coquillages. Le long du sentier balisé de 9 km, on parcourt les landes, les « sansouires « , dominées par la végétation des salicornes, avant de flâner dans le bois des Aresquiers, belle pinède typiquement méditerranéenne, sur fond de massif de la Gardiole. En été, des balades-découvertes de la faune et de la flore autour des étangs et dans le bois des Aresquiers sont organisées et commentées par le syndicat mixte des étangs littoraux en partenariat avec l'office de tourisme. Cette balade de neuf kilomètres est parfaitement balisée et ne présente aucune difficulté pour les petits crapahuteurs comme pour les grands marcheurs. Comptez un peu plus de deux heures pour faire le tour de ce parcours enrichissant, et prévoyez une paire de jumelles, une gourde et une casquette. Notez que cette oasis de verdure fait partie du site Natura 2000 « Etangs Palavasiens » et de la Convention de Ramsar relative aux zones humides d'importance internationale.

L'ÉGLISE SAINTE-LEOCADIE
Eglise Sainte-Léocadie
Classée « Monument historique « en 1929. Ouverte de 9h à 18h. Accès libre.
Construit au XII[e] siècle, ce véritable vaisseau de pierre est l'une des plus anciennes églises fortifiées du littoral. Dominant le village, l'étang et la plaine elle est sans nul doute le joyau d'architecture romane du patrimoine de Vic-la-Gardiole. Construite sans fondation, en énormes blocs taillés dans du calcaire coquillier, Sainte-Léocadie assurait la défense de la côte qui, au Moyen Age, était souvent menacée par les Sarrasins. Au XIX[e] siècle, l'horloge a été ajoutée sur la façade et la sacristie.

LA FERME MARINE DES ARESQUIERS
Route des Aresquiers
✆ 06 09 76 78 67
www.lafermemarinedesaresquiers.fr
lafermemarine@yahoo.fr
Ouvert du mercredi au dimanche le soir. Repas à la ferme, de juin à septembre. Réservation impérative. Formule : 10 € (à 49 €). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Animations. Productions de coquillages, vins, poissons. Ferme auberge. Soirées brasucade-concert sur réservation (et adhésion).
Chaque été, cette ferme ostréicole du bord de l'étang de Vic accueille les amoureux des produits de la mer. Ce lieu 100 % nature n'est pas un restaurant, il n'y a ni apéritifs, ni sodas, ni frites, ni viande, ni glaces, juste ce qui sort du bassin et du vin ! En fin de semaine, vous aurez l'occasion de goûter un loup fermier à la plancha, une assiette de coquillages, une assiette sétoise, une assiette de crevettes, des moules en brasucade, etc. On accompagne le tout de référence de la région. Certains soirs, des soirées « brasucade-concert » sont organisées.

CAMPING À LA FERME LES ARESQUIERS
36 bis, route des Aresquiers
✆ 04 67 78 03 75 / 07 69 94 12 36
www.campingaresquiers.com
henri.boissie@gmail.com
Bienvenue à la Ferme. Du 1[er] avril au 30 septembre. Accueil de 11h à 1h et de 17h à 20h. Séjour minimum 1 semaine en gite du dimanche au dimanche pour 2 à 4 personnes à 580€/semaine. Emplacement libre tente. De 19€ (avril, mai, juin, septembre) à 24€ (juillet et août) par nuit. Wi-fi. Vente.
Dormir à l'orée d'un bois classé et à deux pas de la Méditerranée, voilà ce que propose le camping des Aresquiers. Cette oasis de verdure et d'air iodé est l'emplacement idéal pour des vacances entre amis ou en famille en pleine nature. A la tête de cette jolie entreprise : Claire Lise et Henri Boissie, deux passionnés dont l'envie est de vous faire découvrir leur région et son terroir. En effet, en plus de proposer un ensemble d'emplacement de tente et de la location de gite à la semaine, ils proposent à la vente des produits issus de la ferme (Muscat de Mireval, jus de raisin, miel…). Il ne vous reste plus qu'à vous jeter tête la première dans la piscine ou d'enjamber votre vélo direction la plage, rassurez-vous, vous n'avez que 900 mètres à parcourir…

HÔTELLERIE DE BALAJAN***
41, route de Montpellier
D612
✆ 04 67 48 13 99
www.hotel-balajan.com
info@hotel-balajan.com
Fermé du 9 février au 4 mars. 19 chambres. Chambre double de 89 € à 105 €. Pension complète. Demi-pension : 78 € (à 90€). Petit déjeuner : 12 €. Garage. Séminaires. Wi-fi. Restauration (menus de 19.50 € à 43 €). Tv satellite, Canal +.
Implanté dans la plaine de Balajan, au milieu du vignoble à muscat, on accède à l'hôtel par la D612. Bien situé, face aux collines de la Gardiole et à quelques kilomètres de la plage des Aresquiers, il offre une halte de charme au calme. Les 19 chambres bien décorées et aménagées ouvrent sur la campagne. Elles sont toutes équipées de TV à écran plat, Canal +, minibar, sèche-cheveux, téléphone direct, wi-fi gratuit, climatisation. A noter que les chambres « Confort « sont les plus spacieuses et les plus récentes. L'accueil chaleureux et les chambres font de cet hôtel une adresse sympathique, d'autant que le restaurant des lieux est aussi une excellente table. Au bord de la piscine, les chaises longues invitent à la détente après la cuisine du marché inventive de la famille Deneu-Roques.

LE MAS DU SABLIER
17, chemin des Bordes
✆ 06 08 24 57 28
www.yourte-hotes.com
yourte.hotes@gmail.com
Ouvert de mai à octobre suivant la météo. Tarif : 85€ la nuitée pour deux personnes, petit-déjeuner compris.

Voilà un lieu idéal pour se changer les idées et se ressourcer en pleine nature. Après avoir loué des chambres d'hôtes, Marie-Laure avait envie de se lancer dans un hébergement spécialement conçu pour les amoureux de la nature. Depuis 2007, elle a installé une yourte et une cabane en bois dans la pinède à seulement 3 km de la plage des Aresquiers. Petit-déjeuner bio, bien évidemment, prêt de vélo pour éviter d'aller à la plage en voiture : tout est fait pour que ce séjour prenne soin de la nature… Ici tout est zen et le cadre merveilleux, si éloigné du brouhaha des grandes villes. La yourte en bois et sa toile de lin, aussi bien que la cabane, offrent un grand confort, permettant un repos optimal. Marie-Laure aurait pu en rester là, mais non contente de prendre soin de la nature, elle voulait prendre soin de vous : un spa pouvant accueillir sept personnes complète cet endroit insolite. Munies de toutes les commodités d'usage, avec une cuisine extérieure, de l'air conditionné, des sanitaires et du linge de maison, on renoue avec la nature qui redevient notre habitat naturel. Il est prudent de réserver pour accéder à ce petit coin de paradis.

LA GRANDE PALUDE

21, chemin des Bordes
✆ 04 67 78 87 67 / 06 22 35 16 27
www.lagrandepalude.com
contact@lagrandepalude.com

Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (50 m², 3 chambres). De 340 € à 790 € la semaine selon saison. En basse et moyenne saison : 180€ le week-end. CB non acceptée. 3 gîtes labellisés « Gîte de France ». Wi-fi. Lave-vaisselle. Tv satellite. Barbecue. Jardin. Parking.

C'est au cœur d'une propriété viticole que la Grande Palude se dresse toute fièrement. Revêtue de son habit de pierre, elle surplombe les vignes environnantes dans l'attente de son délicieux nectar. Dans la région, c'est le Muscat qu'on trouve au centre de la table et cette belle maison ne fait pas défaut aux habitudes locales. Au milieu de cette nature opulente, les propriétaires ont décidé d'installer trois gîtes aux noms bien inspirés : le « Colimaçon « , « Mi-figue mi-raisin « et « A perte de vue « . Entièrement équipés (TV, lave-vaisselle, wi-fi), ces logements de 50 m² sont très agréables, tout comme le terrain extérieur. D'ailleurs c'est bien souvent à l'ombre du grand figuier que les clients titillent la braise en se rafraîchissant avec une carafe de la maison.

ALTEA***

1, route des Aresquiers
✆ 04 67 78 14 09
www.alteacamping.com
contact@alteacamping.com

Ouvert toute l'année. 116 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 16 € à 33,50 €. Mobil-homes de 240 € à 875 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (vaccinés). Wi-fi payant. Restauration (épicerie d'appoint, glaces et dépôt de pain en juillet et août). Animations.

L'Altéa c'est le camping parfait pour jouer au Robinson tout au long de l'année. Situé entre la mer et l'oasis de verdure que constitue le bois des Aresquiers, ce lieu est propice à la déconnexion. Sur place, tout est fait pour que vos journées soient dédiées à la détente et au soleil : piscine ouverte de juin à septembre, animations, épicerie d'appoint, nul besoin de courir après les magasins ou de prendre la voiture, tout ce dont vous avez besoin est là. Outre les emplacements de camping bien ombragés, Altéa propose à la location des chalets et des mobil-homes tout confort.

LE CLOS FLEURI**

Route de la Mer
✆ 04 67 78 15 68
www.camping-clos-fleuri.fr
reception@camping-clos-fleuri.fr

Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Terrain de 2,0 ha. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 6 A) de 18 € à 31 €. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 250 € à 810 € la semaine. Wi-fi payant. Restauration. Animations. Piscine chauffée de juin à septembre. Billard. Boulodrome. Ping-Pong.

Havre de paix situé entre la mer Méditerranée et le massif de la Gardiole, Le Clos Fleuri est l'endroit idéal pour se détendre en bonne compagnie. Que vous soyez logé sur les emplacements ombragés du camping ou dans les mobil-homes et les chalets proposés à la location, vous profiterez d'un accueil chaleureux et de prestations satisfaisantes. Parmi elles, des activités en extérieur et une splendide piscine qui n'attend que vous ! Et si le bassin ne vous attire pas, vous avez toujours la possibilité de rejoindre la plage en quelques coups de pédales. Ah la belle vie…

NEW DAY***

RD 612
27, route de Montpellier
✆ 04 67 36 12 52
www.campingnewday.fr
contact@campingnewday.fr

Ouvert toute l'année. Accueil ouvert 7j/7 l'été. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 20 € à 29 €. Mobil-homes pour 4 à 8 personnes de 400 € à 650 € la semaine. Uniquement en juillet et août. Jeux pour enfants. Wi-fi. Restauration. Vente (épicerie avec dépôt de pain, viennoiserie et « mini market »). Animations.

A seulement 4,5 km de la mer Méditerranée vous trouverez ce charmant camping tout équipé. Piscine, restaurant, salle de fitness, boulodrome, animations, c'est un lieu de vie où il fait bon venir en famille. Enfants et parents ont de quoi se défouler et se détendre dans un cadre naturel et convivial. New Day vous permet à la fois de louer des parcelles pour camper et d'acheter ou louer des mobile-homes, en effet le camping vous propose de devenir propriétaire de votre résidence de tourisme, une belle façon de prolonger votre séjour.

■ **DOMAINE DE LA PLAINE**
6, route de Montpellier
✆ 04 67 48 10 78
www.frontignan-domainedelaplaine.com
muscat-de-f@wanadoo.fr
Visites guidées. Parking autocar. Boutique.
Le Domaine de la Plaine accueille ses visiteurs pour les guider à travers le chai et propose même des initiations à la récolte du raisin. Dégustation sur place, achat (muscat de Frontignan, muscat sec, Pétillant muscat, jus de raisin 100% muscat) et cinéma en plein air font partie des animations proposées par le domaine, qui reçoit uniquement les campings via France Passion.

■ **DOMAINE DU MAS ROUGE**
30, chemin de la Poule-d'Eau
SCEA Les Aresquiers
✆ 04 67 51 66 85
www.domainedumasrouge.com
contact@domainedumasrouge.com
Qualité Sud de France. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h. Livraison possible.
En plein cœur de la lagune, un joli vignoble est installé tout près d'une forêt de pins et de plantes aromatiques, avec un ensoleillement exceptionnel. Protégé par la forêt des vents marins et par le massif de la Gardiole du Mistral, la maturité progressive des baies de raisins permet une concentration du sucre et des arômes qui confèrent aux vins tout leur caractère. Des visites du chai, des dégustations de Muscat et de vins du Languedoc sont organisées tout au long de l'année et l'endroit accueille réceptions et séminaires. La grande spécialité de la maison ? « Le Funambule « , un vin effervescent, mousseux de muscat à petits grains, idéal pour l'apéritif ou le dessert qu'on découvre sur place. Deux des vins du Domaine du Mas Rouge ont reçu deux étoiles au guide Hachette 2011 : les AOC Muscat de Frontignan et de Mireval : cuvées « Domaine du Mas Rouge ». On aime venir se balader dans ce joli coin et repartir avec de bien jolies bouteilles.

■ **LES MARCHÉS NOCTURNES**
Centre-ville
Place de l'Office du Tourisme
En juillet et août. Tous les vendredis de 18h à 0h.
L'été le centre-ville de Vic-la-Gardiole accueille un marché nocturne tous les vendredis. Situé sur la place principale de la ville, il voit s'affairer de nombreux artisans qui proposent ici et là des ensembles de spécialités régionales, vêtements, bijoux, etc.
Ces étals sont complétés par un marché de paysans qui se déroule au même moment, les passants pourront y faire leur courses de produits frais et d'ingrédients du terroir.

■ **MARCHÉS TRADITIONNELS**
Centre-ville
Tous les mercredis et dimanches matins.
Deux fois par semaine, le centre-ville de Vic-la-Gardiole accueille avec effervescence les étals des producteurs de la région. Ce marché traditionnel est une vraie animation. D'ailleurs, pendant que vous réalisez vos emplettes, vous aurez la possibilité de déguster sur place les produits du terroir. Notez qu'il est même possible de s'y restaurer.

GANGES ★

A la frontière du Gard et du sud des Cévennes, cette place médiévale, ancien refuge des Camisards a une forte personnalité marquée par cette situation géographique et par son histoire. Village fortifié au Moyen Age, le vieux centre, avec ses belles maisons du XVI^{e} et du XVII^{e}, ses placettes, ses fontaines et ses passages voûtés, témoigne du riche passé de cette petite capitale de la soie. Réputation qu'elle a acquise au XVIII^{e} siècle. Du système défensif de la ville ne subsiste que l'ancien beffroi du XVII^{e} siècle transformé en tour de l'horloge ; son campanile supporte une cloche de 1531. Le Pont-Vieux du XII^{e} siècle, restauré permet aux piétons d'enjamber l'Hérault entre la Clinique et Cazilhac. La visite de la ville est ponctuée de haltes sur les nombreuses places du centre.

■ **OFFICE DE TOURISME**
26, avenue Pasteur
✆ 04 67 73 00 56
www.ot-cevennes.com
contact@ot-cevennes.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 18h ; le samedi et les jours fériés de 10h à 13h. Visites guidées en saison estivale sur réservation à l'office de tourisme, renseignement sur place ou par téléphone.
Village fondé bien avant l'ère chrétienne, puisque son existence remonte à l'Antiquité, son office de tourisme met à disposition des visiteurs des guides pour découvrir cette ancienne place marchande du Moyen Âge. Franchissant les « traverses », on peut y voir les murailles percées de quatre portes, le long des anciennes fortifications de la ville. Le centre historique de Ganges se visite au départ de l'office de tourisme principalement l'été, mais aussi le reste de l'année pour les groupes.

Le couvert

■ **HÔTEL LES NORIAS**
254, avenue des Deux-Ponts
✆ 04 67 73 55 90
Ouvert du 1er avril au 31 octobre. Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 25 € à 71 €. Menu enfant : 12,50 €.
Dans le cadre charmant d'une ancienne filature de bas, le chef Jérémie Reboul exécute une cuisine raffinée, de terroir et authentique. Les beaux produits, sélectionnés parmi les producteurs de la région, sont à l'honneur dans l'assiette. A la carte : salade verte aux pointes d'asperges, fraises gariguettes, lanières de magret fumé et dés de pélardon, pavé de thon jus de viande au vin rouge avec sa bohémienne, ou encore tartare de veau de l'Aubrac à la cévenole, oignon doux, noix, cornichons, pomme, pélardon, moutarde et assiette de pointes d'asperge gratinées…Une bonne maison comme on les aime !

■ **LA PETITE VOÛTE**
4 et 6, place Fabre-d'Olivet
✆ 04 67 17 49 36
Basse saison : ouvert du mardi au jeudi le midi ; le vendredi et le samedi le midi et le soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 13 € à 20 €. Menu enfant : 9 €.
Dans une rue typique du cœur de Ganges, la Petite Voûte est un joli petit restaurant à la décoration simple et soignée. L'accueil est chaleureux et sympathique. Aux beaux jours, les tables aux nappes colorées sont dressées sur la ravissante petite place ombragée, sous les platanes centenaires. La cuisine donne la part belle aux produits locaux, choisis parmi les petits producteurs. La carte simplifiée, les entrées plats et desserts varient au gré des saisons et du marché. La carte des vins offre une belle sélection.

Le gîte

■ **HÔTEL DE LA POSTE**
8, plan de l'Ormeau ✆ 04 67 73 85 88
www.hotel-ganges.fr
hoteldelaposte34@gmail.com
Ouvert toute l'année. 22 chambres. Basse saison : chambre double à partir de 50 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Parking. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit.
Au cœur de la ville, en bordure du Parc national des Cévennes, un petit établissement comme on les aime. Repris par deux jeunes Charlotte et Vincent, l'hôtel est sans étoile, mais ses vingt-deux chambres sont décorées avec goût avec du parquet au sol et des couettes moelleuses. L'accueil y est à la hauteur : chaleureux et prévenant avec toujours le de souci d'orienter le client sur les nombreuses animations et activités de la ville : escalade, canoë-kayak… Les familles apprécieront les chambres pour quatre personnes qui sont également bien équipées.

■ **HÔTEL LES NORIAS*****
254, avenue des Deux-Ponts
✆ 04 67 73 55 90
Relais du Silence. Chambre double de 69 € à 83 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 €. Parking. Jeux pour enfants. Animaux acceptés.
Les Norias, c'est un hôtel de charme au bord de l'Hérault avec un immense parc verdoyant. Cette ancienne filature de bas a été transformée en petit hôtel de caractère. Au total, onze chambres, spacieuses, confortables, avec de grandes salles de bains. Un cadre bucolique et calme : plus de mille arbres, 6 000 m² de verdure, avec 400 essences variées d'arbustes et de plantes et plus bas l'Hérault qui coule et sur les rives, une plage privée. On apprécie le restaurant attenant à l'hôtel et le centre de Ganges qui n'est pas très loin à pied.

Emplettes

■ **BOUTIQUE PAYSANNE – AU GRÉ DES SAISONS**
Avenue du Mont-Aigoual ✆ 04 67 07 96 34
Ouvert du lundi au samedi à partir de 9h30 et de 15h30 à 19h. De juin à septembre, ouvert le dimanche matin.
Dans la boutique paysanne de Ganges, ce sont les producteurs locaux qui viennent vendre leur propre production. C'est l'occasion d'échanger avec eux, et pourquoi pas leur rendre visite à la ferme. Ici, ce sont tous les délicieux produits de saison de la région mais aussi les produits transformés : légumes et fruits, viande de porc, d'agneau, de veau et volailles, truites, miels, confitures, olives et huiles d'olive, pains bio, œufs, jus de fruits, vins, fromages de chèvre et de brebis… Que des bonnes choses qui donnent envie !

Marchés

■ **MARCHÉ DE GANGES**
Ouvert le vendredi de 8h à 12h30.
Le vendredi matin, sur la place et dans les rues tout autour des halles, l'effervescence grandit au fil des heures pour atteindre son comble au milieu de la matinée. Un immense marché aux senteurs et aux couleurs mêlées : produits de Méditerranée et des Cévennes font la paire. Les producteurs sont au rendez-vous avec leurs magnifiques produits : AOC coteaux du Languedoc, AOC pélardon des Cévennes, AOC oignon doux des Cévennes, miels, pérails, châtaignes, olives, pomme reinettes, fruits, légumes… Un marché comme ça, on en rêve !

Dans les environs

Brissac

Aujourd'hui véritable havre de paix au pied de la montagne de la Séranne, Brissac était autrement à l'époque gallo-romaine où son château féodal en faisait une redoutable place forte. La partie basse du village est très appréciée pour son immense parc à travers lequel coule paisiblement l'Avèze. Sur la commune, un peu à l'écart du village, on peut admirer la Chapelle de Saint Etienne d'Issensac et son pont roman. Ce pont gothique construit au Moyen Age permettait aux pèlerins sur les chemins de St Jacques de Compostelle et aux marchands de franchir la rivière ; il est classé monument historique.

NOTRE-DAME-DU-SUC

Ce lieu de pèlerinage très couru réclame de bonnes jambes pour la grimpette, il sert de point de départ à une ascension récompensée largement par un superbe panorama. Le long du chemin, les arbousiers offrent leurs fruits rafraîchissants aux premiers jours de l'automne.

LE JARDIN AUX SOURCES

30, avenue du Parc ✆ 04 67 73 31 16
www.lejardinauxsources.com
contact@lejardinauxsources.com

Basse saison : ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi. Haute saison : du mardi au dimanche le midi ; du mardi au samedi le soir. 3 chambres à 95 € petits déjeuners compris. Menus de 33 € à 75 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 23 €. Jardin. Terrasse. Boutique.

Un lieu merveilleux où le plaisir de la table s'allie à la beauté des chambres d'hôtes. Mais c'est avant tout un restaurant gastronomique où le chef prend un plaisir évident à manier les saveurs et les couleurs sans jamais dénaturer le produit comme dans son ris-de-veau au foie gras, bonbon de cuisse de grenouille sur une tartelette aux herbes, filet de taureau cuit en basse température, duo d'agneau gigot à l'étouffée et sa noisette d'oignon. Les desserts sont de vrais compositions artistiques, comme ce millefeuille revisité à la fraise déclinaison de textures maison. Une belle carte de vins régionaux vient compléter le repas ; la salle à manger voûtée est généreusement fleurie, la terrasse donne sur la piscine balnéo, sans oublier le sourire et la gentillesse d'Isabelle qui rendent le contexte d'autant plus agréable.

RESTAURANT MAS DE COULET

Chemin du Mas-de-Coulet
✆ 04 67 83 72 43

Ouvert le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir ; le mardi et du jeudi au dimanche le midi. Menus de 26 € à 36 €.

Dans le très joli cadre du mas de Coulet, ce restaurant – à la décoration chaleureuse avec ses teintes ocre et ses murs en pierre – régale ses convives tout au long de l'année. De grandes ouvertures donnent sur le jardin verdoyant et la terrasse du restaurant. La carte, avec ses trois menus, offre une belle dégustation de produits de la région. A la carte : salade de saint-jacques aux agrumes, pélardons fondus des demoiselles, côtes d'agneau grillées au thym, joues de porc grillées à l'ancienne, cuisses de canard aux cèpes, avec de belles gourmandises, tarte Tatin aux figues, tarte d'abricots rôtis au romarin… Pour accompagner les plats, une belle sélection de vins de la région.

PARK & SUITES VILLAGE

Les peras des Caizergues
✆ 04 67 69 99 18

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 18h. Basse saison : chambre double de 70 € à 117 €. Haute saison : chambre double de 87 € à 174 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking ouvert. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Piste de karting.

Au pied de la Seranne, à 5 km de Ganges et dans l'enceinte d'un circuit de karting, 52 appartements pour une location à la nuitée ou à la semaine. Des studios pour deux personnes aux appartements pour quatre personnes, tous équipés, climatisés disposant d'un coin cuisine. Trois salles de 150 à 350 m² pour séminaires, réceptions et mariages. Un large panel d'activités sportives vous sera proposé dans les environs.

CHÂTEAU DE VILLAREL

✆ 04 67 82 59 70 / 06 14 71 07 13
www.chateau-villarel.com
info@chateau-villarel.com

La Clef Verte. Ouvert toute l'année. En basse saison : week-end de 150 € à 400 € ; mini-semaine (4 jours) de 250 € à 550 €. Location à la nuitée de 59 à 129 €. Château entier, de 2 500 € à 2 880 € la semaine. Séminaires.

Construit durant le second Empire au milieu d'une nature typiquement méditerranéenne, ce domaine privé de 4 ha offre à ses invités dans 3 gîtes de 5 à 10 personnes qui ne manquent ni de cachet, ni de charme. Si vous êtes 5, votre séjour se déroulera dans le pigeonnier, où pierres et poutres dominent entièrement rénové, bien entendu ! Sur deux étages, il offre deux chambres avec salle d'eau, une cuisine équipée, le chauffage électrique et un poêle à bois. La terrasse ombragée est très agréable pour les petits déjeuners. A partir de six, vous êtes dirigés vers les bergeries, une petite et une grande, tout aussi charmantes et confortables que le pigeonnier. Comble du bonheur, l'Hérault traverse le domaine et permet ainsi de profiter à loisir d'une plage privée. Un château de contes de fées, dans un cadre à couper le souffle, que demander de plus ?

MAS DE CAUSSE

Margit et Jean-Marc Folschveiller
Hameau de Coupiac ✆ 06 07 45 26 42
www.mas-de-causse.com
info@mas-de-causse.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (5 gîtes (de 6 à 8 personnes)). Semaine : 700 à 1950. Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Restauration.

Au nord de Brissac, Margit et Jean-Marc ont rénové depuis 2003 une ancienne ferme. Cinq gîtes rénovés avec soin dans l'ancienne cave, les dépendances, à la chaux, avec des meubles chinés, toujours avec du cachet ancien, l'ensemble est particulièrement réussi. De multiples espaces terrasses. Un vieux grément en bois à côté de la piscine et des statues à l'entrée donnent au lieu une ambiance bucolique. Une salle de réception peut accueillir 150 personnes.

LES RAMEAUX

Hameau de Coupiac
188, rue du Lirou
✆ 04 67 71 45 02 / 06 20 68 73 33
www.lesrameaux.com
contact@lesrameaux.com

Fermé du 1er janvier au 24 février. Chambre double de 60 € à 75 € ; suite de 95 € à 105 €. Restauration (repas : 16/27 €).

Au pied du massif de la Séranne et à quelques encablures des berges de l'Hérault, les Rameaux bénéficient d'un environnement particulièrement avantageux. Cette demeure de maître de type cévenol construite au début du XIX[e] siècle vous ouvre ses 3 chambres de 20 à 29 m² et sa suite parentale de 45 m² pour une nuit ou plus. Chacune d'entre-elles sont équipées de salles de bains privatives et donnent sur la vaste salle à manger. On apprécie le décor imaginé dans un style régional vraiment réussi. La table d'hôte met à l'honneur des bons produits de saison issus de productions locales.

KARTIX PARC
Les Peyras des Caizergues
D4 ✆ 04 67 73 75 00
www.kartix-parc.com
kartix@kartix-parc.com
Ouvert toute l'année. Fermé à Noël. Basse saison : du mercredi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Tarif location par série de 10 minutes, mini-kart : 12 euros, 4 temps adultes : 16 euros, 2 temps adultes : 35 €. Vestiaire gardé. Restauration. Boutique.
C'est un peu à l'écart de Ganges, entre Cazilhac et Brissac, au milieu des collines, que ce circuit de 1,2 km a élu domicile. Une fois sur place on y découvre dans un cadre agréable les joies de la vitesse. Des kartings, 2 temps, des kartings 4 temps, des mini-karts, les amateurs y trouvent forcément leur bonheur. Un restaurant, un bar, un club-house sont là pour prendre un repos bien mérité après cet élan d'adrénaline. Une résidence de tourisme a ouvert début 2013 sur le circuit, avec 54 appartements (T1 et T2).

DOMAINE LES CAIZERGUES
✆ 04 67 73 71 83
www.domainelescaizergues.com
falletjl@orange.fr
Basse saison : ouvert le samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 19h.
La propriété de la famille Fallet n'a pas d'âge, et la culture de la vigne se perd dans la nuit des temps. L'histoire gage de mémoire, de tradition et la qualité du terroir qui s'y associe ont permis de produire des vins de haut niveau sur les derniers millésimes récents. Qu'ils soient classés en AOC ou en vins de pays d'oc, les rouges, blancs et rosés sont d'une qualité admirable par rapport au prix demandé. Avec la présence d'un gîte, une des autres bonnes raisons de fréquenter le domaine est le fait qu'il est son élevage en plein air. Nourris aux céréales, les canetons deviennent produits pour gourmets : foies gras, magrets (frais et séchés) et confits de canard.

Cazilhac
A proximité du fleuve Hérault, le village de Cazilhac, comme la plupart des villages de la région, s'est développé autour de l'activité agricole. En région méditerranéenne, connue pour ses périodes de sécheresses chroniques, l'eau est restée pendant longtemps une des préoccupations majeures des habitants. Pour pallier à ce problème, les anciens de Cazilhac ont trouvé le remède. Pas de grands chantiers ni de grands ponts, mais simplement un canal de pierre qui s'étend sur les coteaux et relie les montagnes aux vallées. Les habitants de Cazilhac, grands maraîchers de la région, devaient souvent prélever l'eau dans le canal. Et las, sans doute de jeter leur seau, ils élaborèrent un superbe système de meuses. Ce système ingénieux de roues à aubes permit, à ceux situés en surplomb du canal, de bénéficier de cette eau fraîche et abondante. C'est à l'eau que l'on doit de voir encore de grandes maisons de maîtres, des bâtiments qu'occupaient aux XVIII[e] et XIX[e] siècles les manufactures, les moulins et les ateliers de filature, et enfin des jardins, épanouis et fructifiant en des terres souvent arides.

LES NORIAS***
254, avenue des Deux-Ponts ✆ 04 67 73 55 90
www.les-norias.fr – lesnorias@wanadoo.fr
Logis (3 cheminées). Fermé du 1[er] février au 3 mars. Accueil jusqu'à 23 h. 11 chambres. Chambre double de 69 € à 74 €. Demi-pension : 102 €. Petit déjeuner : 9 €. Garage : 10 € (gratuit pour les motos). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (6 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 19,50 € à 58 €).
Blaise et Nathalie ont repris cet établissement situé dans une ancienne filature de bas. Le grand bâtiment s'ouvre sur un jardin en bordure de l'Hérault, et, sur l'autre rive, Ganges. Il abrite onze chambres. Le chef concocte à ses clients une cuisine aux accents régionaux. La carte, variation des produits du terroir et des saisons, affiche quelques spécialités : pressé de foie gras aux pointes d'asperges et pain d'épices, bœuf et veau de l'Aubrac pané aux graines de pistache. Si la faim vous tenaille au corps, vous vous laisserez tenter par son pélardon des Cévennes grillé sur un lit de roquette. Côté desserts, un crumble de pommes et rhubarbe. La carte des vins fait la part belle aux meilleurs crus régionaux.

LA MAGNANERIE DE CAZILHAC
2, impasse du Porche
✆ 04 67 82 51 38 / 06 71 08 16 89
www.magnanerie-cazilhac.com
contact@magnanerie-cazilhac.com
Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 75 € à 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Restauration (repas sur réservation : 24 €).
Aménagé sur trois niveaux, dans l'ancienne magnanerie de Cazilhac (XVII[e] siècle), lieu d'élevage des vers à soie, Jean-Louis Buffandeau, un spécialiste du voyage et de l'accueil, y a aménagé trois chambres et une suite avec terrasse privée. Décoré dans un style traditionnel, le mobilier rustique s'accorde parfaitement avec le parquet au sol et les poutres apparentes en bois de châtaignier, fréquemment utilisé dans la région. Chacune exhale une ambiance différente : l'une aux couleurs chaudes du Sud avec sa petite terrasse, la deuxième de type cévenol avec ses briques et ses poutres en châtaignier, enfin la suite à l'ambiance très tropézienne… Perché sur les hauteurs du hameau, la demeure offre une belle vue sur les toits de tuiles et le massif des Cévennes. L'accueil est courtois est attentif, le lieu est d'une authenticité rare. L'établissement propose également une table d'hôtes.

Laroque

Serré autour des vestiges d'un château, ce site médiéval stratégique, bâti sur un piton rocheux, prend pied sur l'Hérault qui inonde le bas du village régulièrement. En témoignent les traces datées des crues sur le mur de l'église. Impressionnant ! Entre fleuve et pierres, une couronne de platanes souligne le village et protège, au bord de l'eau, une série de terrasses très agréables. Une flânerie à travers ses ruelles fait découvrir le beffroi coiffé d'un campanile et l'ancienne magnanerie.

CAMPING LE TIVOLI

Avenue de l'Europe
✆ 04 67 73 97 28
Fermé du 1er septembre au 15 juin. Emplacement + véhicule à partir de 14,50 €.
Sur les rives du fleuve Hérault, le camping municipal de Laroque accueille les touristes dans un cadre verdoyant juste à la sortie du village. Idéalement situé pour permettre aux vacanciers de profiter au maximum du cours d'eau et de ses activités (baignade, kayak, pêche), ce camping à taille humaine offre une soixantaine d'emplacements. Les touristes sont ici idéalement situés pour profiter des nombreux itinéraires de visite des alentours de Ganges.

Montoulieu

Petit village d'à peine 120 âmes, Montoulieu se blottit contre le Thaurac, contrefort des Cévennes. Il est marqué par l'habitat cévenol et ses mas disséminés ici et là. Sur les hauteurs, on admire les restes d'un château, le Castellas.

ÉLEVAGE DU MAS NEUF

✆ 04 67 73 30 75
contact@elevage-masneuf.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 14h à 18h.
Au Mas Neuf, c'est un élevage familial et traditionnel de canard gras et de volailles qui est pratiqué avec passion. Élevés en plein air, les animaux profitent de l'espace enherbé, ils sont nourris aux céréales et au maïs entier pour le gavage des canards, sans OGM durant 120 jours au minimum. Les animaux sont abattus et transformés sur place, la famille confectionne de délicieux foies gras et confits dans le laboratoire de la ferme. Vous pourrez acheter ces produits d'exception directement à la ferme.

MAS DE BRUYÈRES

Mas de Bruyère
Route de Montoulieu
✆ 04 67 200 787 / 04 99 13 71 11
www.masbruyeres.com
info@masbruyeres.com
+ de 20 personnes : à partir de 450 € la nuit. Studio équipé (4 personnes) : 350 € la semaine.
Avec une capacité d'accueil de 75 personnes, notre Mas dispose de 2 espaces d'accueil : un gite de 39 personnes composé de 10 chambres confortables de 2 à 6 lits, disposant d'une salle de bain avec toilette, et un studio autonome de 5 places ; et un village de chalet en bois de 36 personnes composé de 6 chalets de 6 places (lit individuel), un abris en bois de 40m², un bloc sanitaire avec douches.

SCEA DU DOMAINE DE LA DEVÈZE
✆ 04 67 73 70 21
www.deveze.com
domaine@deveze.com
Depuis Montpellier, direction Ganges puis Saint-Bauzille-de-Putois et Montoulieu. Depuis Nîmes, direction Saint-Hippolyte-du-Fort, puis Ganges et Montoulieu.
Gîtes ouverts à l'année, camping d'avril à octobre. Gîtes de 210 € à 545 € la semaine, week-end : 110 €. Emplacement tentes adultes : 7 euros, enfants jusqu'à 12 ans : 4 €.
Au beau milieu d'un bois de chênes plusieurs fois centenaires, au sommet d'une colline, d'anciennes bergeries et magnaneries furent restaurées et aménagées en gîtes ruraux. Les gîtes situés au rez-de-chaussée sont conçus pour accueillir 4 adultes. L'aménagement intérieur se compose de deux chambres, d'une salle de séjour, d'un coin cuisine équipé (frigo, lave-linge, cuisinière électrique avec four, vaisselle…). L'atmosphère douillette est rehaussée par les murs en pierres et poutres en bois apparentes, voûtes en briques. L'hiver, une cheminée garantie des soirées authentiques et inoubliables. A proximité des gîtes ruraux sur le Domaine, un camping à la Ferme d'une superficie de 5 ha accueille les campeurs à l'ombre de ses chênes centenaires.

CAMPING LE GRILLON***
Place de l'Église
✆ +33 4 67 73 79 31
www.camping.montoulieu.fr
camping@montoulieu.fr
Ouvert toute l'année. 37 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13,60 € à 17,90 €. Chalets jusqu´à 7 personnes de 322 € à 465 € la semaine. Jeux pour enfants. Restauration (restaurant l'Alzon).
Sur la très authentique petite commune de Montoulieu, ce camping trois étoiles comporte 30 emplacements vastes et ombragés. Pour plus de confort, chacun est équipé de bornes électriques et de prises d'eau. Dans une ambiance bon enfant, on retrouve sur place tous les services pour passer le meilleur des séjours : un restaurant, un square, un boulodrome, un terrain de tennis et d'une piscine pour se rafraîchir les jours de canicule. A proximité on découvre une myriade d'activités pour les petits et les grands ainsi que des commerces et un marché traditionnel.

Moulès-et-Baucels

Perdue aux confins de l'Hérault, la commune de Moulès-et-Baucels se compose de petits hameaux ou de grosses fermes disséminés dans la garrigue, paradis des moutons, à proximité de quelques zones cultivables.

DOMAINE DE BLANCARDY
D 999
✆ 04 67 73 94 94
www.blancardy.com
blancardy@blancardy.com
Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre double de 70 € à 140 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9 € (11 € en saison). Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé. Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration. Vente.
Niché dans un écrin de nature, cette ancienne ferme fortifiée offre dans les deux corps de bâtiment (datant du Moyen Age et du XVI[e] siècle) est véritable temple dédié à la gastronomie et au savoir-vivre. Au départ agriculteurs, Laure et Alain Martial ont aménagé l'espace en salles de restaurant gourmand et chambres confortables et viennent de franchir le pas en devenant hôteliers. Ici les matériaux traditionnels ont une place de choix, chaque pièce est décorée avec un goût certain dans la plus pure tradition languedocienne. Un nouveau concept de cave à manger avec une grande ardoise de planches, plats cuisinés, cocottes… Et les vins des amis vignerons de Laure la propriétaire des lieux, une boutique épicerie fine. De belles prestations pour un bel endroit et des propriétaires passionnés.

Saint-André-de-Buèges

MAS DE LUZIERE
✆ 04 67 73 34 97
www.luziere.com
arnaud@luziere.com
Fermé du 15 novembre au 29 février. 2 chambres. Chambre double à partir de 89 €; studio / appartement à partir de 149 €.
Blotti au cœur de la Vallée de la Buège, le Mas de Luzière, propriété de la fin du XIX[e] siècle s'étend sur plus de 10 ha de champs, de bois et de garrigues. Arnaud vous accueille chaleureusement dans 4 gîtes ou deux chambres d'hôtes. Les anciennes dépendances du mas abritent les gîtes complètement indépendants. La Grange un peu à l'écart de la résidence principale, est une ancienne grange aménagée en gîte pour 8 personnes, elle offre tout le confort moderne dans un cadre traditionnel. La Jasse et la Bergerie sont d'anciennes bergeries entièrement rénovées, d'une capacité de 6 personnes elles allient confort et tradition. Enfin, Le pigeonnier, un petit mas à lui tout seul, coquet et confortable peut accueillir 4 à 5 personnes. Tous ces gîtes disposent d'un lave-linge séchant, d'un lave-vaisselle, d'une ou deux salles de bains, d'une terrasse et jardin et d'un barbecue. Les deux chambres d'hôtes, spacieuses et aménagées avec goût offrent une vue magnifique sur la vallée et les contreforts montagneux. Vous pourrez profiter du jardin pour une sieste paresseuse, de la piscine pour un plongeon ou d'un boulodrome…

Saint-Bauzille-de-Putois

Entre garrigue et Cévennes méridionales, dans les gorges de l'Hérault, ce village aux vieilles façades et rues étroites est surtout connu pour sa Grotte des Demoiselles, accessible par le funiculaire. Juste au-dessus se dresse le plateau du Thaurac, idéal pour les randonnées et escalades.

GROTTE DES DEMOISELLES ★★★★
Route départementale 986/108e
✆ 04 67 73 70 02
Voir page 14.

LE SAINT-BONHEUR
634, avenue du Chemin-Neuf
www.lesaintbonheur.com
bonheur@lesaintbonheur.com
Menu unique à 32 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre.
Restaurant et bar à vins, le Saint-Bonheur propose une cuisine de saison et de terroir. Une grande terrasse dans les jardins vous attend, avec vue sur la rivière et les gorges de l'Hérault. Le vrai bonheur ! La salle de restaurant mêle l'ancien et le moderne à travers des matériaux nobles (pierre, bois, fer…). Une grande cave à vin vitrée donne sur l'entrée de la salle. Au menu, blanquette de veau, lasagnes de truites, veau de pays laqué jus de vin et poire, ratte rôties… Le soir, David et Régis vous proposent des assiettes de charcuterie à partager, dans une ambiance bistro bien agréable. Le vin est l'un des atouts du lieu, faisant la part belle aux breuvages bio et biodynamiques : plus de 200 références françaises sont proposées. Réservation conseillée.

CANOE 34 LE PONT SUSPENDU
Chemin de Sauzèdes
✆ 04 67 73 11 11
www.canoe34.com
info@canoe34.com
La base de location Canoë 34 Le Pont Suspendu est située à Saint-Bauzille-de-Putois non loin de la célèbre Grotte des Demoiselles. Au cœur des Cévennes méridionales, dans la sublime vallée de l'Hérault, vous pourrez admirer le magnifique paysage des Gorges de l'Hérault en canoë-kayak ainsi que le Plateau du Thaura.

CANOË LE MOULIN
Route de Ganges
✆ 04 67 73 30 73
www.canoelemoulin.fr
contact@canoelemoulin.fr
Fermé du 15 octobre au 15 mars. Ouvert tous les jours à partir de 10h. Sauf si mauvais temps. Parcours 13 km (durée 3h30) 23 €. Formule 48h avec bivouac : 59 €.
Canoësud regroupe les bases des Canoë d'Aubanel et Canoë le Moulin, points de départ idéaux pour découvrir les gorges de l'Hérault. En descendant le fleuve, on découvre un paysage splendide fait de falaises, d'eau vive et de soleil. En famille ou entre amis, on passe une demi-journée ou une journée entière à se balader, se baigner et reprendre des forces avec un bon pique nique au bord de l'eau. Au total cinq parcours sont organisés : de 3 à 19 km, les départs se font soit de Laroque, soit de Saint-Bauzille de Putois, soit de la base d'Aubanel. On y trouve toutes les commodités : parking ombragé, buvette, plage privée… Les enfants sont les bienvenus. Tout le matériel est fourni, et les parcours sont adaptés selon le niveau. Une formule permet la descente en fin de journée à la fraîche, avec apéritif, grillades et bivouac.

LA GRANDE-MOTTE ★

A une époque où l'audace était prioritaire sur l'intégration au paysage, la mission interministérielle pour l'aménagement touristique du littoral languedocien, confia à Jean Balladur la création de La Grande-Motte. Une vaste bande de terre, entre mer et étang, voilà à quoi se résumait la ville aux pyramides en 1965. Architecte visionnaire, Jean Balladur conçoit une ville nouvelle sur ce qui n'est encore qu'une zone marécageuse infestée de moustiques et soumise aux crues du Vidourle. Un plan d'urbanisme d'intérêt régional est alors mis au point avec pour objectif d'atteindre une capacité de 43 000 lits répartis en logements collectifs, individuels, hôteliers et camping. Avec un port de plaisance de mille places, et un littoral libéré de la circulation automobile, le plan de La Grande-Motte témoigne d'une conception nouvelle de la station balnéaire. L'architecte divise la ville en deux comme les deux faces de chaque chose : au levant, la rectitude et les pyramides, au couchant, les courbes et les conques de Vénus. A la jonction, il élève la Grande Pyramide, raide d'un côté et douce de l'autre, reflet exact du pic Saint-Loup perdu sur l'horizon. Inspirées des temples incas, les pyramides bâties en front de mer et du port ont pour mission de peigner les vents et d'instaurer ainsi un microclimat favorable au développement de la végétation à l'intérieur de la ville. La station baigne aujourd'hui dans une véritable « mer de verdure » puisqu'un tiers de sa superficie est constitué d'espaces verts. Vingt kilomètres d'allées piétonnes sillonnent la station en reliant places et avenues. La ville bien équipée en infrastructures touristiques rassemble notamment un golf international, un centre aquatique, un palais des congrès, un casino, un minigolf, un tennis et un institut de thalassothérapie. La proximité de la capitale régionale constitue également un des atouts importants de la station balnéaire.

Restez connectés !

La Grande Motte se veut ville de modernisme, bien ancrée dans son temps. Une aire de technologie et de réseaux au fil des vagues qui offre à chacun de ses visiteurs un nouvel art de vivre avec un accès wi-fi gratuit de 30 minutes par jour. Wiizone, ou votre connexion avec le Monde. Très facile d'accès sur n'importe quel système informatique, sur le site de la ville de La Grande Motte, offrez-vous un forfait à la journée, à la semaine ou au mois pour une somme correcte. Seul hic au tableau : encore faut-il que vous trouviez du réseau au milieu de ces hautes pyramides !

Plus d'info : www.lagrandemotte.fr

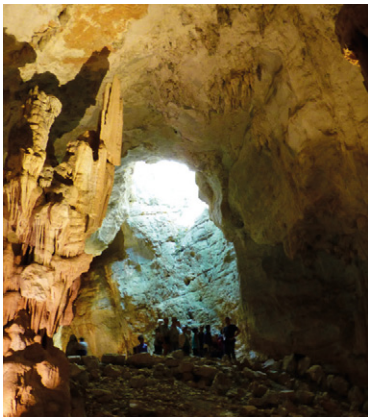
GROTTE DES DEMOISELLES, SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT ★★★★

© DEMID - ISTOCKPHOTO.COM

Selon la légende, ce sont ces stalactites recouvertes de calcite blanche, semblables à des demoiselles dansantes, qui auraient donné à la grotte des Demoiselles son nom.

© E. BRENDLE

Le funiculaire dans le tunnel de l'entrée artificielle de la grotte.



© E. BRENDLE

Les visiteurs admirent l'entrée naturelle de la grotte.

© E. BRENDLE

Une stalagmite en forme de Vierge à l'Enfant s'érige au centre de la « salle de la cathédrale ».

Oh « Plages-Élysées »…

Quand le printemps s'annonce enfin dans la région, se dressent sur nos belles plages de sable fin, tels des cirques, de grands chapiteaux abritant des plages privées aussi appelées paillotes qui proposent durant toute la saison estivale des transats pour se dorer au soleil en toute quiétude, mais aussi un service de restauration et même des bars ultra-branchés aux allures d'Ibiza. De la petite plage familiale que l'on retrouve sur le littoral grand-mottois comme la plage des alizés ou la plage des bikinis où l'on aime boire un verre de rosé avec un petit poisson grillé à la plancha avant de bronzer sans chichi ni tralala aux grandes structures plus axées sur les soirées hype esprit discothèques comme l'Effet Mer ou La Paillote Bambou, qui s'élancent chaque année dans une folle compétition du meilleur cocktail (voire même du plus cher !) et de la plus grosse soirée, il y en aura pour tous les goûts – et pour toutes les bourses, devrions-nous ajouter. Plus question de poser sa serviette à même le sable, vous aurez désormais la possibilité de vous alanguir tout l'été sur des matelas confortables, parasol (parfois) compris. Si vous souhaitez connaître toutes ces plages privées et leurs tarifs…

▸ **Site Internet** : www.lagrandemotte.com/offre/liste/Loisirs/context/plages_privees

■ **OFFICE DE TOURISME**
55, rue du Port
✆ 04 67 56 42 00
www.lagrandemotte.com
contact@lagrandemotte.com
Du 1 juillet au 31 août : 9h30 - 13h / 15h – 19h30 tous les jours. De septembre à décembre : 10 à12h / 15 à 18h du lundi au samedi ; De janvier à juin : 10 à 12h / 15 à 18h du lundi au samedi ; sept, avril, mai et juin, dimanche : 10 à 13h et 15 à 18h.
Abrité dans un bâtiment à l'architecture moderne, directement inspirée de l'identité de la ville telle que l'a conçue Jean Balladur, l'office de tourisme joue à fond le rôle de vitrine de la ville balnéaire, jusqu'à ouvrir ses 200 m² d'espaces à l'expression artistique et architecturale. Vous y serez confortablement accueillis tous les jours par des conseillers à votre écoute, soucieux de vous aider à organiser et à personnaliser votre séjour. Que vous soyez en couple, en famille ou en groupe, amateurs de sensations fortes ou de farniente, ils sont là quasi non-stop et peuvent même sur demande vous recevoir en rendez-vous particulier pour vous proposer un séjour « à la carte ». Outre le service de billetterie pour les spectacles et animations régionales où vous trouverez des entrées pour le Seaquarium ainsi que des visites guidées, le Nautipass, des sorties en mer et des excursions en région, il dispose d'une boutique dans laquelle vous aurez le choix parmi une large sélection d'objets griffés sous la marque de la ville « LGM by La Grande Motte » : déco et art de vivre, papeterie, accessoires, textile, tous sont inspirés par la singularité de la station dont ils portent dans leurs motifs comme dans leurs formes les motifs inscrits sur les façades. Entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite, quel que soit le type de handicap, l'office de tourisme délivre aussi une information 24 heures sur 24, grâce à un écran tactile placé dans un sas d'accueil et un espace wi-fi installé en extérieur. Toute l'actualité de la ville est par ailleurs susceptible d'être consultée à partir de votre smartphone (lgmtoday.com).

▸ **Autres adresses :** Accueil : Palais des Congrès – Avenue Jean-Bène (en saison) • En saison : office de tourisme – Espace Couchant – Centre commercial Roxim – Quartier de la Motte du Couchant

■ **HELLO CITY**
✆ 06 34 41 21 68 www.hello-city.com
Ouvert toute l'année. Sur réservation par téléphone. Visite guidée de La Grande Motte (1h15) : 25 €/pilote, 10 €/enfant et remorque, visite guidée de la Camargue 50 € la demi-journée. Accueil enfants.
Hello City c'est fun, c'est moderne, c'est ludique, c'est écologique et c'est ultra tendance ! A bord de votre bikeboard électrique, visitez les moindres recoins de la ville accompagné d'un guide. Pendant 1h15, vous allez rider sur les quais de La Grande Motte en famille et ce, en plus, pour un prix super attractif !

■ **PIERROT LE CAMARGUAIS**
Centre commercial Port Royal
LE GRAU-DU-ROI ✆ 06 82 23 00 54
www.pierrot-le-camarguais.fr
Ouvert tous les jours et les jours fériés. Ouvert le dimanche (soirées ferrades tous les jeudis en juillet et août). Sortie en Camargue 5h : 39 €/personne (minimum 2 pers.), de 7 à 12 ans 25 €.
Pierre Guiraud, dit Pierrot le Camarguais, est une figure locale et régionale. La Camargue sauvage n'a aucun secret pour lui et il vous fera découvrir cet univers enchanteur, vous dévoilant nombre des secrets de sa faune, de sa flore et de son histoire, loin des circuits touristiques habituels. C'est l'encyclopédie de la Camargue. L'homme est un personnage, il vous proposera dans la manade du levant ferrades, bandidos, spectacle de gitans… Trois circuits au choix de 2h30 à la journée complète. Ambiance unique, conviviale et authentique garantie !

Points d'intérêt

■ **LES PLAGES DE LA GRANDE MOTTE** ★
✆ 04 67 29 03 03
Ouvert toute l'année. Accès libre. Restauration. Animations.
La station balnéaire de La Grande Motte est un incontournable pour les vacanciers à la recherche de soleil et de sable chaud. Sur toute sa côte, la ville accueille de nombreuses plages de rêve sur lesquelles il est bon de s'installer dès les premières lueurs de l'été. La Grande Motte, c'est 7 kilomètres de plages, un décor de conques et une température des plus agréables. En plus des espaces privés réservés aux hôtels et restaurants, le littoral est partagé entre 5 plages publiques :

© FRÉDÉRIC DE BALLIENCOURT

La Grande-Motte.

© PICTUREREFLEX – SHUTTERSTOCK.COM

Voile près de La Grande-Motte.

© PICTUREREFLEX – SHUTTERSTOCK.COM

Marina de La Grande-Motte.

© ALEX TRAUTZN

Le port de la Grande-Motte.

- **Plage du Couchant :** idéale pour les familles et les passionnés de sports nautiques, elle dispose également de plusieurs boutiques et restaurants.
- **Plage du Grand Travers, un banc de sable majestueux.** A la fois large et étendue, cette plage est la plus sauvage de La Grande Motte.
- **Plage du Centre-Ville :** le centre-ville se termine sur cette superbe plage de sable fin. A proximité des boutiques et des restaurants de la ville, cet espace est pourtant un symbole de détente et de quiétude.
- **Plage du Point Zéro :** il s'agit d'une des plus belles plages de La Grande Motte. Plus large que celle du Centre-Ville, la plage du Point Zéro est adaptée pour les jeunes enfants et les adultes.
- **Écolabel Pavillon Bleu :** en tant que touriste, se rendre sur une plage Pavillon Bleu c'est choisir un site disposant d'un certain nombre d'équipements permettant de minimiser les impacts de la fréquentation touristique. Des poubelles de tri sont à disposition pour valoriser les déchets et la présence de sanitaires permet de garder une eau de baignade de qualité.

LE SIX PASSERELLES

Accès libre.

La ville de La Grande Motte est équipée de six passerelles, chacune dotée d'une personnalité bien distincte, participant à la « stratégie » circulatoire élaborée par Jean Balladur, où piétons et cyclistes ne croisent que rarement les voitures. Parmi les plus significatives, en arrivant par Carnon et la plage du Grand Travers à l'entrée Ouest de la ville, le visiteur tombe sur la passerelle des Lampadophores, finement travaillée et parée de douze sculptures (représentant huit hommes et quatre femmes). Signées Michèle Goalard, elles reflètent la lumière en signe de bienvenue dans la cité dédiée à l'astre du jour. Même hommage au soleil un peu plus loin avec la passerelle Saint-Jean, que les résidents du quartier de Haute Plage empruntent pour rejoindre le centre-ville en enjambant la départementale. Réglée selon Jean Balladur sur « l'horloge du ciel », chaque 21 juin, jour du solstice d'été, à la même heure, l'oculus percé entre ses deux piliers dessine au sol un rond parfait : la passerelle est à l'heure du ciel ! A noter aussi la passerelle dite « des Escargots », propice à la flânerie, qui offre un beau point de vue sur l'environnement naturel et architectural, ainsi que la passerelle des Abîmes, située à la périphérie, qui figure le combat de deux monstres censés protéger la cité.

Le couvert

LE 7

Rue Saint-Louis
La Plaine des jeux ✆ 09 51 07 22 31
contact@restaurantle7.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Ouvert le soir uniquement l'été. Formule du midi : 12 € (avec entrée ou dessert 16 €, entrée plat dessert 20 €). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Loin des cris de la plage et de l'agitation voire un peu excentré, le 7 est entouré de courts de tennis et de pins parasols. On y vient le midi et même le soir pendant l'été, goûter un moment tranquille à l'ombre des grands pins parasols tout autant qu'une cuisine simple et efficace. Parfois tout au plus, le rappel d'une balle, dont le son du rebond se mélange au chant des cigales nous rappelle-t-il la présence des courts de tennis qui l'entourent. Mais le 7 n'a pas à sa table que des joueurs en short blanc, loin de là. Depuis dix ans qu'ils ont ouvert les portes de leur restaurant au beau milieu de la pinède, les deux sympathiques frangins Steph et Micka ont su fidéliser une clientèle d'habitués, dont 90 % ne viennent pas pour tâter de la raquette, mais pour profiter tout autant de l'ambiance sympathique et reposante de leur terrasse, et pourquoi pas de la piscine qui leur est réservée, que d'une cuisine authentique et sans tralala. Le poisson frais, pêché le matin au Grau-du-Roi, est servi à la plancha sur une ardoise tout comme le sont toutes les grillades de brochettes marinées aux ceps de vigne. Le burger n'est pas avare de générosité, tout comme les plateaux proposés le soir, où l'on peut oser par exemple le camembert rôti à la sauce Pimenta. Si chaque soir d'été, un guitariste vient jouer de la musique d'ambiance, les soirées ne sont en revanche jamais annoncées à l'avance : seuls les bons clients et habitués reçoivent l'info par Facebook. On l'aura compris, cette jolie adresse n'a pas besoin de faire de bruit.

L'AVANT PLAGE

482, avenue de Melgueil
✆ 06 68 76 10 11
maryline.bauschert@gmail.com

Basse saison : ouvert tous les jours le midi ; du mardi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 13,90 € à 15,90 €. Carte : 22 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Traiteur.

A deux minutes de la plage, ce petit restaurant offre une terrasse ombragée qui invite à la détente et aux plaisirs gustatifs. Maryline et Stéphane avaient pour ambition d'ouvrir un restaurant à La Grande Motte et de servir une cuisine familiale entièrement faite maison. Pari tenu ! Ils offrent à leurs clients une cuisine « retour du marché » goûteuse et gourmande. Trois plats du jour sont proposés

du lundi au samedi tous les midis. Aujourd'hui : faux-filet de bœuf, cuisse de pintade farcie ou salade de chèvre chaud XL. La carte dispose d'une poêlée de Saint-Jacques ou d'une côte de bœuf de 500 à 600 g, mais vous pouvez opter aussi pour un magret de canard sauce roquefort. Ne partez pas sans goûter le cheeseburger sur assiette, une autre spécialité de la maison. Mais à l'avant plage on vient aussi pour les desserts, tous maison : le tiramisu, la coupe de fraise du pays ou la crème caramel côtoient le clafoutis aux cerises. On ne sait que choisir ! A partir de juin, une formule apéro avec des tapas vous emmènera jusqu'au bout de la nuit.

LA BOURRIQUE
Résidence Acapulco
Quai d'Honneur ✆ 04 67 06 52 39
bg.gernez@gmail.fr
Ouvert toute l'année. Ouvert sept jours sur sept, service non stop, de 7h30 à 1h jusqu'au 1er juin. Fermé à 2h du matin de juin à septembre. Menus de 17,50 € à 25 € (menu à 17,50 € comprenant entrée + plat à la carte ou plat + dessert à la carte. Celui à 25 € comprend entrée + plat + dessert à la carte). Menu enfant : 9 € (pâtes bolognaises ou steak frites avec boule de glace).
Ce restaurant-bar bénéficie d'une bonne situation, sur le quai d'honneur, idéale pour regarder les bateaux amarrés au port, mais joue aussi sur ses prix raisonnables et un service non-stop. Vous vous y verrez proposer sept jours sur sept, selon la formule choisie, menu ou carte, une salade copieuse ou un wok bien épicé, à moins d'opter pour une grillade ou un poisson frais servi à la plancha. Ce dernier n'est plus proposé au poids et le DJ ne vient plus ajouter sa touche d'électro à l'ambiance nocturne, remplacé par un écran géant les soirs de match de foot. A signaler, les cocktails sont corrects et il y a une belle carte de whiskys et de rhums, à consommer bien sûr avec modération.

L'ENTRE-POTES
Résidence Le Club
35, avenue Pierre-Racine
✆ 04 67 84 36 60
www.restaurant-grandemotte.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 0h. Menus de 25,90 € à 42,90 €. Menu enfant : 11,90 €. Tapas de 5,50 € à 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Convivial et gourmand, ce restaurant du cœur de ville ouvert toute l'année, sept jours sur sept, affiche carton plein et a les petites faveurs d'une clientèle locale. Et pour cause : ses dynamiques propriétaires Thierry et Fred ont su concilier la qualité de leur carte, dans laquelle on retrouve la fraîcheur tout autant que le goût, le confort du lieu et le soin apporté au service, mais aussi la recherche et l'innovation associées avec justesse et goût aux classiques de la cuisine française. Nul doute : ceux-là aiment leur métier et cela transparaît dans leur restaurant-comptoir à vins, très agréable et singulier, où il est vivement recommandé de réserver. Côté carte, l'accent est mis sur une cuisine authentique et évolutive, aux inspirations résolument méditerranéennes, jouant sur les couleurs, la générosité et la fraîcheur. Laissez-vous tenter par exemple par la ballottine de volaille préparée aux poivrons marinés, sauce au piment d'Espelette, ou par le cœur de quasi de veau cuit « rosé » sauce aux girolles, à moins d'opter pour la déclinaison autour du foie gras poêlé. Vous pourrez alors finir tout en délicatesse, avec la poire pochée au sirop à l'orange, soupçon de chocolat. Côté vins, place à la dégustation et à la découverte des sens et des expressions, à partir d'une carte essentiellement régionale, ouverte à tous les goûts et accessible à tous les porte-monnaie. Sans conteste, une vraie bonne adresse !

© FRÉDÉRIC DE BALLIENCOURT

Coucher de soleil sur un étang dans les environs de La Grande-Motte.

LE KHALY'S
454, quai Georges-Pompidou
✆ 09 71 52 37 44

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 12,50 € à 25,50 € (menu midi express (entrée et plat) à 12,50 euros (hors week-ends) ; Hors week-ends et soirs : menu « gourmand » à 18,50 euros et menu « gourmet » à 25,50 euros : entrée, plat et dessert). Carte : 17 € environ. Formule : 16 € (entrée, plat, dessert hors week-ends et soirs). Service traiteur à emporter.

En arrivant sur le port de La Grande Motte, le Khaly's offre un cadre convivial et chaleureux, qui se prolonge l'été sur sa terrasse en bois joliment décorée. Les maîtres des lieux, Fanny et Mamzé, mettent un point d'honneur à vous faire découvrir leur cuisine méditerranéenne revisitée, car inspirée des saveurs du monde, de la Thaïlande au Cambodge, en passant par le Sénégal, la Nouvelle-Zélande ou le Japon… Fidèles à leur état d'esprit d'ouverture au monde, ils invitent régulièrement des musiciens à jouer en live, que ce soit du jazz, de la pop ou même de la musique des années 1980. Côté table, après nous être laissé tenter sans regret par l'avocat au piment d'Espelette et ses crevettes sauce armagnac en entrée, on peut toujours craquer pour un poisson bien frais, servi selon l'arrivage, ou par une bonne viande d'Aubrac. A moins d'opter pour une de leurs spécialités, à commencer par les woks de gambas et poulet, le tataki de thon rouge et wakamé, le risotto de Saint-Jacques ou la Kemia végétarienne (assortiment de hors-d'œuvre préparés à la manière des pays du Maghreb). Côté brasserie, pas de fausse note parmi quelques valeurs sûres comme les classiques brochettes de viande, les moules-frites comme à la maison, le magret de canard et le plat du jour. A noter, le restaurant propose aussi un service de traiteur à domicile et est privatisable le soir ou le midi.

MAJESTIC ORCHID
48, avenue Pierre-Racine
✆ 04 67 56 55 55
majesticorchid@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h à 20h30. Fermé le mercredi. Formule du midi : 9,50 € (mix d'entrées + plat et riz + verre de vin ou café). Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

Depuis une trentaine d'années qu'il est ouvert, ce restaurant s'est acquis sobrement une réputation et remplit toujours efficacement sa « mission » : vous offrir un dépaysement culinaire en vous transportant le temps d'un repas en Asie, autour de spécialités notamment thaïlandaises. Bo Bun, Dim sum, Lap Thaï, soupe Thom Yam Thaï, fondue Thaï, Phat Thaï, etc. La carte offre l'embarras du choix. Pour le non-connaisseur, autant se lancer avec un menu à 18 ou 25 euros pour être sûr de goûter un peu à tout : des entrées chaudes ou froides plutôt généreuses et bien assaisonnées, des plats bien fournis et agrémentés de légumes finement coupés, de sauces et épices variées et juste bien dosées, sans oublier l'incontournable riz gluant servi dans son panier en osier ou les nouilles sautées et même les beignets de fruits au dessert… bref, le tout est parfaitement maîtrisé et l'ambiance agréable, à commencer par l'accueil sympathique du responsable, pourtant seul au service le soir de notre visite.

LE NARVAL
268, place des Tritons
✆ 04 67 29 84 50
www.brasserie-lenarval.fr
contact@brasserie-lenarval.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 26 € environ. Formule du midi : 11,50 €. Vin au verre. Terrasse.

C'est au son du clapotis des vagues et sous des parfums d'iode que vous savourerez les spécialités du Narval. Cette brasserie est en effet installée sur le front de mer de La Grande Motte, avec une vue exceptionnelle sur la mer Méditerranée. Un décor de choix pour une cuisine maison réalisée à partir de produits frais et locaux, une formule irrésistible !

On prend plaisir à s'installer, couverts à la main, pour dévorer à pleines dents des poissons, fruits de mer et autres assiettes aux traits régionaux. Le soir le cadre se prête parfaitement à un repas entre amoureux. Le midi, la formule est exceptionnelle et son prix défie toute concurrence. Une réussite !

L'OMBRINE
Quai d'Honneur
93, quai Charles-de-Gaulle
✆ 04 67 56 57 36
www.restaurant-lombrine.com
restaurant-lombrine@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Fermé en janvier. Tous les jours le midi et le soir. Réservation vivement recommandée. Menus de 20 € à 36 € (menu à 23 euros = entrée et plat ou plat et dessert ; menu à 36 euros = entrée, plat et dessert ; menu à 20 euros du lundi au samedi (uniquement le midi) = entrée et plat ou plat et dessert). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

On dit qu'il est le « numéro un » à La Grande Motte pour qui souhaite se régaler d'un très bon poisson ou de délicieux coquillages. Depuis trente ans, la réputation de ce restaurant n'a pas faibli et force est de constater qu'elle est toujours méritée. Qu'il s'agisse des produits, que le propriétaire M. Sans va choisir chaque jour à la criée, des plats, du soin apporté au décor, comme du service, l'Ombrine est incontestablement une vraie bonne adresse, en particulier pour qui souhaite déguster un produit de la mer : plateau royal ou impérial de fruits de mer avec langoustes et homards bretons, poissons frais rôtis sur peau comme le filet de bar ou parfumés de pesto, en parillada ou façon plancha, coquillages (toujours la spécialité de tartare d'huîtres), crustacés ou bouillabaisse dont les poissons vous sont préalablement présentés… le festival dédié aux produits de la mer se déroule dans un décor à la fois chic et soigné, sols en teck et plafonds blancs autour de nappes crème et de fauteuils couleur chocolat.

LA PAILLOTE BAMBOU
Routes des Plages – Le Grand Travers
✆ 04 67 56 73 80
www.lapaillotebambou.com
contact@lapaillotebambou.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 1h. Carte : 52 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 22 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 28€). Vin au verre. Terrasse. Animations. Restaurant de plage. Location de chaises longues. Cocktails bar.

C'est les pieds dans le sable et le regard plongé dans le bleu profond de la mer qu'on s'installe à la Paillote Bambou. Cette adresse ensoleillée est équipée d'une terrasse agréable et bien ombragée lorsque le soleil devient trop présent. Le restaurant propose sur sa carte des spécialités méditerranéennes et du Sud-Ouest.

Elle tourne autour des coquillages et des produits du terroir, elle invite à la découverte les curieux qui ne se seraient pas encore jetés à l'eau. Au déjeuner nous avons choisi la botte d'asperges de pays accompagnée de mousseline au wasabi, une entrée bien surprenante. Plus classique, on décide de goûter le thon mi-cuit et son coulis de poivron rouge en plat, il s'accompagne d'une purée de pomme de terre à l'huile d'olive bien onctueuse. On termine le repas avec de l'ananas rôti au miel et sa glace vanille. Dans l'ensemble c'est une réussite, mais on est obligé de reconnaître que les prix restent élevés pour l'offre des lieux.

LE TANDEM

220, place des Tritons
✆ 04 67 56 24 25
letandem34@gmail.com

En saison : ouvert tous les jours midi et soir. Fermé en décembre et janvier. Menu unique à 21,50 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12,90 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 15,50€). Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Idéalement situé, face à la plage entre le Grand Bleu et le Narval, ce petit restaurant vous offre une cuisine artisanale, familiale, de qualité et d'exception. Des entrées aux desserts, tout est fait sur place par la cuisinière. C'est une cuisine retour de marché. Ici, si vous ne réservez pas votre place, vous ne pourrez pas manger. Les plats sont comptés, la cuisinière, Svetlana, achète et réalise le nombre exact de plats en fonction des ingrédients, et pas un de plus !

Le Tandem ne travaille pas sur un deuxième service, tout est fait pour primer la qualité. Le jour de notre passage au menu : cassolette de la mer, salade mixte ou yourte saumonette-pomme de terre façon russe. Pour le plat, au choix : rouille de seiches ou cannellonis à la viande ou flammekueche de différentes façons, ou un poisson – loup ou dorade – grillé à la plancha accompagné de ses petits légumes. En dessert le moelleux aux fraises rivalise avec la tarte maison, la crème caramel beurre salée accompagnée de sa chantilly. Mais la grande spécialité de Svetlana ce sont les moules accompagnées d'une sauce que vous ne trouverez nulle part ailleurs et l'établissement a débuté la viande grillée sur pierre de lave en nouveauté. On doit réserver le matin pour avoir l'honneur de pouvoir en manger le midi ou le soir. La demande est personnalisée : on peut manger sans gluten, végétarien, ou autre en fonction des désirs des clients.

UMAMI
Esplanade Maurice-Justin
✆ 04 67 60 20 76
Ouvert toute l'année. Fermé de novembre à février tous les lundis et mardis. Basse saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 15,50 € à 56 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 11,90 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
On ne nous aurait pas tout dit à l'école : derrière ce nom japonais, à prononcer « oumami », se trouverait aux côtés du salé, du sucré, de l'acide et de l'amer, un mystérieux cinquième goût, révélé au début du siècle dernier par un scientifique japonais. Ce restaurant nous propose de le découvrir ou de le redécouvrir, à travers une variété de sushis, chirashis, california et autres sashimis, teppanyakis de filet de bœuf, servis sur place ou à emporter, d'une fraîcheur irréprochable. Le rapport qualité-prix est très correct, en particulier la formule du midi, et vous apprécierez également le soir la carte et la variété des menus, depuis la terrasse avec vue sur la mer, tout en sirotant une bière le temps d'être servi (sans abuser sur les billes soufflées de wazabi) ou en fin de repas une liqueur de yuzu, petit citron typiquement japonais.

YACHT CLUB
Esplanade Maurice-Justin
La Capitainerie
✆ 04 67 56 99 45
✆ 07 61 85 34 34
www.leyachtclub.fr
leyacht-club@live.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 40 €. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
A l'écart du brouhaha saisonnier, au cœur du port de La Grande Motte, le propriétaire de cette adresse a réussi son cadre et sa formule. Parmi les atouts du Yacht Club, une vue imprenable sur le port, les pontons sur la mer, les salles intérieures vitrées, le salon cosy et son ambiance zen qui mettent d'emblée dans un état d'esprit très « vacances ». Côté cuisine le restaurant vaut le détour. Passé le seuil de l'établissement, l'écailler vous présente les coquillages et poissons du jour, mais aussi la dorade en filets et aromates confits, le homard canadien grillé ou breton bleu, la compression de crabe aux herbes fraîches et espuma d'avocat-coco, le trio de camerones grillées épicée au combava, le carré d'agneau découvert piqué au thym ou encore des pasta du Yacht comme les papardelles à l'encre de seiche et langouste grillée. Pour finir en beauté, le baba au rhum du yacht club et le sablé breton crème légère à la pomme verte et fruits frais ou le vacherin d'Aurélien, passion-coquelicot, et son coulis de mangue. A noter également que l'établissement propose des prestations sur mesure pour tout type d'événement (mariages, anniversaires, repas d'affaires, etc.) grâce à ses 600 m² d'espaces modulables.

Le gîte

AGENCE DU GOLF – SOGECLUB
823, avenue des Goélands
✆ 04 67 56 83 29 / 06 21 38 41 51
www.sogeclub.com – sogeclub@sogeclub.cim
Ouvert toute l'année. De 690 € à 1 397 € la semaine selon saison. Animaux acceptés. Les équipements varient en fonction des appartements et des tarifs. Voir en ligne.
Le Sogeclub – Agence du Golf est installé dans le quartier le plus vert de La Grande Motte, à l'ouest de la ville. L'équipe vous accueille avec générosité et propose des appartements labellisés « CléVacances » en location annuelle ou saisonnière, à proximité de l'agence immobilière. Le quartier est très agréable, arboré, disposant de pistes cyclables, proche des commerces… et les belles résidences équipées de piscines. Du studio pour 4 personnes à la villa en passant par le 3-pièces pouvant accueillir 6 ou 7 personnes, vous devriez trouver votre bonheur !

› **Autres adresses :** 214, quai Pompidou, La Grande Motte • Résidence le Curling A, à Tignes – ✆ 06 95 27 64 32

AIGUE MARINE IMMOBILIER
Villa 8, Le Paradis du soleil
238, avenue du Couchant ✆ 04 67 56 41 30
www.aigue.com – location.aigue@wanadoo.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Du 1er septembre au 30 juin : ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 12h30 et de 14h à 18h, le dimanche sur rdv. L'été : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h. Les équipements varient en fonction des appartements et des tarifs. Voir en ligne.
Située au Couchant, l'agence Aigue Marine Immobilier-L'Adresse est spécialiste en locations de vacances, locations à l'année et transactions immobilières. Les biens proposés répondent aux critères et exigences posés par cette agence. La qualité est au rendez-vous et les formules sont flexibles. L'offre de l'agence est telle que vous trouverez toujours un lieu qui correspond à votre demande.

› **Autre adresse :** Avenue G.-Pompidou ✆ 04 67 56 43 33

HÔTEL EUROPE***
Allées des Parcs ✆ 04 67 56 62 60
www.hoteleurope34.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (animaux non admis). 34 chambres. Basse saison : chambre double de 78 € à 118 € ; chambre triple 138 € ; suite 180 €. Haute saison : chambre double de 118 € à 148 € ; chambre triple 171 € ; suite 280 €. Petit déjeuner buffet : 12 € (servi en salle, 14 euros servi en chambre). Lit supplémentaire : 20 €. Parking fermé : 10 €. Lit bébé 8 euros par jour. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Il y souffle un air de croisière du salon au jardin en passant par la terrasse ensoleillée. Comme l'impression de vivre la mer et les bateaux, depuis la terre ferme. Il faut dire que la Méditerranée n'est pas loin : à quelques pas à peine, tout comme le port de plaisance et le Casino. Et cet hôtel, dont l'architecture évoque les années cinquante, joue

plutôt bien la carte de l'ambiance marine en y ajoutant un accueil aux allures de cabine de pilotage chaleureux et tout le confort nécessaire. Toutes les chambres, rénovées en 2012, vous plongent dans l'ambiance marine, qu'elles soient « Tribord » et situées plein sud, ou « babord », et sont dotées d'un balcon ou d'une terrasse, le tout étant bien complété par une petit coin salon et une piscine entourée d'un jardin arboré. Vous l'aurez compris, cet hôtel est charmant !

■ **HÔTEL SAINT-CLAIR****
Avenue de l'Europe
✆ 04 67 56 57 77
www.hotelsaintclair.com
hotelstclair@wanadoo.fr

27 chambres. Chambre double à partir de 75 €. Petit déjeuner buffet. Parking. Lit bébé : 7 €. Garde d'enfants. Animaux acceptés (7 €). Poste Internet. Wi-fi gratuit.
Dans le cadre silencieux d'un parc ombragé, cet hôtel jouit d'un emplacement idéal. Situé à 20 m de la plage, sans aucune route à traverser, il est à deux pas des commerces. Il est si bon de pouvoir se détendre dans une chaise longue à l'ombre des palmiers et des plantes aromatiques du patio tout en sirotant un rafraîchissement qu'on y passerait bien toute l'année. La possibilité de pouvoir se balader dans le parc et de se baigner dans la mer en font un lieu des plus agréables pour passer les vacances. Les vastes chambres lumineuses et climatisées, peintes aux couleurs méditerranéennes, offrent un endroit de relaxation frais et chaleureux, de jour comme de nuit. Et si tout cela ne suffit pas, divers loisirs et activités se tiennent à proximité, notamment le golf international, le centre aquatique l'Espace Grand Bleu, le centre nautique (piscine, sauna, bain bouillonnant…) et le port de plaisance.

■ **NOVOTEL GOLF******
1641, avenue du Golf
Quartier Golf Ponant
✆ 04 67 29 88 88
H2190@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 83 chambres. Chambre double à partir de 110 €. Demi-pension (+ 16 €/pers). Petit déjeuner : 14 €. Parking : 10 € la nuit en été. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Club enfants. Garde d'enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (menus de 12 à 29 €). Canal +.
Cet hôtel est tout neuf, les 83 chambres ayant été rénovées entièrement en 2010. Toute l'année il accueille des séminaires et une clientèle plus familiale en saison. Les golfeurs sont très nombreux car – comme son nom l'indique – ce Novotel est situé à proximité d'un golf 18-trous. Les trois suites de l'établissement ont les thématiques des éléments : le Feu, la Terre et l'Eau. Les ambiances sont toutes très agréables. Un restaurant est présent au sein de l'établissement, il présente une carte composée de suggestions issues des produits du marché (poulet aux épices péruviennes, steak de saumon façon maki…).

■ **RESIDENCE ATC ROUTES DU MONDE****
506, allée des Jardins ✆ 04 67 56 68 00
www.atc-routesdumonde.com

Fermé hors saison. 36 logements (de 1 à 4 personnes). Studio / appartement à partir de 350 € la semaine. Pension complète. Demi-pension. Demi-pension à partir de 380 € et pension complète à partir de 420 €. Parking gratuit avec digicode, salle de séminaire, matériel d'accueil pour enfants et bébés.
Véronique et toute son équipe vous accueillent chaleureusement dans cette résidence sur deux étages avec ascenseur. A 400 m de la mer et proche de tous les commerces, la résidence Routes du Monde ATC bénéficie d'une situation privilégiée pour vous faire vivre des vacances idéales, en famille et entre amis. Nichée au cœur de la dynamique station balnéaire de La Grande Motte, vous serez surpris par ce havre de quiétude qui vous tire de votre quotidien. Pension complète, demi-pension, formule locative, séjours détente incluant des soins thalasso, formule restaurant, un large choix de séjours s'offre à vous selon vos envies ! Routes du Monde ATC a pensé à tout puisqu'il vous propose même de louer à la semaine des poussettes pour vos petits. Ici on apprécie tout particulièrement le personnel qui reste à votre écoute, tout au long de votre séjour et vous aide à passer d'agréables vacances. Ne manquez pas les apéritifs de bienvenue et de fin de séjour offerts pour se plonger directement dans l'ambiance.

Campings

■ **LA PETITE MOTTE*****
195, allée des Peupliers ✆ 04 67 56 54 75
www.camping-lapetitemotte.com
camping-lapetitemotte@ffcc.fr

Fermé du 1er octobre au 30 mars. Haute saison (du 21 juin au 31 août) : de 9h-12h30 et de 14h à 19h30. Basse saison (du 30 mars au 20 juin) : de 9h-12h et de 15h à 18h. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,35 € à 20,55 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 315 € à 775 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 279 € à 700 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1,50 € par nuit). Aire pour camping-cars. Wi-fi. Animations.
A 700 mètres à peine de la plage que l'on rejoint à pieds par un petit sentier, et du centre-ville, ce camping familial semi-ombragé et plutôt bien conçu, propose plusieurs services : une laverie, une boulangerie sur place (à partir de 8h), son incontournable snack « La Cantina » et ses soirées karaoké ou dansantes, un service de courrier, le prêt de raquettes de ping-pong et de jeux, son terrain de pétanque et son aire de jeux. Il vous donne aussi des idées de loisirs dans la ville, en vous orientant, selon vos désirs, vers le golf 42 trous, le tennis, l'équitation, le centre de voile, le casino, les jeux aquatiques ou encore la thalassothérapie… Côté hébergement, vous aurez le choix entre plusieurs formules parmi les 197 emplacements proposés, dont des bungalows et mobil-homes entièrement équipés et pouvant accueillir de deux à six personnes. A noter, les tentes lodges que nous avions appréciées ne sont plus proposées.

■ **LE GARDEN******
Avenue de la Petite-Motte
✆ 04 67 56 50 09
www.legarden.fr
campinglegarden@orange.fr

Fermé du 7 octobre au 30 mars. Terrain de 3,5 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 36 € à 49,50 €. Mobil-homes pour 5 à 6 personnes de 105 € à 154 € la semaine ; mobil-homes pour 1 à 2 personnes de 60 € à 104 € ; mobil-homes pour 3 à 4 personnes de 83 € à 134 €. 10 % de réduction sur la location d'un mobil-home pour 3 semaines consécutives. Animaux acceptés (2 € la nuit). Wi-fi. Vente. Animations.

Il affiche quatre étoiles au compteur et on comprend pourquoi. Ce camping est d'abord très bien positionné, à 400 mètres à peine de la plage de sable fin et à proximité de restaurants et plages privées. Ses 3,5 hectares offrent une belle superficie d'allées et emplacements ombragés pour accueillir sans promiscuité les campeurs de toutes sortes, en tente ou dans le confort de ses mobil-homes. Côté équipements, on est servi avec une surveillance 24h/24, l'accès wi-fi, la prise de courrier, la possibilité de louer un coffre, tout ce qu'il faut pour laver et sécher son linge, mais aussi un véritable centre commercial comprenant alimentation, plats cuisinés, pain, bar, pizzeria, restaurant grill, tabac-presse, boutiques, mais aussi un cabinet d'infirmier… Petit « + » qui va bien aux familles, le camping dispose en effet d'un service médical en juillet et août (hors week-ends et jours fériés). Les loisirs sont ici à l'honneur, avec un espace aquatique composé d'une piscine et d'un petit bassin pour enfants, dont l'accès est strictement réservé aux clients, et un atelier ouvert pour les 6 à 12 ans tous les jours de juillet et août, sauf le samedi, avec de nombreuses activités (jeux, concours, peinture, cuisine…). Pendant ce temps, les petits et grands adultes apprécient le terrain de pétanque situé à l'entrée où se déroulent de nombreux concours durant l'été. Et pour ceux qui ne veulent rien faire, il y a toujours comme alternative à la sieste ou aux bains de mer, la salle de télévision dotée d'un écran géant et d'un rétroprojecteur. Autre avantage, le camping se situe juste en face des arènes municipales où se déroulent trois fois par semaine pendant l'été des jeux de toro-piscine, à 500 mètres des loueurs de bateaux, de l'école de voile et du centre nautique, et à moins d'1 km du centre-ville et de son marché du dimanche (et du jeudi l'été).

Loisirs

■ **CATAMARAN LUCILE**
Quai d'Honneur
✆ 06 08 78 92 61
www.catamaranlucile2.com
catalucile@gmail.com

Ouvert en saison. Réservation obligatoire 24h à l'avance. Sortie en mer 25 €/personne, 18 €/enfant.

Le plaisir de glisser sur l'eau… Sentir les embruns, bronzer en mer, le catamaran *Lucile 2*, établi sur le Quai d'Honneur, vous invite à prendre le large pour découvrir le littoral méditerranéen. Apprenez à manier la voile, plonger au large, déjeuner en mer, profiter d'un magnifique coucher de soleil ou du feu d'artifice du 14 juillet ou organiser votre cocktail d'entreprise à bord de la grand-voile. Les tarifs sont très accessibles et le voyage est tout simplement exceptionnel. Pensez juste à prendre votre tube de crème solaire et vos lunettes de soleil !

■ **L'ESPACE GRAND BLEU**
La Plaine de Jeux
195, rue Saint-Louis
✆ 04 67 56 28 23
www.paysdelor.fr
espace.grandbleu@paysdelor.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi de 13h30 à 17h ; le mardi, le mercredi et le vendredi de 12h à 16h ; le vendredi de 16h15 à 21h ; le samedi de 11h30 à 18h ; les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Vacances scolaires : de 10h à18h. Espace extérieur fermé l'hiver. Tarifs hors juillet-août : Enfant de – 3 ans : gratuit. de 3 à 12 ans : de 4,40 € en semaine, à 5,50 € week-ends, vacances et jours fériés. adulte de 4,90 € à 6 € – Eté : de 4 à 11 ans,8,70 €, adulte 10,90 €, famille 24 euros (hors réductions). Vestiaire gardé. Restauration.

Si vous venez à La Grande Motte avec vos enfants, il vous sera difficile d'y couper. Après plusieurs mois de fermeture pour rénovation cet hiver, il vient tout juste de rouvrir ses portes à la faveur de la saison estivale, pour le plus grand bonheur des petits et des plus grands. Sensations fortes assurées : ses 1 000 m² répartis entre une piscine intérieure d'une part et une piscine extérieure entourée d'une pelouse arborée ouverte seulement l'été d'autre part, contiennent largement de quoi distraire. Côté intérieur, derrière de grandes baies vitrées donnant sur le parc adjacent, cinq bassins, dont un sportif de 25 mètres, un autre récréatif de 105 m² d'une profondeur variant de 0,40 à 0,90 mètres, un troisième dénommé « aventure », avec ses 150 m² de surface et 0,90 mètres de profondeur, les deux derniers bassins étant dédiés au toboggan et au pentagliss. Si vous n'en pouvez plus des cris des gamins, vous pouvez opter pour le côté extérieur et son parc de plus de 3 ha avec ses pelouses et aires de jeu, dont trois tables de ping-pong (attention, le matériel n'est pas fourni). Trois toboggans, dont deux « Canons slide/kamikaze » pour les plus d'1,40 mètre et un grand toboggan à condition d'avoir plus de 6 ans, réjouiront les amateurs de sensations fortes, sans compter le bain bouillonnant et la piscine à vagues. Bref, vous l'aurez compris, ici pas question de s'ennuyer, et pour recharger les batteries, avant de tenter la petite sieste à l'ombre d'un grand arbre, les pique-niques sont autorisés.

■ **LE GOLF DE LA GRANDE MOTTE**
Avenue du Golf
✆ 04 67 56 05 00
www.lagrandemotte.fr
golf@lagrandemotte.fr

Ouvert toute l'année. Stage. Parcours. Tarifs en ligne. Club. Piscine. Boutique. Restauration. Boutique. Deux hôtels (3 et 4 étoiles). Bar.

Avec le golf de La Grande Motte, Robert Trent, l'un des plus prestigieux architectes de golf américain, a signé l'une de ses plus belles réussites. Sur près de 67 ha d'espaces verts

et 20 ha de plans d'eau s'étendent 3 parcours pour tous les niveaux dont le fameux 18-trous Flamant Rose pour les champions. Il accueille les cartes de circuit européen depuis 1991.. Deux autres parcours sont là pour apprendre ou se perfectionner : Les Mouettes (6-trous) et Les Goélands (18-trous). On peut bénéficier de stages très « pro » (stages de 5 jours à raison de 3 heures par jour, matériel compris), pour les débutants « Premier Swing » (apprentissage de base dans tous les compartiments du jeu : grand jeu – approches – putting – règles et étiquette), pour le perfectionnement « Carte verte » (grand jeu – approches – putting – règles et étiquette – passage de la carte verte permettant l'accès à la majorité des parcours français – analyse vidéo du swing). Enfin, le stage de perfectionnement « Handicap » permet une amélioration du handicap et un perfectionnement dans tous les compartiments du jeu : grand jeu – approches – putting – analyse vidéo du swing – règles et étiquette. Chacun de ces stages nécessite la présence de minimum 3 personnes.

■ **PONANT AVENTURE**
Avenue du Général-Leclerc
Devant la base d'aviron
✆ 06 24 59 18 20
www.ponant-aventure.com
ponantaventure@gmail.com
D´avril à novembre (réservation pour les groupes toute l'année. Vacances de février et d'automne : fermé les lundis. De 14h à 19h durant les vacances scolaires zone A, les week-ends, les jours fériés. Les mercredis : d'avril à septembre. Été non stop de 10h à 20h). Formules allant de 8 € à 23 €. Tarif adulte à partir de 14 ans.
Parcours aventure en forêt, au bord de la plage et à proximité du complexe sportif. Au total, 5 parcours, plus de 115 ateliers ludiques et variés entre ciel et mer, entourés par la mer et l'étang du Ponant. Des mâts de bois de plusieurs mètres de diamètre culminent jusqu'à 25 mètres de hauteur pour vous offrir une vue exceptionnelle et encore plus de diversité : tyroliennes, ponts de singe, sauts du lémurien, lianes volantes, filets d'embûches, passerelles et ateliers de création. Le cadre est ombragé et reposant. Des tables en bois sont mises à disposition, permettant de partager les goûters d'anniversaire et les pique-niques sous les grands pins maritimes. Des rafraîchissements sont disponibles sur place. En été, vous pourrez profiter d'une soirée sportive dans les arbres, en réservant une spéciale nocturne tous les mercredis.

■ **RANDO JET**
Esplanade Jean-Baumel
✆ 06 10 44 06 60
www.randojet.eu
randojet@gmail.com
Jet-ski sans permis 70 € les 30 minutes, 130 € l'heure, parachute ascensionnel 55 € les 15 minutes, bouée tractée 20 € par adulte, 15 € par enfant, speedboat 25 €, flyboard 100 €, formules paddle à partir de 8 €. Label Handisport. Organisations pour les groupes et séminaires de challenge, raid, animations en tous genres.

Les sports nautiques riment avec sensations. Rando Jet rajoute à ces dernières « fous rires garantis » et c'est valable pour tout le monde, paraît-il « de 5 à 105 ans », et pour cause : vol au-dessus de la mer en parachute ascensionnel à plus de 70 mètres de haut, pour profiter d'un point de vue d'exception sur la Camargue en 3D avec visite guidée de la baie d'Aigues-Mortes, flyboat, initiation et randonnée en jet-ski, rodéo nautique en bouée tractée voire plus calmement paddle, tout est encadré par moniteur diplômé et l'équipement de sécurité est fourni, que l'on sache nager ou non. On l'aura compris, ici l'on s'amuse et les activités sont nombreuses, pour la plupart nautiques mais pas que : il y a aussi du quad, du kart, du paintball, des rando bike, et même après l'adrénaline, des stages d'éveil corporel avec yoga, tai-chi, etc.

■ **YACHT CLUB DE LA GRANDE MOTTE – ÉCOLE FRANÇAISE DE VOILE**
Esplanade Jean-Baumel
✆ 04 67 56 19 10
www.ycgm.fr
centrenautique@lagrandemotte.fr
Ouvert toute l'année. Stages à partir de 135 €/5 ½ journées. Cours : avril à septembre, le samedi et le dimanche de 13h30 à 18h. Juillet et août, tous les jours de 10h00 à 19h00 : de 50 € à 60 € par personne. Location : à partir de 12 €.
Dériveur, planche à voile, catamaran ou habitable, le Yacht Club de La Grande Motte (YCGM) vous propose de nombreuses possibilités pour découvrir la voile et son univers. En stage de 5 jours pendant les vacances scolaires, de mars à novembre les week-ends et jours fériés pour le Club Loisir ou toute l'année en compétition, le club s'adapte à vos envies et à tous les âges, à partir de quatre ans. Pensez quand même à louer votre combinaison pour la durée du stage, elle est disponible à partir du dimanche après-midi la veille du stage. Juste envie de naviguer de quelques heures ? Vous pouvez louer du matériel au Point Plage (mer) pour vous adonner librement aux joies et sensations de la planche à voile, du catamaran, du dériveur, du kayak de mer, du stand-up paddle ou même du simple bateau à pédales sur l'un des deux sites de pratique du yacht club : en mer côté Plage Ouest (location et stages) ou sur l'étang du Ponant pour les débutants (stages).

Détente, forme

INSTITUT DE THALASSOTHÉRAPIE MÉDITERRANÉE
Point Zéro
615, allée de la Plage
✆ 04 67 29 13 13
www.thalasso-grandemotte.com
info@thalasso-grandemotte.com
*Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h ; le dimanche de 9h à 13h. Fermeture annuelle dernière semaine de décembre jusqu'à fin janvier. Hotel Les Corallines**** 219 € pour deux en haute saison. Cures sans hébergement : de 461 € à 610 € pour quatre jours, 577 à 720 € pour cinq jours, 692 à 850 € pour six jours Hébergement dans le cadre d'une cure en pension complète : 31 € par personne. Restauration (à partir de 29 €).*

Dans ce temple de la thalasso, idéalement situé face à la mer, plusieurs univers vous seront proposés correspondant à différents types de soins. A commencer par des soins marins effectués dans un espace de près de 600 m² aux équipements modernes, où vous profiterez de bains bouillonnants, gommages, enveloppements, tout en ayant accès au sauna, au hammam, à la salle de repos et au bassin intérieur. Si vous optez pour l'univers détente, vous aurez droit, dans l'une des huit cabines aux tables moelleuses et confortables, à choisir parmi les variétés de modelages du monde : modelage relaxation, pierres chaudes, oriental, ayurvédique, etc. Différentes formules vous sont proposées, de la demi-journée à plusieurs jours, avec ou sans hébergement. Il y a l'embarras du choix. Destination idéale pour découvrir la thalassothérapie, ce centre parfaitement équipé en bord de la mer, propose une grande variété de soins et cures de qualité, mais aussi les services d'un hôtel grand confort à l'ambiance raffinée et contemporaine avec ses boiseries et autres matériaux nobles, où les chambres donnent sur des terrasses privées surplombant une grande piscine extérieure. Il propose aussi dans sa partie restaurant une cuisine méditerranéenne dont les menus sont renouvelés chaque jour en fonction du marché de saison ainsi qu'un buffet à thème.

■ **LOVE SPA**
120, rue du Port
✆ 06 70 70 54 52
www.my-love-spa.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 20h. Soins et massages. Hôtel.
Il est parfois difficile de se relaxer, même en vacances. Pour cela, Love Spa propose des soins et des massages sur mesure. Havre de paix, le confortable cocon créé par l'équipe invite à la détente. Les traitements sont nombreux et sont tous réalisés par des praticiennes diplômées et certifiées. Les jeunes femmes ont auparavant travaillé dans des établissements de luxe en France et à l'étranger, notamment à Bora Bora. Le résultat est garanti, après les clients se trouvent sur un délicat petit nuage.

Bateau

■ **RIVAGE 34**
Avenue Robert-Fages
✆ 04 67 56 15 34
www.rivage.fr
pat-perrot@hotmail.fr
Location de bateaux avec ou sans permis à l'heure. Bouée tractée, ski nautique et wake board, 2 heures 15€, au delà 30€ ; forfait pêche, de 7h00 à 11h00 carburant non compris : Sans permis 100€ / 4 pers., avec permis / 50cv) 125€ (5 pers.).
Vous ne pourrez pas rater la base, située à quelques pas du grand parking. Aux commandes de l'un des 18 bateaux géolocalisés de 4,5 mètres à 8 mètres, vous pourrez avec le permis longer les plages, de L'Espiguette jusqu'aux Aresquiers, tout en profitant des équipements de loisir à bord (bouée, ski nautique, wakeboard). Que vous ayez le permis ou non, la base vous proposera le bateau et le parcours adaptés à vos attentes, Pensez à réserver et notamment pour les forfaits pêche, dont le départ est fixé à 7h, car les formalités se font la veille.

Sorties

■ **PASINO LA GRANDE MOTTE**
335, allée des Parcs
✆ 04 67 56 46 46
www.casinograndemotte.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 10h à 4h. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Restauration. 2 salles de séminaire.
Déplacé à l'entrée de la station, le Pasino de La Grande Motte est devenu la salle de spectacle (1 200 places) par excellence. De nombreuses têtes d'affiche de la variété et de grands comiques se produisent ici. Jugez vous-même : Julien Clerc, Franck Dubosc, Elie Semoun… S'y ajoutent des pièces de théâtre et d'autres créations diverses. Mais ce qui fait battre le cœur de l'établissement davantage c'est l'espace casino. Plus de 200 machines à sous sont disponibles dans cet espace moderne dédié au jeu. Les responsables ont installé deux restaurants à proximité des roulettes et des tables de jeu. Une salle a même été créée pour les enfants afin de pouvoir faire durer le plaisir des parents.

Emplettes

■ **BOUCHERIE FOLCO – BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR ÉPICERIE FINE**
319, avenue Robert-Fages
Centre commercial Le Miramar
✆ 04 67 54 72 45
www.boucheriefolco.fr
fchristophe34@hotmail.fr
Ouvert du vendredi au mercredi de 6h30 à 12h45 ; du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 15h30 à 19h15. Ouvert le dimanche.
Aussi loin que ses souvenirs le mènent, M. Folco a toujours su que la boucherie était sa vocation. Très jeune il s'est préparé à ce noble métier. Pour ce faire, il a travaillé dans de nombreuses régions françaises. Il y a dix-huit ans, il ouvre sa première boucherie à La Grande Motte et cinq ans après il ouvre sur le port de la même ville – au Miramar – sa seconde. Il a choisi de travailler des viandes de qualité « Charolais Label Rouge » en collaboration avec des éleveurs affineurs de viande. Ici, on travaille l'excellence du goût. Le coin traiteur n'est pas en reste. Un plat du jour différent chaque jour est proposé. Le jour de notre passage mijotait sur le grand caquelon, la gardiane. D'autres plats font la réputation de cette adresse, la blanquette de veau, les paellas en été, les macaronades, spécialité de La Grande Motte, le veau provençal et de nombreux gratins maison comme l'aubergine parmesane, gratin de courgette, tomates farcies, endives au jambon… Dehors, la grande rôtisserie cuit tous les jours des poulets ou autres rôtis sur commande.

LES VINS PLAISIRS
53, allée des Jardins
✆ 09 84 21 08 67
www.lesvinsplaisirs.fr
contact@lesvinsplaisirs.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 19h30 ; le dimanche de 9h30 à 13h. Ouvert le dimanche. Livraison possible (commande sur le site Internet).
Cette petite boutique située vers le « Point Zéro » à La Grande Motte est en réalité une grande entreprise ouverte à l'année, regroupant quelques jolies étiquettes régionales, mais aussi des bourgogne, des bordeaux, des beaujolais, quelques vins de Loire, du Rhône, de Provence ainsi que des champagnes. Chaque mois, le caviste vous propose son carnet de dégustation. Une sélection œnologique des plus pointues, pour vous faire découvrir ou redécouvrir certains domaines, allant même jusqu'à vous proposer un accord mets et vin. Tous les jeudis de l'été à 18h, et pour une heure et demie à deux heures, vous pouvez déguster six vins différents et apprendre le vocabulaire de dégustation, les différentes méthodes de vinification, etc.

Marchés

LES MARCHÉS DE LA GRANDE MOTTE
Place du 1er-Octobre-1974
Marché nocturne artisanal, du vendredi 01 juillet 2016 au mercredi 31 août 2016 ; Marché traditionnel tous les Dimanches de 8h à 13h, place du 1er Octobre 1974. Juin, Juillet, Août et Septembre : tous les jeudis de 8h à 13h.
Marché traditionnel du jeudi, place du 1er-octobre 1974, ou marché « gourmand » du mercredi matin sur les rives de l'étang du Ponant, mais aussi en été le « grand marché » des jeudis et dimanches, les marchés nocturnes d'artisanat dans chaque quartier, le marché tient une place de choix dans l'animation de la ville. A ne pas manquer pour remplir son frigidaire, le marché « gourmand » du mercredi matin, qui rassemble toute l'année ce jour-là à l'ombre des pins des rives du Ponant un grand nombre de producteurs de fruits et légumes locaux et d'agriculture raisonnée. Au cours de l'été, tous les lundis et tous les jeudis de 18h à 23h30, vous apprécierez la déambulation nocturne entre les stands des artisans qui exposent les articles de leur fabrication.

LAMALOU-LES-BAINS ★

La légende raconte qu'au Moyen Âge un paysan souffrant de douleurs s'était baigné dans la mare boueuse formée par les sources de la ville, et que peu à peu son mal fut soulagé. Mais, ce n'est qu'au XIXe siècle, que Lamalou-les-Bains fut exploité pour le pouvoir sédatif de ses eaux. Contrairement à beaucoup de stations thermales, elle n'a pas une origine romaine. Son nom vient tout simplement du ruisseau traversant la cité qui s'appelait Malou ou Betoulet, pour devenir aujourd'hui Bitoulet. Les sources de la ville constituent un petit bassin hydrologique. Elles sont situées sur une faille importante et sont apparues à la suite de percement de galeries minières. Cette absence d'histoire et de patrimoine est compensée par un charme naturel dû à sa situation : à 200 m d'altitude dans un vallon ombragé, au pied du Caroux-Espinasse et à une architecture du XIXe siècle. Depuis les Thermes en passant par les grands hôtels jusqu'au théâtre et au casino avec ses vitraux classés, tout l'éclectisme architectural de l'époque y est représenté. Au hasard des rues, portant pour la plupart le nom d'hommes célèbres ayant contribué à l'essor de la station, se dévoilent de nombreuses villas de la Belle Epoque mais également des parcs où il fait bon se promener… La ville d'eaux aux quinze sources pures et bienfaitrices attire aussi bien les curistes que les sportifs désireux de découvrir le Caroux, à pied, en VTT ou à cheval.

Points d'intérêt

JARDIN JAPONAIS
Inauguré en 1990 à l'occasion du jumelage avec Misasa, station thermale japonaise, et conçu par un artiste décorateur italien, le jardin est dans la tradition nippone où chaque élément possède une signification. Le lac, toujours à sec et les pierres rondes blanches sur la pelouse symbolisent l'océan propice à la réflexion. Le bassin et la petite cascade représentent le chemin de la vie. La cloche, provenant du temple Ryo Engi de Kyoto, sise sur la colline de la sérénité est le symbole de l'amitié. La Maison du Soleil est une réplique d'une maison de campagne japonaise.

NOTRE-DAME-DE-CAPIMONT
Surplombant la vallée de l'Orb, perchée à 400 m au-dessus de Lamalou-les-Bains et d'Hérépian, le sanctuaire de Notre-Dame-de-Capimont, dédié à la Vierge, est le témoin du passé religieux des villages avoisinants. Véritable oasis de paix, on y découvre au cœur des chênes verts une chapelle romane datant du XIIe siècle et son ermitage construit beaucoup plus tard : au XVIIe siècle. Un autre monument se dévoile à vous, en empruntant le sentier qui mène à un escalier monumental : la chapelle Saint-Anne. Une jolie balade à faire soit au départ de Lamalou-les-Bains ou bien par Hérépian. Arrivés au sommet vous erez récompensé par la vue qui s'étend de Carlencas au Caroux puis du pic de la Coquillade jusqu'à l'Orb.

PARC ET FORET DE L'USCLADE
Véritable oasis de verdure de la station, le parc aux cèdres majestueux renferme un kiosque à musique datant du XIXe siècle. Le parc est prolongé par une belle forêt de pins où il est possible de suivre un parcours santé.

SAINT-PIERRE-DE-RHÈDES ★
Dominant le cimetière, sur la route du Poujol-sur-Orb, la vénérable église de grès rose repose sur les fondations d'un antique sanctuaire chrétien installé à la fin du IVe siècle. L'architecture et les fascinantes sculptures de cette primitive paroisse datent des XIe et XIIe siècles. Considéré comme l'un des plus purs joyaux de l'art roman rural, le prieuré de Saint-Pierre-de-Rhèdes est classé monument historique.

SOURCES

Plus de quinze sources s'échelonnent le long de la faille géologique qui traverse le vallon, elles sont de type bicarbonatées calciques et sodiques, ferrugineuses, riches en magnésium et potassium et renferment du gaz carbonique. Il s'y ajoute une minéralisation secondaire ferro-arsenicale, plus ou moins marquée selon les sources. Certaines sources sont exploitées dans les piscines thermales, d'autres coulent librement, d'autres encore ont des buvettes, elles sont au nombre de trois : la source Usclade indiquée pour les troubles hépato-digestifs. La source Capus, préconisée pour les anémies et manque de fer est une eau froide. Enfin, la source Bourgès a des propriétés digestives et diurétiques, elle aussi eau froide est carbogazeuse. Elle était mise en bouteille et commercialisée au début du siècle dernier.

Le couvert

LE DIAMANTINA

19, avenue Charcot
✆ 04 67 95 38 68
lediamantina@orange.fr
Ouvert tous les jours de 7h à 1h. Carte : 20 € environ.
Cette brasserie compte deux salles. Une face au bar, où bon nombre d'habitués regardent le journal télévisé en déjeunant d'un plat du jour et une plus petite, derrière, pour ceux qui ont envie de plus de tranquillité. Une terrasse est accessible, à l'étage et derrière l'établissement. La cuisine est simple mais bonne et généreuse. Le chef proposera, en entrée, un carpaccio de bœuf, une assiette de charcuterie, des moules gratinées ou encore une salade landaise aux gésiers. Pour le plat, ce sera un magret de canard aux épices, un tournedos de bœuf au lard fumé, des aiguillettes de canard en persillade ou bien un tartare classique. Tout ces plats seront accompagnés de vins régionaux et suivis, pour le dessert, d'une tarte Tatin tiède avec glace à la vanille et crème chantilly. Le Diamantina est la brasserie par excellence pour profiter de l'ambiance de la station thermale. C'est une adresse centrale stratégique, sans chichis et le personnel est très agréable. Pour les amateurs de sports et de jeux, il y a même un billard à disposition, et des évènements sportifs sont très souvent diffusés sur l'écran géant.

LES MARRONNIERS

8, avenue de Capus
✆ 04 67 95 76 00
www.restolesmarronniers.com
contact@restolesmarronniers.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 15 € à 17 €. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 13,80 €. Vin au verre. Plats à emporter.
Candice et Christpohe ont repris les rennes de cet établissement qui fait face à l'église. Ils vous reçoivent dans l'ambiance chaleureuse d'une salle fardée de couleurs chaudes ou sous la tonnelle de leur jolie terrasse. Les plats de Christophe associent produits du terroir et inspirations orignales. Chaque trimestre, le chef propose une escale en Méditerrannée. Au Maroc, par exemple, avec des sardines fraîches farcies au citron, cumin, persil, coriandre, piment doux et tomates confites ; un Tajine de mouton aux cardons ; et des Briouats au miel et aux amandes, pour le dessert. A la carte, on trouve un velouté au navets de Pardailhan ; de la selle d'ageau rôtie à la farce d'épinard et amandes, une purée de panais ou une Bouillabaisse de lapin flambé au pastis avec zestes d'agrumes et confits d'oignons des cévennes. Et pour le dessert, en apothéose : un biscuit tiède au chocolat coulant ou un sorbet framboise et son coulis. Notons aussi que le maison possède une très belle sélection de vins, servis en fonction des plats. Une belle réussite, une excellente adresse !

RESTAURANT LA CIGALE

13, avenue Capus
✆ 04 67 95 22 44
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; le vendredi soir. Carte : 20 € environ.
Installée à deux pas du centre-ville Sylvie vous accueille avec sourire dans deux petites salles et une terrasse aux couleurs provençales. Leur formule : un menu à prix très sympa à composer dans le choix de plats du jour, avec entrée une salade de bienvenue et pour finir un dessert ou du fromage et en plus le café est compris. La cuisine est simple, familiale avec par exemple en entrée cassolette de moules ou assiette Cevenole et pour suivre entrecote, couscous, truite au amandes ou cuisse de canard confite en cassoulet. Dans ce même esprit de simplicité et de bon marché, les desserts concluent ces agapes que vous aurez bien sûr arrosées avec un faugères choisi dans une belle petite sélection. En été, l'établissement est ouvert tous les après-midi pour déguster une glace, une crêpe ou se désaltérer. Au final, une adresse toute en sourire, à l'ambiance familiale et où vous n'éclaterez pas votre budget.

Le gîte

LE GALIMAR

17, boulevard Saint-Michel ✆ 04 67 95 22 99
www.galimar.fr
Fermé du 15 décembre au 15 février. 27 chambres. Chambre double de 54 € à 66 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 7,60 €. Restauration.
Cette ancienne maison de maître, située à quelques mètres des thermes et du casino est paisiblement lovée dans un parc ombragé et fleuri. Classé deux étoiles, l'hôtel offre 28 chambres au charme campagnard. Chacune d'entre elles garantit un séjour baigné de sérénité et de confort avec télévision à écran plat, ligne téléphonique directe, réveil automatique, wi-fi, et surtout un accès adapté pour les personnes handicapées. Pour la détente, la piscine vous tend les bras, tout comme la terrasse, ombragée par un platane presque bi-centenaire, le bar et les salons. Les sportifs apprécieront les tables de ping-pong et les aménagements de la station. Les gourmets ne seront pas en reste avec une authentique cuisine de tradition. Au menu : une crémeuse de crustacés aux zestes d'agrumes, queues d'écrevisses, chips de lard

paysan et tuile de parmesan suivit d'un pavé de quasi de veau, crème de morilles, parmentière de pommes de terre au romarin, légumes printaniers et pour finir une panna cotta à la vanille de Madagascar et fève de Tonka, cœur meringué, coulis au citron.

L'ARBOUSIER***
6, rue du Docteur Privat ✆ 04 67 95 63 11
www.arbousierhotel.com
reception@hoteldesthermes-lamalou.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. 31 chambres. Chambre double de 51 € à 87 € ; chambre triple de 88 € à 93 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 8,30 €. Parking. Garage : 6,50 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration (menus de 21 € à 31 €).
« Au pays des sources et de la santé », le plaisir d'être bien accueilli et d'être bichonné est un luxe suprême que l'on peut déguster dans cette maison, enracinée dans le paysage touristique et thermal et dirigée par Marie-Christine Géronde. Rénovées, les chambres offrent espace, luminosité et agréments contemporains. Essayez sans hésiter celles « plein ciel » qui s'ouvrent sur les toits de la station thermale. Dans une ambiance art déco originale et festive, le restaurant s'ordonne autour d'une salle majeure de 150 couverts, d'une terrasse ombragée appréciable en été mais aussi de deux salons feutrés de 10 à 30 places. Dans les assiettes, on déguste une cuisine de terroir fraîche et inventive comme dans la salade de homard aux herbes fraîches, la brochette de filet de pigeonneau en robe blanche, qui précèdent de succulents desserts. La présence d'œuvres d'art contemporaines libère le vent de la création, toujours source d'émotions.

Loisirs

GOLF DE LAMALOU
Route de Saint-Pons
✆ 04 67 95 08 47 / 04 67 95 09 09
www.golf-lamalou-les-bains.com
infos@golf-lamalou-les-bains.com
Ouvert toute l'année. Restauration. Boutique.
Embrassant le Caroux, longé par les eaux claires de l'Orb, ce parcours boisé et agrémenté de plans d'eau est unique dans l'arrière-pays héraultais. Le parcours, de 9 trous est court, 2 600 m par 35, technique, mais reste toujours agréable à jouer. Le club-house possède une terrasse panoramique très agréable, ensoleillée tout au long de l'année. L'équipe de l'Hôtel Belleville a repris la restauration du golf avec le restaurant « La Capitelle ». Dans un cadre de verdure, ils proposent un restaurant ouvert 7j/7 le midi, en soirée le week-end, avec menus, carte et grillades et un café-glacier (7j/7) sur une terrasse plein sud. On passe un très beau moment.

Détente, forme

THERMES DE LAMALOU-LES-BAINS
Avenue Clemenceau ✆ 08 00 05 05 32
www.chainethermale.fr
Ouvert du lundi au samedi de 6h à 12h. Ouvert du 8 février au 11 décembre. À partir de 360 €.
A Lamalou-les-Bains tout est mis en place pour une cure apaisante. Les cures à Lamalou sont indiquées pour la neurologie, la rhumatologie et traumatologie. Douche pénétrante, à jet, à pression, sous-marine, bains d'eau courante, immersions en piscine, cataplasme… les soins des thermes sont accessibles selon plusieurs formules : les cures traditionnelles, les semaines de remise en forme, ou les journées découvertes avec quatre soins (journées qui sont d'ailleurs des matinées au vu des horaires de la station ; ce qui laisse du temps pour se promener ensuite).

Dans les environs

Combes

FORÊT DES ÉCRIVAINS COMBATTANTS
Ouvert toute l'année. Gratuit.
Accrochée aux pentes du Caroux, la forêt des Ecrivains est un havre singulier, née sous l'impulsion de l'association des écrivains combattants dans les années trente afin d'honorer la mémoire des écrivains morts au cours de la première guerre mondiale. La forêt s'inscrit également dans un mouvement de reboisement devenu nécessaire après les inondations catastrophiques de mars 1930. Agrandie à deux reprises, en incluant des écrivains tombés au cours de la dernière guerre, la forêt s'étend sur près de 100 ha. L'escalier abrupt conduit sur le plateau où se trouve un monument commémorant le sacrifice de 560 écrivains tombés durant la guerre, puis au rond-point Charles-Péguy marqué d'une croix gigantesque. De là convergent des allées baptisées Antoine-de-Saint-Exupéry, Apollinaire, Alain-Fournier… Peuplée de cèdres, de pins, de châtaigniers, elle offre de belles vues sur le Caroux, mais elle souffre de plus en plus d'un manque d'entretien. Dommage pour un tel lieu de mémoire !

La voie verte Passa Païs

Le chemin est tout tracé, sur une ancienne voie ferrée. Passa Païs est un parcours de 80 kilomètres allant de Mazamet à Bédarieux, sécurisé et entièrement pédestre. Cette année, le parc naturel régional du Haut-Languedoc organise la toute première édition de la Journée de cette voie. Au programme : un marché d'artisanat d'art et de producteurs locaux, coulée de cloche par Richard Salles, fondeur d'art, animations musicales et visite du musée de la Cloche et de la Sonaille. De 9h à 18h, visite du musée 3 €. Renseignements à la mairie d'Hérépian : ✆ 04 67 95 04 55.

AUBERGE DE COMBES

Le village
✆ 04 67 95 66 55
www.aubergedecombes.fr
contact@aubergedecombes.com
Fermé en janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi et de 19h30 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h. Menus de 30 € à 75 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 24 €. Terrasse.
Jean-Marc Bonano, épaulé par son épouse Claude et son fils Clément, a un talent qui ne trompe personne. Ce chef d'origine italienne mêlé de sang andalou, formé à l'art culinaire à Carcassonne, a fière allure et plus d'un tour de main à son actif. Non loin de Lamalou et d'Hérépian, Combes est le rendez-vous des gourmets qui, dès leur arrivée dans ce paisible village de poche, voient leurs cinq sens dopés : décor de moyenne montagne (le Caroux), panorama sur une vallée à la nature généreuse, odeurs appétissantes qui titillent les narines, lecture d'une carte alléchante, dynamite de sanglier ; soupe de gibier de mon père ; salade de roquette et fenouil à l'huile de citron ; œuf de poule à la poêle sur tartine grillée minute, quelques cèpes et cœur de sucrine, vinaigrette de cèpes ; tranches de foie gras mi-cuit sur la braise de sarments, confits d'oignons à la grenadine, pain snacké ; sur un toast de saupiquet, poitrines de palombes rôties à l'ail et au genièvre, caviar de cèpes, jus de carcasses au grenache ; saumon juste mariné aux aromates, coulis de betterave ; et en dessert un succulent « fruits rouges » comme un yaourt. Le lieu, baigné de lumière, respire le bonheur d'une cuisine mitonnée avec raffinement et amour.

Hérépian

Ce village méridional, construit autour de ses églises, avec de vieilles maisons parées de pierres de pays, mérite le détour. Géographiquement bien implanté, à la croisée des chemins, sur l'axe de la vallée de la Mare et de la vallée de l'Orb, Hérépian doit son essor, dès le XIIIe siécle, à l'importante circulation de denrées et de minerais argentifères provenant des communes voisines. Classée ville Métiers d'Art, Hérépian possède un musée national de la Cloche et la Sonnaille (aujourd'hui fermé) et une fonderie de cloches, témoins d'une ancestrale tradition. Ce site touristique, sillonné de rivières, de lacs, vit au rythme des saisons et de la culture de la vigne qui façonne son paysage depuis plus de 2 000 ans.

Point info tourisme : ouvert toute l'année du lundi au vendredi : 9h/12h – 13h/17h.

L'ÉGLISE SAINT-MARTIAL

L'église de Saint-Martial à Hérépian fut construite en 1858, sur les ruines du château du XVe siècle. De style néo-gothique à l'origine, elle fut restaurée et remaniée à plusieurs reprises et étendue dans l'axe nord-sud. Elle est bâtie au centre du village, au milieu des maisons en pierre et des rues étroites. La porte principale se trouve sur la façade ouest où l'on peut observer un décor caractéristique du XVIIe siècle : de petites volutes sous fronton qui devait sommer la porte d'entrée. Face à l'église, les gens de passage et les habitués aiment à se retrouver sous l'ombre du platane bicentenaire (planté en 1807 par M.Chauvet, hérépianais) pour se rafraîchir non loin de la fontaine.

L'OCRE ROUGE

12, place de la Croix
✆ 04 67 95 06 93
www.locrerouge.fr
contact@locrerouge.fr
Fermé du 20 décembre au 13 janvier. Ouvert du mercredi au samedi le soir ; du jeudi au dimanche le midi. Menus de 23 € à 51 €. Menu enfant : 17 €.
Niché au cœur du vieux village d'Hérépian, cet ancien relais de poste est devenu un restaurant où les gourmets aiment se retrouver pour déguster les nouvelles trouvailles culinaires de Thierry, maître des lieux. Facilement repérable grâce à sa belle façade repeinte en ocre rouge patinée comme à l'ancienne et au vestige de sa mangeoire, le restaurant invite les convives dans une belle salle voûtée baignée d'une lumière douce et reposante, au mobilier en fer forgé. Epaulé par son épouse Marion, Thierry propose une cuisine traditionnelle qui n'a pas peur des mélanges de saveurs. Dès le premier menu, vous apprécierez la joue de bœuf braisée en crépinette, pomme fruit et sauce aux champignons séchés ou encore le filet d'agneau au sésame, jus au thé « gun powder », fine purée de panais… Fromages affinés ensuite, avant de finir sur une belle carte de desserts. Sur la carte, honneur est fait aux cuvées de la région et aux jeunes talents.

LE COUVENT

2, rue du Couvent
✆ 04 67 23 36 36
www.garrigae-resorts.com
couventherepian@garrigae.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 129 € à 219 € ; suite de 169 € à 299 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (à partir de 29 €). Canal +.
Le jeune et dynamique groupe Garriguae Resorts a transformé ce petit couvent du XVIIe siècle au cœur du village en une demeure de caractère en ayant respecté

toute l'authenticité du lieu, en créant 13 suites chaleureuses et confortable, parant l'aspect monastique de tous les éléments indispensable à un équipement de ce niveau. Il faut compter aussi sur un environnement exceptionnel, tels les Monts d'Orb tous proches, le golf de Lamalou, mais aussi tout simplement les jardins du couvent, celui d'hiver derrière sa grande verrière, celui extérieur qui prend quelques petits airs méditerranéens. Très épuré, à l'abri sous les voûtes, le spa est une oasis de bien-être et de calme, avec une carte de soins basée sur des produits 100 % naturels. Pour les repas, le Couvent propose sa table d'hôte, confectionnée par Michel Aninat, charcutier-traiteur du village, élabore tous ses plats à partir de produits frais régionaux de première qualité : fricassée de saint-jacques, poisson en nage au Cognac, volailles à la crème et aux morilles, canettes aux figues, pintade aux cèpes, Bref, une halte indispensable lors d'une escapade dans les hauts cantons héraultais.

DES LITS SUR LA PLACE
12, place Croix
✆ 06 41 61 43 44
www.deslitssurlaplace.fr
contact@deslitssurlaplace.fr
Chambre double de 67 € à 92 €. Petit déjeuner inclus. Animaux non admis. Wi-fi gratuit. Possibilité de prendre ses repas au restaurant L'Ocre Rouge à la même adresse (www.locrerouge.fr).
Aménagé dans une maison de village du XIXe siècle, « Des lits sur la place » accueille ses hôtes dans une des 5 chambres et suites de charme, dont certaines avec vue sur les hauteurs. Vous pourrez profiter de la terrasse pour des petits déjeuners au soleil, ou dans la salle commune les autres jours, avant de partir découvrir les richesses touristiques de l'Hérault. De très belles prestations. Un bed & breakfast qui donne envie de prolonger son séjour.

Les Aires

DOMAINE DE GATINIE
1051, route de Gatinié
✆ 04 67 95 71 95
www.domainegatinie.com
gatinie@wanadoo.fr
Fermé de novembre à mars. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 19 €. Location de 200 € à 610 € la semaine, selon saison et capacité.
Idéalement situé au dessus des berges de l'Orb, en plein cœur de la nature, le camping offre sur 3 hectares une centaine d'emplacements calmes, spacieux et pour la plupart ombragés. Piscine et aire de jeux sont les activités favorites des enfants, tandis que les plus grands peuvent partir en randonnée découvrir la région. Attention à améliorer le service et la propreté, parfois irréguliers…

Le Pradal

Situé à quelques kilomètres de Lamalou-les-Bains, le village est posé sur un replat de la montagne. Exposé plein sur, Le Pradal symbolise le bien-être méridional. Murets de pierres sèches, terrasses où résistent quelques ceps de vigne, châtaigniers, cerisiers sont les éléments majeurs du paysage. Les terres rouges et les eaux bleutées flirtent avec les minerais noirs et les coteaux verdoyants. Sous le village sont creusées les galeries d'anciennes mines métallifères et des mines de zinc et d'argent, concédées à la compagnie de la Vieille Montagne. Les environs sont propices à de nombreuses promenades, en particulier le pont du Diable et les berges de la Mare.

Rosis-et-Douch

Ce hameau de montagne est un bon point de départ pour des randonnées, notamment vers les gorges de Colombières. Le hameau de Douch est blotti sur l'épaule du Caroux (accessible par la D180). Joliment retapé, il est resté pittoresque tout en reprenant vie. L'église romane de Sainte-Marie-de-Douch du Xe siècle, classée par les Monuments historiques, se situe en dehors du village. L'endroit est idéal pour les amateurs de randonnées pédestres.

LE CAROUX
Office de Tourisme du Caroux
Mont de Caroux
✆ 04 67 23 02 21
www.ot-caroux.fr
tourisme@ot-caroux.fr
Au cœur du Parc naturel régional du Haut-Languedoc, les vallées de l'Orb et du Jaur, au nord de Béziers, offrent des trésors naturels, cachés entre cimes et garrigues Gorges d'Héric et de Colombières, massif du Caroux, Gorges de l'Orb, Massif de l'Espinouse, forêt du Somail. Dominant la confluence du Jaur et de l'Orb, le mont Caroux, sur son plateau culminant à 1 091 m d'altitude, forme avec le mont l'Espinousse un paysage emblématique du haut Languedoc. Le col de Font-Froide en préfigure la porte d'entrée. Ses paysages, variés, alternent entre forêts profondes, landes plantées de bruyère, eau paisible du lac de l'Airette. Il est localement appelé la « femme couchée » ou « femme allongée » du fait de sa forme qui rappelle le corps d'une femme. C'est ici, entre landes et pelouses que le mouflon a élu domicile. Ces grands moutons sauvages importés de Corse en 1956, se sont parfaitement adaptés à ces moyennes montagnes méridionales, sèches et bien arrosées selon les saisons. Leur courbe démographique s'est d'ailleurs envolée : une vingtaine au départ, les mouflons sont près d'un millier aujourd'hui, étant ainsi plus nombreux que les hommes qui n'habitent plus que quelques hameaux tout autour du massif, comme Douch ou Héric. Tour à tour rude et généreuse, méridionale ou océanique, cette montagne se prête parfaitement à la pratique de la randonnée, parfois sportive, et à l'escalade d'altitude. Au sommet, un panorama grandiose se déploie : d'Ouest en Est sur les sommets arrondis de la Montagne Noire, sur les Pyrénées et les plaines de Béziers.

CAROUX VTT
Route de Douch
✆ 04 67 95 67 28
Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 7h à 14h. Haute saison : tous les jours de 7h à 14h et de 17h à 19h30. VTT : 1/2 journée 13 € pour un adulte, 7 € pour un enfant.

Un bon moyen de découvrir les multiples facettes du Parc régional du haut Languedoc, la balade en VTT peut se faire seul ou accompagné par un titulaire du brevet d'état de cyclisme. Plusieurs randonnées sont proposées, selon le niveau et le temps. Le parcours va d'une balade autour de Rosis à un circuit de 20 km dans la vallée. Des randonnées d'orientation sont organisées pour les groupes, à la fois ludique et instructive pour les enfants mais aussi pour les grands ! Pour les plus sportifs, sont mis en place des week-ends VTT avec nuit en gîte, repas et veillée au coin du feu.

Saint-Gervais-sur-Mare

En arrivant à Saint-Gervais-sur-Mare, on ressent immédiatement la densité d'un passé généreux. Ancienne cité médiévale dont le vieux quartier le Pioch mérite le détour, elle conserve de nombreux vestiges de ses activités de Clouterie, cercleries, filatures et broderies. Une église à clocher roman du XII[e] siècle rappelle le passé religieux, tout comme l'ancienne église Saint-Pierre-de-Neyran avec son beau clocher et les trois chapelles qui renferment d'intéressants retables et des tableaux à blasons. Dans le clocher principal, un carillon de sept cloches harmonisées – qui joue chaque jour des airs différents à 11h52 et 18h52 - a été mis en place. Une originalité qui séduit les habitants, les touristes et les pèlerins du chemin de Saint-Jacques pour sa musicalité et sa beauté. La ville de Saint-Gervais-sur-Mare s'est également développée avec l'exploitation charbonnière et l'ouverture de la ligne de chemin de fer Béziers-Graissessac. La maison des Arts et Traditions « Maison Cévenole », au centre de Saint-Gervais, rend chaleureusement compte de ces activités passées, le musée d'Arts Populaires est également un arrêt tout à fait enrichissant. Alentour, la nature encore sauvage séduit nombre de randonneurs à pied, à cheval ou à vélo.

OFFICE DE TOURISME – MAISON CÉVENOLE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES
12, rue du Pont ✆ 04 67 23 68 88
www.stgervaissurmare.fr
mc.stgervais34@free.fr
Basse saison : ouvert du jeudi au mardi de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h30.
La maison Cévenole évoque à grand renfort d'outils, de costumes et d'objets la vie rurale et les métiers d'autrefois. Ce musée retrace l'histoire locale, du châtaignier aux mines. S'y retrouvent l'atelier des cercliers, du tonnelier ou du cloutier à travers objets et photos, la vie rurale dans les Hauts-Cantons, ponctuée de foires, fêtes et traditions. Le musée présente aussi une partie « Arts et traditions populaires » au travers de la reconstitution d'une cuisine et montre aussi des coutumes locales comme la « cour coculaire ». Des expositions temporaires renouvelées parfois plusieurs fois par an complètent la collection permanente. Un voyage dans le temps !

CHEZ CAMILLE
8, rue Quai ✆ 04 67 23 07 22
www.camille.stgervais.free.fr
bruno.bousquet@free.fr

4 chambres. Chambre simple 50 € ; chambre double à partir de 65 €. Garage. Restauration (possibilité table d'hôte 22 €).
Sur le chemin qui mène les pèlerins d'Arles à Compostelle, Chez Camille offre une halte des plus agréable. Une belle maison de caractère sur la place centrale du village, qui propose tout le confort et un jardin pour se reposer en toute quiétude.

LE CLOCHER DE NEYRAN**
✆ 04 67 23 64 16
leclocher.neyran@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Tarifs emplacement 15 € pour 2 personnes. Electricité 3,50 €. Restauration.
C'est dans un cadre verdoyant, idéalement situé pour les pèlerins sur la voie d'Arles vers Compostelle, que les responsables de ce camping deux étoiles vous accueillent. Dans l'enceinte des lieux, vous aurez le plaisir de découvrir une piscine, une offre restauration mais surtout un ensemble de commodités confortables qui amélioreront grandement votre séjour. Les prix pratiqués par les lieux sont très séduisants et le service qui accompagne la réservation d'un logement est tout à fait adapté à des vacances en toute relaxation. C'est simple mais surtout efficace !

Villemagne-l'Argentière

Dans ce village ancestral, le visiteur pénètre au cœur des vieilles pierres et découvre plusieurs bâtiments classés par les Monuments Historiques : les églises Saint-Grégoire et Saint-Majan, l'Hôtel des Monnaies, objet d'un grand projet de réhabilitation, la tour de Mirande et le pont du Diable. Ajoutons la porte de la Barbacane, les remparts qui protègent des caprices de la rivière, un musée archéologique ainsi qu'un parcours pédestre très rustique dans les petites ruelles du village. À Villemagne, les touristes découvrent la Mare, cours d'eau généralement paisible mais parfois tumultueux, qui offre ces coins ombragés où il fait bon se reposer en écoutant les murmures de la rivière qui sait aussi accueillir les baigneurs. Le randonneur emprunte des circuits tracés et reconnus qui le conduisent vers les hameaux de La Gure et du Causse ainsi que vers Boussagues ou encore cette magnifique cerisaie de 40 ha, véritable tapis de neige au printemps.

MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DES HAUTS-CANTONS
Église Saint-Grégoire
✆ 04 67 23 06 79 / 04 67 23 08 89
Fermé du 1[er] novembre au 30 avril. Haute saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 15h à 18h. Adulte : 2 €.
Occupée depuis des temps immémoriaux, cette petite vallée de la Mare recèle de nombreux trésors archéologiques. De nombreuses découvertes de toutes les époques y ont été faites. Nichée dans l'église désaffectée Saint-Grégoire, la société archéologique y présente, sous forme d'expositions à thème, le résultat des fouilles réalisées dans cette partie du département de l'Hérault et qui couvrent une période du néolithique au Moyen Âge.

LODÈVE ★★

La ville de Lodève, nichée au pied du Causse du Larzac, est longtemps restée un peu éloignée des circuits touristiques du département. Depuis l'arrivée de l'autoroute gratuite A75, la ville se réveille peu à peu au tourisme et laisse enfin découvrir son riche passé et son patrimoine diversifié aux voyageurs. Bâtie en amphithéâtre au confluent de deux rivières, la Lergue et la Soulondre, la ville est dominée par l'imposante silhouette de l'ancienne cathédrale Saint-Fulcran. Dès le XII[e] siècle, Lodève développe son potentiel industriel et commercial grâce aux draps de laine. Devenue cité prospère, elle eut à subir de lourdes destructions sous le ministère de Richelieu et fut relancée par un autre ecclésiastique de pourvoir, le cardinal de Fleury. Ce natif de la ville fit octroyer à Lodève, au début du XVIII[e] siècle, le monopole des draps de troupe pour les soldats. La fortune se poursuivit jusqu'à la crise du textile, après la première guerre mondiale. La ville a néanmoins gardé de cet âge d'or une richesse architecturale que l'on découvre grâce à des circuits patrimoine fléchés (pour les visites guidées, s'adresser à l'office du tourisme). La ville fait preuve aujourd'hui d'un véritable dynamisme culturel à travers l'organisation d'expositions prestigieuses comme celles qui se tiennent au musée Fleury, le festival de poésie « Voix de la Méditerranée » (juillet), le salon des métiers d'art et d'artisanat (novembre et décembre), la fête médiévale en été. Forte de son histoire et de la présence de la manufacture nationale de tapis, la ville a favorisé les métiers d'art et regroupe, sous les labels Ville et Métiers d'Art et Archipel des Métiers d'Art, une vingtaine d'artisans et d'exposants d'art. En 2006, elle a obtenu le label Ville d'Art et d'Histoire. Enfin Lodève présente une situation géographique idéale pour partir à la découverte des causses et des espaces naturels alentour.

Points d'intérêt

ANCIEN PALAIS ÉPISCOPAL – HÔTEL DE VILLE

7, place de l'Hôtel-de-Ville

Jouxtant la cathédrale, le palais épiscopal, aujourd'hui hôtel de ville, a été construit au XVII[e] siècle. De l'extérieure, on admire sa cour caladée et sa toiture en tuiles vernissées marron et vert de Saint-Jean-de-Fos. A l'intérieur, le bel escalier Louis XV a été conservé. A partant vers les Allées de la Résistance, une halte au parc s'impose. L'étonnant monument aux morts sculpté par Paul Dardé est extraordinaire, il représente de façon très réaliste un groupe de 4 veuves.

CATHÉDRALE SAINT-FULCRAN ★

Place de l'Hôtel-de-Ville

✆ 04 67 44 06 32

www.tourisme-lodevois-larzac.fr

Cette cathédrale témoigne de l'importance qu'eut l'évêché de Lodève entre le IV[e] siècle et 1790, date de sa dissolution. Classée au rang des cathédrales fortifiées du Languedoc, l'édifice, construit une première fois au X[e] siècle, le fut à nouveau au XIII[e] siècle. La cathédrale actuelle, de style gothique avec des parties flamboyant, fut édifiée entre le XII[e] et le XIV[e] siècle. C'est non seulement le monument le plus ancien, mais le plus remarquable de Lodève. Les destructions des guerres de religion ont donné lieu à de grands travaux de restauration entre 1634 et 1643. L'accès au cloître se fait après la chapelle de la Vierge, dans la chapelle de la Croix. La chapelle des évêques, dédiée à saint Michel, a été ornée de colonnettes et sert de base au clocher haut de 57 mètres.

HALLE DARDE

Place Dardé

Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Gratuit.

Les anciennes halles de la ville, si représentatives de l'architecture du début du siècle, abritent depuis 1997 une œuvre majeure du célèbre sculpteur. Il s'agit d'une cheminée monumentale qu'il réalisa pour l'exposition des arts décoratifs de 1925. Masse de 4 m de haut et cinq de large, blanche comme les 40 tonnes de pierre de Lens qui ont servi à sa réalisation, les personnages qui l'habitent l'adoucissent. Ils figurent les origines de l'humanité et une grand-mère racontant les contes de Perrault à ses petits enfants. Un rideau ouvragé en cuivre rouge et une plaque d'âtre en pierre de Volvic achèvent le monument. A heure fixe, un mécanisme soulève le rideau de cuivre qui laisse alors admirer les bas-reliefs polychromes du foyer. Outre ce monument, les halles accueillent la statue du Christ aux Outrages et un moulage de celle de l'Homme préhistorique. Une partie du bâtiment est réservée à la présentation du patrimoine touristique de la ville, par l'intermédiaire de films vidéo interactifs.

MANUFACTURE NATIONALE DE LA SAVONNERIE

Impasse des Liciers

✆ 04 67 88 86 44

communication.mobilier@culture.gouv.fr

Visites guidées les jeudis, à 10h 30, 14h et 15h30, et les vendredis à 10h30 et 14h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Tarif réduit : 5 €.

Unique annexe de la manufacture des Gobelins à Paris, la visite est spectaculaire et originale. Dans les locaux de l'ancienne manufacture royale instaurée au XVII[e] siècle par Colbert, on assiste au minutieux travail artisanal des employés qui travaillent sur d'immenses tapis anciens ou contemporains et tissent des copies d'anciens modèles destinés aux services du Mobilier national. Exécution et rénovation peuvent parfois durer plus de 10 ans.

MUSÉE DE LODÈVE ★

1, place Francis Morand

✆ 04 67 88 86 10

www.museedelodeve.fr

museelodeve@lodevoisetlarzac.fr

Fermé le 1[er] novembre, le 25 décembre, le 1[er] janvier et le 1[er] mai. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Tarifs exposition d'été : 10€/7€, exposition d'hiver : 7€/5€, hors exposition : 6€/4€. Supplément visite guidée +3€. Carte accès libre à l'année 20€/10€. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.

Après 5 ans de travaux considérables, le nouveau musée de Lodève a ouvert ses portes au public en juillet 2018. Le bâtiment a été entièrement repensé et s'annonce comme l'un des grands rendez-vous culturels de l'Hérault. Lors du chantier, la belle architecture de l'hôtel particulier a été restaurée et mise en valeur. Un projet muséographique est en place depuis l'ouverture, il s'illustre par des parcours immersifs, des multimédias novateurs et une multiplicité de niveau de lecture. Les collections du musée illustrent 540 millions d'années d'histoire de la Terre et de la vie sur notre planète. C'est l'un des très rares musées en France à couvrir une période aussi vaste de l'histoire de la Terre à partir de collections uniquement prélevées localement.

Le couvert

ENTRE TERRE ET MER
4, avenue Paul-Teisserenc
✆ 04 67 96 01 98

Fermé du 15 janvier au 31 mars. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h30. Sauf le mardi et le mercredi midi. Menus de 21 € à 28 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 15 €. Chaises bébé. Terrasse.
L'établissement « Entre Terre et Mer » s'adresse aux amateurs de poissons et fruits de mer, mais aussi comme son nom l'indique aux amateurs de viande. Le chef a réussi ici le pari osé de contenter les amoureux de la terre et les amoureux de la mer en même temps, tout en mariant les saveurs traditionnelles aux saveurs nouvelles. A vous de choisir entre la traditionnelle bouillabaisse, la seiche à la rouille, la salade de gésiers ou les ris de veau à l'ancienne. Une adresse à découvrir !

SOLEIL BLEU
39, Grand-Rue
✆ 04 67 88 09 86
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 11h à 18h30. Carte : 20 € environ.
Au cœur de cette vieille ville regroupée autour de la cathédrale, le petit salon de thé a su se faire une place de choix. Plus qu'un simple salon de thé, le Soleil Bleu est aussi un restaurant et une galerie d'artisanat contemporain. Son antre est reposant, la salle, faite de briques et de broques chinés au hasard des brocantes dégage une impression de bien-être et de calme. Dans le fond, près du poêlon, deux fauteuils en cuir n'attendent que vous pour l'heure du thé (35 variétés). Le midi, deux plats du jour sont proposés, concoctés en fonction du marché (Tatin d'endives braisées aux petits lardons ou poulet au romarin et à la moutarde ancienne par exemple), les desserts, pâtisseries et glaces sont faites maison (fondant au chocolat ou tartes aux fruits de saison). La décoration est loin d'être figée, sur chaque meuble, sur chaque mur, poteries, céramiques, tableaux et lampes sont à vendre. Ici s'exposent des artistes de la région comme Marie-Christine Bouniord, Barbara Hortz… Le Soleil Bleu marie avec élégance, l'art et le culinaire.

Le gîte

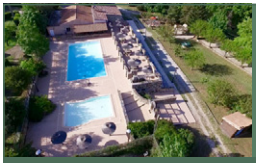
HÔTEL-RESTAURANT DE LA PAIX***
11, boulevard Montalangue
✆ 04 67 44 07 46
www.hotel-dela-paix.com
hotel-de-la-paix@orange.fr

Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Chambre simple à partir de 70 € ; chambre double à partir de 80 € ; chambre triple à partir de 95 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking (garage fermé payant). Soirée Etape : 80 €. Wi-fi. Restauration (plusieurs formules, menu en semaine à partir de 17,50 €).
L'hôtel de La Paix, c'est une histoire de famille. Depuis 1888, les générations Escudié se succèdent à la tête de l'établissement. Entièrement rénové, l'ancien relais des postes est un véritable havre de tranquillité. Ses chambres soigneusement équipées offrent un maximum de confort. On apprécie le service attentionné et discret de la famille souriante et toujours prête à rendre service. Le patio aux couleurs chaudes offre un coin de fraîcheur pour l'été, avec une piscine agréablement aménagée. Au bord de l'eau, ou dans la salle à manger au décor raffiné, on goûte une cuisine délicate, raffinée et généreuse d'un chef passionné comme on en trouve peu aujourd'hui : lapin au parfum des bois, grenadin de veau, jus de cuisson et carottes fondantes, sans oublier de délicieux desserts maison comme la pavlova aux fruits du moment et sorbet aux agrumes ou le baba au rhum… Viandes et poissons sont cuits à souhait, relevés d'herbes aromatiques, d'épices savamment dosées et prennent parfois des parfums d'agrumes. À noter une très belle carte de vins régionaux avec un gendre sommelier, qui guide merveilleusement vers des accords mets et vins. Bref, un savoir-faire à la française sans fausse note !

Gîtes

AUX QUATRE FEUILLES D'OC
980, route de Mayres
✆ 04 67 44 31 39
www.quatrefeuilles.info
quatrefeuilles@cario.fr

Ouvert toute l'année. Pour 2 personnes. De 480 € à 795 € la semaine selon saison. 6/7 personnes : 725€ à 1370€.
Situé à flanc de colline, Aux Quatre Feuilles d'Oc propose des gîtes de 2 à 6 personnes, en petits batiments individuels, et même une villa pour 8 personnes (avec piscine privative) tous bien équipés avec leur parking et leur jardin privatif. Le site, remarquable, offre une vue imprenable sur la vallée de Lodève et les montagnes environnantes. Les bâtiments contemporains se répartissent sur 3 ha de terrain et s'intègrent parfaitement dans le jardin méditerranéen aménagé par Aimée et Cor Hilak, propriétaires des lieux. En été comme en hiver, l'ambiance sereine et intime de ces gîtes promet un agréable séjour.



CAMPING
Les Vals ★★★
Piscine • Tennis
Mini-golf
Mobil-home
Chalet • Emplacement
Animation et dîner, spectacle en juillet et août
2000, route du Puech • 34700 LODÈVE • ✆ 04 30 40 17 80
www.camping-les-vals.org • campinglesvals@yahoo.fr

Chambres d'hôtes

■ **L'ECRIN D'OSELY**
210, avenue Michel-Chevalier
Route de Lunas
✆ 04 99 91 30 53 / 06 83 47 03 16

Ouvert toute l'année. Chambre double de 46 € à 75 €. Wi-fi. Parking, terrasses, bord de rivière et cascade.
Entouré de vieilles pierres, de belles frondaisons et d'un magnifique cèdre planté à la révolution française, bordé par une rivière la Soulondres, l'écrin d'Osely vous offre dans un coin de nature préservée 5 belles chambres dont 2 ont des salles de bain ou d'eau privatives et des WC particuliers. Les autres se partagent une salle d'eau et des toilettes. Dans ces lieux, le calme et le repos sont assurés. Le chemin de St. Jacques de Compostelle, voie d'Arles passe non loin de là et trouve ici une halte pèlerin de grande qualité. En arrivant un verre d'eau pétillante agrémenté d'une feuille de menthe ou d'un zeste de citron attend le pèlerin ou le voyageur. Quelques brasses dans la piscine allégeront la fatigue des randonnées. La table d'hôtes privilégie les produits du terroir et de saison. Toutes ces agapes s'accompagnent d'une fine sélection de vins régionaux et de la toute nouvelle AOP Terrasses du Larzac. Au vue de la crédenciale, le pèlerin bénéficie d'une soirée étape à un prix très attractif comme tous les vacanciers qui profitent de la centralité de LODEVE pour visiter le cirque de Navacelles, le Salagou, St. Michel de Grandmont, St Fulgran, le musée Fleury, la Savonnerie, St. Guilhem et bien d'autres sites encore.

Campings

■ **CAMPING LES RIALS**
Route de Poujols
✆ 04 67 44 15 53 / 04 90 95 01 13
www.campinglesrials.free.fr
lesrials@hotmail.fr
A75 sortie 52 direction Poujols, suivre la direction de Pégairolles-de-l'Escalette.

Ouvert du 1er juillet au 1er septembre. Terrain de 3,5 ha. 85 emplacements. Exposition : ombragé / ensoleillé. Sol : herbeux. Relief : plat / en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) à partir de 19,50 €. Mobil-homes pour 1 à 4 personnes à partir de 450 € la semaine. Animaux acceptés (sauf pour les locations). Animations.
Calme et ombragé, le camping des Rials a su conserver sa convivialité et le charme d'une nature sauvage. Situé à proximité du cirque de Navacelles et du lac du Salagou, entre Millau et Montpellier, le camping vous propose de passer des vacances agréables autour d'un plan d'eau de plus de 800 m² avec une plage aménagée pour le farniente. Les emplacements sont ombragés et délimités et le terrain bien équipé. Et aussi : pétanque, ping-pong, baby-foot, pêche, buvette, plats à emporter.

CAMPING LES VALS
2000, route du Puech ✆ 04 30 40 17 80
www.camping-les-vals.org
campinglesvals@yahoo.fr

Fermé du 1er octobre au 1er avril. Réservation recommandée. Accueil 24h/24. Terrain de 3,5 ha. 97 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : en terrasse. Emplacement + 2 personnes (avec 6 A) de 17 € à 26 €. 32 mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 270 € à 760 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Réceptions et mariages. Service de ménage. Restauration (menus à partir de 13 à 20 €. Plats à emporter à partir de 8€). Animations. Fitness d'extérieur.
Henri a relevé et rénové avec goût ce camping trois étoiles au sud de Lodève, sur la rive la plus tranquille de la Lergue. Ce camping familial présente de nombreux avantages : un restaurant, deux piscines, des spectacles deux fois par semaine en saison, à 5 min du sauvage Lac du Salagou. Hors de la période d'ouverture du camping, les groupes sont acceptés sur réservation toute l'année. Possibilité de demi-pension. Dans l'assiette une cuisine du marché : terrine de poulet au pesto, camembert rôti, burger maison, cuisse de canard confite et, comme dessert, un fraisier ou café gourmand. Pour bien digérer, à proximité du camping de nombreuses randonnées et balades en VTT sont proposées.

Loisirs

■ **RANDONNÉES**
Autour de Lodève, pas moins de neuf circuits pédestres de petites randonnées sont possibles. De 5 km à 20 km, ces parcours régulièrement entretenus empruntent par endroits les tracés des GR7, 71 et 653. L'intérêt de la ville est sa position charnière entre les vastes étendues des Causses, les collines couverte de vignoble, les paysages insolites du Salagou ou les monts volcaniques de l'Escandorgue. Un guide détaillé de ces randonnées est en vente à l'office de tourisme. Et puis, la ville est une étape du chemin de Compostelle qui relie Arles au col du Somport.

Les estivales musicales de Lodève

La cathédrale Saint-Fulcran de Lodève accueille l'Ensemble vocal de Montpellier, l'orchestre Contrepoint, l'organiste Virgile Monin, l'Orchestre de Montpellier, les jeunes voix d'Opéra Junior et bien d'autres dans le cadre des Estivales musicales de Lodève en collaboration avec l'association Les amis des orgues. Venez écouter leur interprétation de Bach, Haendel, Rachmaninov… Une belle occasion de découvrir ou redécouvrir le monument gothique classé monument historique dont le premier grand orgue de Lépine est construit vers 1752. Il comporte 36 jeux, répartis sur 3 claviers manuels et pédaliers. Le buffet a été classé aux Monuments historiques en 1927.

Emplettes

LE COUSOIR
31, Grand-Rue
✆ 06 10 22 80 91
Spécialisés dans la restauration d'ouvrages anciens ou « trop lus », Françoise Salazar et Didier Huet redonnent une seconde vie aux livres. Dans leur boutique, les amoureux de l'écriture seront trouvent ici leur paradis. Carnets, répertoires, albums photos, livres d'or, livre-objet, ces artisans marient avec talent le papier marbré fait maison, le tissu et le cuir dans toute une symphonie de couleurs. Les finitions avec incrustation de miroirs ou de motifs en relief, les multiples tailles, les différents types de fermeture, invitent à la recherche de l'objet le plus adapté au goût et aux besoins de chacun.

ÉLÉONORE WEISS
12, rue Barra
✆ 04 67 96 53 77
www.eleonoreweiss-ceramique.com
contact@eleonoreweiss-ceramique.com
Étudiante en ethnologie, cette jeune fille a bifurqué vers la poterie après un voyage au Mali et au Burkina Fasso. Après une formation, la voici prête ! La jeune céramiste, inspirée par la nature et les cultures traditionnelles, fabrique des pièces uniques en grès, utilitaires et décoratives, avec des glaçures hautes températures. Elle travaille avec des émaux rouges de cuivres, à cristallisation, bleus de fer.

FROMAGES DU SALAGOU
Le Capitoul
✆ 06 23 37 13 17 / 05 34 56 93 07
fromagesdusalagou@orange.fr
Les Fromages du Salagou sont une petite exploitation située à une dizaine de kilomètres du fameux lac. José Reinoso est le lauréat 2015 du concours Hérault Gourmand, catégorie fromages affinés. Son credo : faire le fromage le meilleur possible, de manière artisanale et sans mécanisation, dans la plus pure tradition fromagère. La fromagerie travaille uniquement avec quelques producteurs laitiers, scrupuleusement sélectionnés. Sa tommette de brebis est affinée en cave au minimum trois mois, retournée et frottée régulièrement. Elle provient de brebis du Larzac, d'un seul et unique producteur, qui les nourrit au foin et à l'orge de sa propre exploitation. On vous invite à découvrir les pélardons AOP laitier et fermier, et aussi les fromages de chèvre et de vache.

HORIZONS INTÉRIEURS
45, Grand-Rue
✆ 04 67 44 29 28
www.horizons-interieurs.com
Horizon Intérieurs est une initiative de la communauté de commune des Pays du Lodévois pour développer la filiale de décoration. Véritable vitrine de l'artisanat local, elle permet aux artistes de la commune et des alentours de mettre en scène chaque saison leurs nouvelles créations. Parallèlement la communauté a créé un circuit Métiers d'Art. Toutes les échoppes et ateliers d'artisanat sont balisés par une signalétique spécifique, invitant le visiteur à flâner à la recherche des ateliers à travers les rues de la ville.

ROUGE TERRE
3, quai Mégisserie
✆ 04 67 44 36 07 / 06 72 20 26 07
cecile.cabanel@wanadoo.fr
Voici de drôles de petits animaux faits de céramique. Cécile et son ami Dorian utilisent la méthode du raku, une cuisson à la japonaise qui date du XV[e] siècle. Une fois cuites, les pièces sont émaillées au pinceau, à la seconde cuisson, le four reste ouvert. Ce choc thermique provoque un craquèlement de l'émail, les objets sont ensuite plongés dans des copeaux de bois qui ont pour effet de noircir les parties non émaillées et les craquelures. Une technique peu commune en France qui donne aux objets des effets de matières.

Dans les environs

Lauroux

Il ne faut pas avoir peur d'emprunter une petite route tortueuse et étroite pour accéder à ce petit village au pied du Larzac. En continuant vous atteindrez le plateau et ses paysages infinis. Au fait en passant par là, vous éviterez le radar de l'Escalette sur l'A75, vous ferez une moyenne de 30 km/h… mais vous découvrirez un coin magnifique et souvent méconnu.

GROTTE DE LABEIL
D151
✆ 04 67 96 49 47
Voir page 14.

Le Bosc

LA RÉSERVE DU BOSC
Hameau de Cartels
✆ 04 67 88 50 22
www.lareservedubosc.com
Lareservedubosc@live.fr

Qualité Sud de France. Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Basse saison : le dimanche et le lundi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir. Menus de 22,50 € à 50 €. Menu enfant : 13,50 €. Formule du midi : 18,50 €.
Le chef cuisinier Samuel Millois propose dans son restaurant une cuisine élaborée à partir de produits frais et ultra-frais ! Élu « maître restaurateur » depuis le 4 janvier 2012, il prépare avec brio des assiettes gourmandes et généreuses comme ce tartare de bar chiffonnade et sauce chorizo ou les cromesquis de foie gras et crème de topinambour en entrée, son suprême et cuisse de pigeon servis avec son jus au porto pour continuer ; enfin, une délicieuse sphère chocolat mousse à la crème de whisky clôture ce repas gargantuesque. Dans un décor à la fois très classique mais empreint de modernité, avec une salle parée de rouge et de blanc, le cadre de cet établissement est à la fois élégant et raffiné. Côté terrasse, vous ne serez pas mal non plus, avec pourquoi pas un déjeuner sur l'herbe au bord de la piscine.

LES PEUPLIERS
✆ 04 67 44 38 08
www.camping-les-peupliers-salagou.com
les-peupliers@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. 54 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule de 12 € à 20 €. Emplacement + véhicule (avec 5 A) de 15 € à 22 €. Mobil-homes pour 1 à 4 personnes de 280 € à 460 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Animations.
D'un accès facile par l'autoroute A75, ce camping se situe sur la commune de Le Bosc, à 5 min de Lodève et du lac du Salagou. Plus de 50 emplacements ombragés, de 100 m² sont mis à la disposition des touristes, autant dire qu'on est ici largement à son aise. Pour la détente, le camping offre l'accès à une piscine gratuite, une salle de jeux (baby-foot, billard, flippers, palets…), un emplacement détente pour enfants, un terrain de pétanque et une buvette. De par sa situation géographique privilégiée, c'est le camping idéal pour les sportifs amateurs de randonnées pédestres et équestres, de circuits à vélo, de VTT, de voile, de canoë ou de pêche… On apprécie les conseils et la mine d'information mise à la disposition du public à l'accueil du camping.

L'EPICURIEN
Parc d'activités La Méridienne
✆ 04 67 88 90 00
www.epicurien.com
Vente en boutique et sur internet.
L'enseigne existait à Paris depuis le XIXe siècle, épicerie fine réputée. En 1982, Bernard Le Gulvout décide de se consacrer à la production et s'installe au Bosc, pour le plus grand bonheur des gourmets. Il y travaille les parfums des fleurs et des fruits pour réaliser des confitures et des desserts haut de gamme parmi lesquels les saveurs régionales sont à l'honneur : coing de vigne, arbouse de la garrigue, abricot du Roussillon, cerise, raisiné de Montpellier… et même le vin, dont il a tiré un confit de vin, un confit de cartagène ou des pâtes de fruit au raisin, pastèque à l'orange, melon à la gousse de vanille très originales pétale de rose, fleurs de violette. Et chutney, poivrons au piment d'Espelette, figues et épices. Toujours créatif, sa gamme s'étoffe sans cesse : l'apparition de produits issus de l'agriculture biologique, certifiée par « Ecocert », et depuis peu, un renouvellement de la gamme de pâtes à tartiner avec l'arrivée de trois nouvelles saveurs (fèves de Tonka, cannelle muscade zestes de citron confits, zestes d'orange confits.

Le Puech

LA CHAPELLE DE ROUBIGNAC
Saint-Martin-des-Combes. Tout près du Puech, sur la commune de Saint-Martin-des-Combes, est édifiée l'une des plus anciennes chapelles du diocèse de Lodève. Marquée de l'empreinte de plusieurs époques (Xe, XIe et XIIe siècles), elle est classée monument historique depuis 1954. Le portail comporte un tympan sculpté qui représente deux personnages, en position d'orants, encadrant une croix pattée. Quatre chapiteaux de très belle facture encadrent la porte : un à motif anthropomorphe, et trois à motifs végétaux. D'autres sont visibles à l'intérieur. C'est surtout l'occasion d'une magnifique promenade en voiture qui débute par de beaux paysages autour du Salagou pour atteindre une vallée verdoyante où se niche la chapelle.

AUBERGE DU LAC
Les Cremades ✆ 04 67 44 45 40
www.auberge-du-lac-salagou.fr

Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 37 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 18 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Cette auberge qui surplombe le lac du Salagou offre l'une des plus belles vues du département sur la nature préservée. Le site est unique dans l'Hérault. Philippe et son fils Yoan, travaillent au service et en cuisine. Depuis sept ans tout a été refait, cuisine, terrasse et carte, l'entrée et la salle sont particulièrement fleuries. Déco contemporaine, tableaux de Fabrizio Lavagna et sculptures de Nicola Domenici, artistes italiens, et surtout, la convivialité du lieu. Cuisine traditionnelle revisitée ; pour commencer tataki d'agneau sauce semoule raisons secs, ensuite lotte rôtie rizotto façon cromesquis et pour terminer tartes à l'orange déstructurée de la pâtissière de l'Auberge. Un plateau de fromages avec 25 choix. Une carte de vins sélectionnés dans 10 km environ, avec comme coup de cœur la cuvée des Louloups de la famille Panis à Joncquières. Et en pousse-café, 80 whiskies, 60 gins, 20 vodkas et 80 rhums.

Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

Saint-Maurice-Navacelles

AUBERGE DE LA BAUME AURIOL
Cirque de Navacelles
✆ 04 67 44 78 75 / 06 62 21 99 04
www.aubergedelabaumeauriol.com
aubergedelabaumeauriol@gmail.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du dimanche au jeudi de 10h à 19h ; le vendredi, le samedi et les jours fériés de 10h à 22h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 23h. Menus de 26 € à 32 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes (surface de plus de 500 m² bien équipés qui permettent de servir jusqu'a 200 couverts (groupes et touristes)). Terrasse. Animations.
« Cirque grandiose au cœur des gorges de la Vis qui séparent le causse du Larzac du causse de Blandas, Navacelles coupe le souffle à celui qui le découvre tout à coup, faille vertigineuse éventrant le causse silencieux et infini » expliquait déjà l'auteur Georgette Milhau. La Baume Auriol, belvédère héraultais du cirque de Navacelles, est idéalement placée, offrant un point de vue exceptionnel sur le cirque. C'est en cela que Florence Heim a décidé de reprendre le flambeau de cette auberge, en revenant en terres lozériennes depuis le printemps 2015. Elle y propose un lieu gourmand, rempli de chaleur et de convivialité, conjuguant plaisir et authenticité. La carte, rythmée par les saisons, est une invitation à la découverte des producteurs locaux. Installé sur la terrasse ou dans le salon panoramique près de la cheminée, vous goûterez, entre autres, un cassoulet de montagne, des pieds de cochon sauce tripière, un aligot saucisse de campagne grillée ou, si vous préférez, une planchette de charcuterie de pays suivant le marché ou un plateau de fromages du Larzac. Un point tout particulier est porté aux produits bio, jusqu'aux vins proposés.

L'AMMONITE
✆ 04 67 15 11 35
www.chambresammonite.com
info-ammonite@wanadoo.fr
4 chambres. Chambre double 59,50 € ; chambre triple 163,50 €. Petit déjeuner : 26 €. Lit supplémentaire. Lit supplémentaire gratuit jusqu'à 2.5 ans. Restauration (repas du soir sur demande, panier pique-nique).
Hans et Inia, les sympathiques propriétaires de L'Ammonite, ont quitté leurs Pays-Bas natal pour s'installer au cœur du cirque de Navacelles, dans le village de Saint-Maurice. Les vastes chambres, nichées dans une maison typique du village, peuvent accueillir de 1 à 6 personnes. Elles sont équipées d'un lit double d'une salle de bains indépendante. On déguste ici une cuisine très terroir, le plus souvent faite à partir de produits du pays. La maison prépare même des pique-niques sur demande pour les randonneurs. Trois langues sont parlées : le français, le hollandais et l'anglais. Une bonne adresse !

Saint-Privat

OLEATHERM
Chemin de la Bruyère-des-Salces
✆ 04 67 44 73 99
www.oleatherm.com
Les soins sont dispensés du lundi au samedi de mars à novembre. Livraison possible (boutique de produits de soin en ligne). Cures : demi-journée 120 €. 2 gîtes 3 épis Gîte de France : de 2 à 4 personnes à partir de 490 € la semaine. CB non acceptée.
Oleatherm, centre de bien-être et domaine oléicole bio, a été créé par Raphaël Colicci, dans les terres, à quelques kilomètres de Montpellier. Dans son verger, des milliers d'oliviers nous rappellent la Provence. Sur 7 hectares se côtoient oliviers et arbres fruitiers rares et anciens, comme les plaqueminiers, dont les propriétés antioxydantes de leur fruit, le kaki, se retrouvent dans les cures proposées par le domaine au slogan « Un bien-être infini, du bonheur à l'état pur… dans un petit coin de paradis ». Ici, l'olive est la reine de la maison, considérée comme un véritable élément thérapeutique, de bien-être et de beauté. Dans ce centre de remise en forme, vous bénéficierez de cures d'oléothérapie (bienfaits de l'olivier : feuilles, fleurs, pulpe, noyaux, eau et huile d'olive) avec des massages à l'huile précieuse romaine, inspirés de la Rome antique. Une ferme de santé où vous profiterez des soins, des produits issus des oliviers ainsi que de deux gîtes tout confort et d'une piscine naturelle. Vous pourrez acheter sur place ou sur Internet les produits de soins de la gamme Omphacine, dont les ingrédients sont issus des oliviers du domaine.

Soubes

CAMPING DES SOURCES***
1445, chemin d'Aubaygues
✆ 04 67 44 32 02
www.campingdessources.fr
campingdessources@gmail.com
A75 sortie 52, suivre Soubes – Cirque de Navacelles. A droite à l'entrée de Soubès, suivre le fléchage.
Ouvert du 28 avril au 8 septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 17 €. Location de chalets du 14 avril au 15 septembre (2 nuitées minimum). Restauration (un snack-bar ouvert tous les soirs en saison vous propose une carte variée et pizzas ou frites à emporter).
Camping*** situé entre le cirque de Navacelles et le lac du Salagou implanté au bord de la rivière Brèze, il offre des prestations de qualité dans un cadre calme et verdoyant. Un lieu idéal pour découvrir le Lodévois-Larzac entre nature, découvertes et culture.

Soumont

La route qui mène à Soumont depuis Lodève est tellement sinueuse et verdoyante que l'on se croirait en montagne. Le petit village de Soumont est charmant tout comme l'église Saint-Baudile (XII[e] siècle). On a une vue magnifique du lac du Salagou. Mais il faut encore grimper pour découvrir le site de l'ancien monastère classé monument historique, puis partir à la découverte du dolmen de Coste Rouge (site fléché).

PRIEURÉ SAINT-MICHEL-DE-GRANDMONT
Domaine de Grandmont
✆ 04 67 44 09 31
www.prieure-grandmont.fr
grandmont2@wanadoo.fr
A75, sortir à Lodève, depuis Lodève continuer sur la route D153 direction Prieuré, Saint-Privat.
Qualité Sud de France. Fermé en janvier. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Visites guidées : 10h30 et 15h. Visite audio-guidée en permanence. Adulte : 5,40 € (guidée : 6,40 €). Enfant : 4 €.
Tout près de Lodève, sur un site occupé depuis la préhistoire, le Prieuré domine un paysage grandiose. Classé MH, ce véritable bijou de l'architecture romane est le seul monastère de l'Ordre de Grandmont conservé dans son intégralité depuis les XII-XIII[e] siècles. L'ordre fut fondé par saint Étienne de Muret en 1076. Son église est l'une des plus belles ; très sobre, elle est le type-même de l'église grandmontaine avec sa nef en berceau brisé et son chevet en cul-de-four. Éclairée par un triplet, son acoustique est remarquable, d'ailleurs de nombreux concerts y sont programmés. Fondé à la fin du XII[e] siècle, ce prieuré est le plus complet et le mieux conservé avec la salle capitulaire, le cellier, la salle des Chevaliers et à l'étage le dortoir. Le bâtiment sud, cuisine et réfectoire, n'a conservé que deux fenêtres d'origine. Quant au bâtiment ouest, il a conservé le rez-de-chaussée d'origine, le premier étage ayant été remanié. Le cloître est un peu plus tardif, milieu du XIII[e] siècle, mais il est le seul de ce type subsistant dans les bâtiments de l'ordre. Dans son parc se trouvent plusieurs dolmens qui malgré leur signification païenne ont été préservés par les religieux.

LUNEL

La légende veut que les Hébreux aient fondé cette cité au Ier siècle de notre ère après la destruction du temple par Titus. Les historiens s'accordent à dire que la cité serait née il y a 5 000 ans sur la colline d'Ambrussum. En 889 et 897, elle fut le siège de conciles. Ecole de médecine et centre d'érudition juive au XII[e] siècle, l'expulsion des juifs en 1298 en annonce le déclin. Lunel eut, certes, le privilège de recevoir Louis XIII en 1622, mais il n'en fit pas moins raser ses fortifications. Les pierres furent réutilisées pour la restauration d'Aigues-Mortes. Porte d'entrée de la petite Camargue, traversée par le Vidourle, Lunel est aujourd'hui un centre agricole actif aux frontières des départements du Gard et de l'Hérault. Sur son territoire se succèdent manades, vergers (pommiers, poiriers), cultures maraîchères (tomates, fraises, asperges) et vignobles qui donnent naissance au célèbre muscat. En pleine rénovation, le centre historique de Lunel s'offre une deuxième jeunesse. Il regorge de petites rues agréables à parcourir au détour desquelles on peut y découvrir ou y redécouvrir découvrir le riche patrimoine de la ville du passage voûté des Calandons, vestige de la Commanderie des Templiers à l'Hôtel de Bernis, vestige de l'école juive de médecine du XIII[e] siècle, sans oublier l'église Notre-Dame-du-Lac, rebâtie à la fin du XVII[e]. Les amateurs de livres ne manqueront pas de visiter la bibliothèque qui renferme de véritables trésors : une édition originale des Provinciales de Pascal, une édition très rare des Oiseaux de Buffon en dix volumes, le Décaméron de Boccace édité à Londres et bien d'autres encore. Elle est le creuset des traditions camarguaises et la découverte des taureaux et des chevaux y est incontournable. A mi-chemin entre la culture languedocienne et provençale, Lunel est célèbre pour ses courses camarguaises et pour sa fête, fameuse dans toute la région, et qui chaque année aux alentours du 14 juillet transforme la ville en un lieu d'activités intenses, de spectacles et de réjouissances. Au programme : abrivados, bandidos au travers de nombreuses courses et corridas.

Points d'intérêt

ARÈNES SAN JUAN
Allées Baroncelli
Impossible de passer à Lunel sans aller voir les arènes ! Situées en périphérie du centre-ville, les arènes San Juan sont parmi les plus anciennes de la région, leur construction remonte à 1861. Elles ont, depuis, été modernisées à plusieurs reprises et offrent, aujourd'hui, une capacité de 2 800 places. Haut lieu de la tradition taurine lunelloise, ces arènes sont le théâtre de nombreuses courses camarguaises, corridas et autres divertissements tels que le « toro piscine », pendant les mois d'été. Depuis des générations, tous les grands cocardiers ont foulé cette piste de légende, reine de la course libre, réputée très difficile par les raseteurs. La fête votive de la ville, qui se tient pendant dix jours en juillet, représente un moment fort dans la vie des arènes. Les courses y sont, alors, quasi quotidiennes et les festivités.

ÉGLISE NOTRE-DAME
Le batiment a beaucoup souffert durant les guerres de religion. La principale particularité de l'église Notre-Dame-du-Lac est son clocher très particulier reposant sur une ancienne tour de guet, puis sa façade de style jésuite restaurée en 1984. A l'intérieur, on y trouve du mobilier inscrit comme les Fonts baptismaux du XIX[e] siècle. Mais également le Grand Orgue construit en 1856 par A. Cavaillé-Coll et classé au titre du Mobilier Historique.

HALLES
Rue du Capitaine-Ménard
Elles sont au nombre de deux. La plus ancienne, cours Gabriel Péri, est ce long bâtiment à quatre arcades ; autrefois halle aux poissons, elle abrite désormais l'office de tourisme. Sur la même place, les halles couvertes sont une construction métallique typique du début du XIX[e] siècle, dans le style de l'architecte des halles parisiennes Baltard. De bons produits à déguster.

HÔTEL PHILIPPE LE BEL

L'Hôtel Philippe le Bel, est une demeure médiévale avec des fenêtres ogivales. Le personnage figuré étant certainement le Roi de France, Philippe le Bel, cette façade témoignerait du rattachement de la baronnie à la Couronne de France. On retrouve également quelques autres témoignages de la période médiévale à Lunel, comme la rue voûtée des Caladons, vestige de la Maison des Templiers. La Croix du Temple sur une voûte la date de 1240. Un très beau monument.

MUSÉE MÉDARD

71, place Martyrs-de-la-Résistance
✆ 04 67 87 83 95
www.museemedard.fr
museemedard@ville-lunel.fr

Ouvert toute l'année. Du mercredi au vendredi de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 18h. Le musée sera exceptionnellement fermé le 24 et 31 décembre. Gratuit. Les visites de groupes et scolaires se font obligatoirement sur réservation par mail à museemedard@ville-lunel.fr ou par téléphone au 04 67 87 83 95. CB et chèques non acceptés. Boutique.

En janvier 2014, la Ville de Lunel a ouvert le Musée Médard. Il permet de découvrir l'histoire du livre et les arts et métiers qui lui sont liés, notamment grâce à la mise en valeur des collections : fonds Médard, archives municipales, fers à dorer… Situé face à l'église Notre-Dame-du-Lac, dans un immeuble daté du début du XVIII[e] siècle, le musée consacré au patrimoine écrit, dont la collection se compose de 5 000 ouvrages rares et précieux, a été léguée par Louis Médard (1768-1841) à ses concitoyens de Lunel : « A mes compatriotes, j'ai toujours eu l'intention de vous destiner mes livres. La condition que j'avais imposée s'est accomplie : votre collège a été ouvert, et ma collection où figure bon nombre de classiques sera utile aux professeurs et aux élèves ». On y trouve des manuscrits du Moyen Age, un exemplaire sur grand papier de l'*Histoire naturelle des oiseaux* de Buffon, les *Fables* de La Fontaine dans l'édition des Fermiers généraux illustrées par Oudry, l'exemplaire de la Constitution de 1791 ayant appartenu à Louis XVI… 600 m^2 sont dédiés à la découverte du livre et de son histoire.

PARC JEAN-HUGO

Véritable Oasis, ce parc, offre aux visiteurs une fraîcheur bienfaisante les chaudes journées d'été. Avec ses monuments, ses statues et ses stèles, il se visite comme un jardin du souvenir dédié à quelques artistes originaires du pays comme le poète romancier et académicien lunellois Henri de Bornier ou le sculpteur lodévois Paul Dardé. Le Parc dans son entier est consacré à Jean-Hugo, peintre et décorateur du théâtre de Cocteau. L'allée principale est bordée de plusieurs rangées de platanes plantés au début du XIX[e] siècle pour s'achever sur une intéressante statue de marbre blanc. La fontaine moussue constitue l'autre pôle d'attraction du jardin. Une balade romantique.

PONT DU LUNELLOIS

Très tôt, avec la mise en place d'un réseau routier par les troupes romaines, le Pays du Lunellois fut doté de ponts qui constituent de véritables ouvrages d'art. De l'antiquité à nos jours, ces constructions ont été au fil des siècles à la base d'enjeux économiques, militaires et architecturaux. Deux d'entre eux, le Pont de Tibière, sur la Bénovie, et le pont Ambroix, sur le Vidourle, ont été bâtis aux alentours du Ier siècle de notre ère. Le premier est complet, il ne subsiste malheureusement du dernier que deux arches. Une brochure disponible à l'office de tourisme présente également le Pont de Lunel, qui bien que ressemblant à s'y méprendre à un ouvrage antique fut édifié au Moyen Age et le pont moderne de Marsillargues et son tablier suspendu.

© VILLE DE LUNEL – SERVICE COMMUNICATION

Le cabinet Médard.

Le couvert

LE 61
61, rue des Caladons
✆ 04 67 69 92 50
www.le61.fr – le61bio@gmail.com
Formule du midi : 19,90 €.
Sur la place des Caladons, dans le centre historique, cette petite adresse ne manque pas de charme. Quatre ou cinq tables en terrasse lovées sous les arcades avec vue sur la place au calme et une petite salle ou une quinzaine de personnes peuvent déguster tartes, soupes, pâtisseries et spécialités Thaï de Carole. L'endroit est très cosy, un bouquet de fleur sur les tables, un air de jazz et le parfum d'une tarte aux épinard chèvre juste sortie du four. Chaleureusement installés, l'on y déguste aux beaux jours gaspachos glacés dont celui au melon et gingembre, de belles petites salades, des tartes salées et sucrées en sachant qu'un maximum de produits travaillés sont bio, et maison bien sûr. C'est bon et très honnête quant au prix. A noter que le troisième jeudi du mois des soirées poésie sont organisées, et karaokés et soirées musicale en soirées ! Un conseil : goutez aux spécialités Thaï !

LE BISTROT DE CARO
129, cours Gabriel-Péri
✆ 04 67 15 14 55
Ouvert toute l'année. Du samedi au mardi et le jeudi le midi ; le vendredi midi et soir. Fermé le mercredi. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Formule « tapas » ou plats à la carte. Chèques non acceptés. Accueil des groupes. Terrasse.
Comme un mas provençal planté là en plein cœur de Lunel, à deux pas des halles, le Bistrot de Caro dévoile là tous ses charmes. C'est sous sa belle pergola, au calme d'un Lunel festif et vivant, que Benji, le cher mari de Caro, et son équipe nous accueillent amicalement. Chez Caro, c'est pas du lard ou du cochon… On ne badine pas avec les bons produits ! Travaillant essentiellement avec des producteurs locaux tels que Marcial Vanvooren et Julien Maubon, la chef se plaît à dire qu'elle ne cuisine que ce que la nature veut bien lui donner. Preuves à l'appui que les saveurs retrouvées sont les mêmes que les saveurs perdues. Ça mijote, ça mijote dans les marmites du bistrot les bons petits plats de grand-mère… Primée au trophée coup de cœur par le territoire du pays de Lunel pour sa cuisine du marché, Caro, fille et petite fille de boucher, sélectionne sa viande avec minutie qu'elle découpe elle-même. Du cochon. mais aussi du bœuf de l'Aubrac, du poulet fermier, un succulent pâté aux cèpes maison, ou bien une terrine campagnarde et un fromage de tête, la carte saura vous mettre en appétit le tout accompagné d'un excellent rouge servit au pichet. Et pour déguster avec le café rien de tel que la fougasse d'Aigues-Mortes dont Caro détient le secret.

BRASSERIE LE 114
114, cours Gabriel-Péri
✆ 04 67 71 03 19
Ouvert toute l'année. Ouvert du mardi au dimanche de 07h00 à 22h00. Ouverture 7j/7 du 21 juin à fin août. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Philippe, bien connu des Lunellois, a insufflé une belle dynamique à cet établissement. Relooké entièrement récemment, cette brasserie de 60 couverts en terrasse est chaleureuse dans tous les sens du terme. Hormis son emplacement et sa terrasse face aux halles la cuisine y est aussi d'un intérêt certain et issue pour une grande part de produits frais, tantôt poisson tantôt viande. Mi-cuit de foie gras de canard et sa gelée pescalune, arlequin de filet de rouget émulsion d'estragon, escalopine de foie gras, chutney d'oignons et une belle salade périgourdine avec magret jambon cru, tomates et asperges. En plats, des linguines au pistou, des penne rigatte au roquefort, une belle entrecôte, un magret, une escalope à la romaine et une mention spéciale pour les rognons de veau aux girolles et ce très bon risotto de saint-jacques. Goûtez ce patchwork de la mer où saint-jacques, gambas, et ses trois poissons cuits à la vapeur réjouissent les plus affamés et gourmets. Petite carte de vins régionaux mais pas seulement, servis en bouteille, au verre ou en pichet. Et l'accueil de Philippe et de son équipe est juste des plus sympas, l'un des meilleurs rapport qualité-prix du Lunellois.

L'EMPREINTE DU PONT DE VESSE
9, avenue du Général-de-Gaulle
✆ 09 81 68 91 12
✆ 06 65 13 81 86
www.restaurant-lunel.fr
lempreintedupontdevesse@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h30 à 14h30 et de 19h à 22h30. Fermeture lundi et mardi soir. Carte : 30 € environ. Suggestion du jour : 12 € (18). CB non acceptée. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations. Animaux acceptés. Climatisation.
Situé sur l'ancien pont de Vesse, comme son nom l'indique, ce restaurant a pris ses quartiers en lieu et place de l'Authentic. Il comprend désormais deux salles climatisées avec une décoration propre à chacune. L'établissement a été rénové début 2014 et offre une capacité de 70 places en salles et 30 places en terrasse. La chef Marie-Josée Lévêque vous accueille accompagnée de son associée Bénédicte, chaleureusement et partage volontiers ses recettes. Elle y pratique une cuisine traditionnelle, simple et faite maison avec des produits frais et de qualité. Parmi les suggestions du jour : escalope de veau milanaise et ses tagliatelles aux œufs frais, foie gras maison, magret de canard du sud-ouest rôti au chèvre, entrecôte charolaise, dorade royale de 400 grammes grillée au romarin ou bien sur commande la bouillabaisse de volaille, charlotte chocolat-vanille. Les plats sont généreux et le service rapide et efficace le midi. Le restaurant organise régulièrement des repas concerts et propose également un service de location de salle à la journée ainsi que l'accueil de repas de groupes à des prix abordables.

L'ENTRACTE
28, place Jean-Jaurès
✆ 06 21 35 78 20
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 8h à 15h et de 18h à 22h30 ; les jours fériés de 8h à 15h. Réservation impérative. Accueil des groupes. Terrasse.

Denis Philippe a posé ses valises du côté de Lunel pour y installer depuis juin 2014 un lieu à son image, plein de promesses et de poésie. À l'intérieur, fauteuils esprit cinéma en velour rouge, objets chinés çà et là et grandes photos de chanteurs d'opéra. Côté terrasse, chaises et tables sont vives et colorées, offrant une vue sur l'animation de la place. Une adresse atypique, de qualité, où l'ambiance est cosy et détendue, et où les habitués se plaisent à venir tchatcher avec le patron, accoudés au comptoir en bois où l'on aperçoit Jésu s qui prépare de belles assiettes. Sur la carte, on découvre des jus et des thés bio, des bières aux noms évocateurs et des vins joyeux qui accompagnent à merveille la variété de tapas proposée. C'est frais, c'est joli, c'est bon. L'assiette de tapas « découverte » est incontournable pour qui veut, de l'apéro au déjeuner, se régaler d'originalité (calamars, excellente charcuterie, gaspacho, soupe de pois, fromages, accras, légumes de saison…). Présentés sur des ardoises, les produits viennent directement du marché et sont très bons. Ce bistrot à vin-café philo organise la vie culturelle de Lunel avec des dédicaces d'œuvres, des expo, des soirées opéra en partenariat avec le cinéma Athénée. Un bel endroit qui manquait en terre lunélloise.

LE PAS SAGE
151, place des Martyrs
✆ 09 80 82 20 87
Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu enfant : 10 €. Formule : 14 € (à 16 €).
À deux pas des halles de Lunel, Sovanne et Gaëtan ont ouvert ce restaurant. Installé sous de belles voûtes en ogives ou en terrasse (derrière l'église), on déguste une cuisine d'inspiration italienne et plus largement méditerranéenne : salade de légumes grillés, d'excellentes charcuteries venues d'Italie et des pâtes déclinées en tagliatelles, gnocchis ou en raviolis de toute première qualité de la maison Attilio (située à Calvisson, un village tout près). Les salades repas sont pas mal non plus, la César est fraîche et copieuse à souhait. Gnocchis au jambon de Parme et mozzarella, raviolis aux cèpes et à la crème de parmesan et bresaola ont remporté tous nos suffrages. Et pour terminer, panna cotta ou tiramisu au Nutella. Les produits sont de toute première qualité et les pâtes d'Attilio sont tout simplement excellentes. Le tout accompagné d'un joli choix de vins régionaux.

PLAZA LUNAE
901, chemin de la Vidourlenque
✆ 04 99 54 62 02
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Fermé le dimanche soir et le lundi -. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 28 €. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (location de salle). Terrasse. Parking – animaux admis.
Au Plaza Lunae, le chef vous propose une gamme de cuisine essentiellement régionale basée sur l'utilisation de produits frais de la terre et de la mer… Alliance personnelle des épices douces et suaves avec les plantes aromatiques de son potager (menthe poivrée, melisse, sauge ananas, curry, thym citron…) : tout le florilège de la gastronomie française est ici revisité par un chef confirmé qui allie sincérité et passion à son savoir-faire. Ses best-sellers incontournables sont le croustillant de rouget à la tapenade ou la pastilla de canard. L'accueil y est très convivial, le restaurant décoré avec goût et raffinement.

LA TOSCA
241, rue Marx-Dormoy
✆ 04 67 73 78 25
Fermé du 1er au 31 novembre. Ouvert tous les jours sauf le dimanche et le lundi soir. Fermé les jours fériés, sauf Pentecôte. Réservation recommandée à midi et le soir en week-end. Menu unique à 20 €. Accès pour personnes handicapées mais toilettes non adaptées. Accueil des groupes (jusqu'à 50 personnes sur réservation). Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter. A emporter uniquement pour les pizzas. Climatisation et brumisateur.
Dans sa nouvelle salle aux tons de taupe et de blanc, offrant un cadre agréable et chaleureux, Yves est aux petits soins pour ses clients et vous délivre une belle cuisine traditionnelle. Dès les premiers beaux jours, la terrasse est tout aussi agréable. A midi, le buffet de hors-d'œuvre offre une belle diversité. Vous pouvez ensuite déguster de généreuses pizzas faites maison, une tarte fine aux figues et au chèvre ou un feuilleté aux noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux ou encore le soir une verrine d'aubergines avec chèvre frais et tomates. En plat, les viandes et les poissons sont tout autant à la hauteur : pavé de merlu au crumble de chorizo, seiche à la plancha, loup grillé, magret. Enfin, pour finir ce repas en beauté, optez pour les profiteroles, le moelleux au chocolat, le tiramisu ou la panna cotta. Une adresse séduisante pour son rapport qualité-prix toujours constant.

Le gîte

MON AUBERGE
RN113
Chemin du Pont-de-Lunel ✆ 04 67 71 01 62
www.monauberge.com
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. 30 chambres (1 chambre handicapé). Chambre double de 72 € à 74 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 10 €. Parking inclus. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 19, € à 25 €). Tv satellite. Bain bouillonnant. Animations. Billard, salle de réunion.
Cette belle bâtisse, logis de France, dans son cadre verdoyant de la vallée du Vidourle, combine tout à la fois, le charme de la modernité et des pierres. L'hôtel propose trente chambres confortables aux touristes venus chercher calme et sérénité dans un cadre bucolique, la plupart donnant sur la rivière. On appréciera particulièrement la piscine et le tout nouveau spa. Dans l'assiette, c'est tout le terroir qui s'exprime, toujours agrémenté d'une pointe d'originalité : filets de rougets poêlés au fenouil, gigolette d'agneau aux herbes, gardianne de « Toro » et riz de Camargue… Pour accompagner le repas on choisit le vin de son choix parmi une belle carte de nectars originaires de tout l'Hexagone. Vous pourrez également louer la salle de réception pour vos banquets et séminaires ainsi que les services du restaurant à cette occasion.

Chambres d'hôtes

MAS SAINT-ANGE
50, chemin de Peire-Fiche
✆ 04 99 92 04 61 / 06 24 99 23 21
www.massaintange.com
Par l'autoroute A9, sortie 27. RD61 entre Lunel et La Grande Motte, puis à 2 km au sud de Lunel, suivre la direction Mas Saint-Ange.
Ouvert toute l'année. Chambre double de 66 € à 78 € ; chambre triple de 84 € à 96 €. Petit déjeuner inclus. Hors saison, possibilité de week-end de 130 € à 210 €. Location de gîtes (le gîte Farigoule de 1 à 3 personnes et le gîte Tournesol pour 4 personnes) de 290 € à 790 € la semaine. Animaux acceptés (+ 5 € la nuit et 20 € la semaine). Location de vélos pour balades sur le secteur.
Le mas Saint-Ange, ancien domaine viticole implanté au milieu des vignes, a été entièrement rénové par Christine et Bernard Gayet pour en faire une maison d'hôtes composée de cinq chambres et de deux gîtes confortables à la décoration soignée. Sur place, tout est prévu pour du farniente au bord de la piscine, une partie de tennis, ou bien une balade à vélo. Et pour prendre soin de soi, une thérapeute aux compétences reconnues par Christine et Bernard délivre des soins énergétiques sur rendez-vous. Les petits déjeuners sur la terrasse sont gourmands, avec confitures et pâtisseries maison. Pour les repas, ceux qui le souhaitent peuvent utiliser la cuisine commune, ainsi que le barbecue pour les grillades d'été. De quoi passer un agréable séjour.

LE RELAIS D'ANGÉLIQUE
35, rue des Cèpes
✆ +33 04 11 75 09 21 / +33 06 24 17 81 15
www.chambre-hote-lunel.com
contact@lerelaisdangelique.com
❄ 井
Clévacances. Ouvert toute l'année. 5 chambres. Basse saison : chambre double 90 €. Haute saison : chambre double 110 €. Petit déjeuner inclus. Taxe de séjour incluse par jour et par personne : 0,50 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Entre Nîmes et Montpellier, le relais d'Angélique, du même prénom que sa propriétaire, Angélica Pisano, vous accueille toute l'année dans une demeure de caractère. Cet ancien relais de diligence, entièrement restauré, dispose en annexe de 5 chambres d'hôtes baptisées Angélique, Eve, Inès, Marie et Océane ; 5 demoiselles aux caractères très variés alliant modernité et tradition, couleurs vives et chaudes, décorées avec délicatesse et goût, vous permettant de profiter en toute indépendance de la sérénité de l'endroit. Toutes équipées du wi-fi gratuit, de sèche-cheveux et d'une télé avec la TNT. Angélique & Marie, à l'étage de la dépendance vous offriront une terrasse privative avec transat… Idéal pour un petit déjeuner romantique et une bonne journée bronzette. Sa situation à moins de 5 minutes du centre-ville de Lunel vous permettra de découvrir le grand marché du dimanche matin et d'apprécier l'ambiance authentique des bistrots où vous pourrez déguster entre autres – avec modération ! – le célèbre muscat de Lunel. Venez goûter aux charmes de la petite Camargue dans un cadre calme et raffiné. Pour un week-end ou pour vos prochaines vacances, en couple, en famille ou entre amis, le relais d'Angélique est le point de départ idéal pour découvrir toutes les richesses de la région au milieu des taureaux, des chevaux et des flamants roses. Dans son agréable et grand jardin clos, vous pourrez vous détendre au bord de la piscine et profiter du climat méditerranéen.

L'ANTRE NOUS
140, rue Lakanal
✆ 04 67 71 55 77
www.restaurant-lantrenous.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 60 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 14 € (à 16). Terrasse.
Au sein d'un cadre cosy et d'une ambiance conviviale, commencez votre voyage par un moment de détente autour d'une belle sélection de vins et de tapas maison fort sympathiques telles les assiettes de charcuterie, pan con tomate, moules gratinées, acras de morue, ravioles de chèvre, crème de parmesan, velouté de langoustine, carpaccio de saint-jacques, plateau de fromages affinés et foie gras maison. Sur la terrasse au bord de la piscine ou en salle, le cadre est chaleureux et la carte prometteuse : ravioles de chèvre, crème de parmesan à la ciboulette pour commencer, pluma de pata negra, sauce moutarde à l'ancienne et muscat de Lunel pour continuer, et enfin le Bounty revisité. Un menu de saison, frais et savoureux. Une bonne maison !

Emplettes

DOMAINE LE CLOS DE BELLEVUE
Mas de Bellevue
Route de Sommières
✆ 04 67 83 24 83 / 06 83 24 11 85
www.domaine-le-clos-de-bellevue.com
leclosdebellevue@gmail.com
Dégustation et Vente au caveau tous les jours sauf le dimanche et jours fériés. (possible sur rendez-vous). Groupe sur rendez-vous. Gamme de prix : muscat de 7,90 à 9,90 €, grain de bulles 7,70 €, carthagène 12 €. Vente en ligne.
Une propriété entièrement dédiée au muscat… Et quel muscat ! Nicolas Charrière qui a repris le domaine depuis 2010 aime l'originalité et il y réussit fort bien comme son prédécesseur Francis Lacoste. Sur ses 15 ha, il fait naître de rares cuvées, à découvrir impérativement. Sur sa remarquable palette, une cuvée Vieilles vignes, Clos Bellevue présentée dans une bouteille bordelaise prestige blanche. Cette cuvée millésimée est une sélection de raisins des plus vieilles vignes du domaine, elle se déguste fraîche (potentiel de garde de 5 ans). La cuvée Passerillée est, quant à elle, sublime. Millésimée et confidentielle, elle n'est pas produite tous les ans. Raisins issus des vieilles vignes, comme pour la cuvée Clos Bellevue, mais récoltés un mois plus tard, botrytisés et passerillés, à déguster seul pour le plaisir ou sur un foie gras de canard mi-cuit. Nicolas Charrière a bien évidemment continué de produire les cuvées traditionnelles du domaine telle que la Cuvée Tradition. La maison produit également des rosés et rouges pétillants et Carthagène. A découvrir.

ESPACE MUSCAT DE LUNEL
357, avenue Général-de-Gaulle
✆ 04 67 71 10 73
espace-muscat-de-lunel@orange.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 18h30. Haute saison : de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.
Située dans une bâtisse aux murs chatoyants, cette cave fait découvrir des produits exceptionnels qui réchauffent l'âme par leurs arômes et leur générosité. Ici, vous pourrez trouver des vins régionaux majoritairement locaux dont, bien sûr, le fameux muscat de Lunel. Également proposé au caveau, un bon éventail des produits régionaux de qualité.

Marchés

MARCHÉS DE LUNEL
www.lunel.com
mairie@ville-lunel.fr
Lunel est une ville renommée pour ses nombreux marchés. Tous les matins du mardi au dimanche, le rendez-vous est donné aux halles pour découvrir les producteurs locaux de fruitset légumes et autres marchandises alimentaires. Tous les jeudis de 7h30 à 13h sur les allées Baroncelli c'est le grand marché avec des vêtements et objets en tous genres. Tous les samedis matins, on se retrouve pour les puces et le dimanche, le Grand marché Esplanade Roger Damour, incontournable de Lunel qui attire de nombreux visiteurs de la région mais aussi les touristes estivants autour de produits alimentaires, objets, déco, vêtements, accessoires. Des affaires, des senteurs, des couleurs…

Loisir

L'ATHÉNÉE
52, rue Lakanal
✆ 04 67 83 22 00
Fax : 04 67 71 29 17
www.atheneecinema.com
atheneelunel@yahoo.fr
Ouvert du vendredi au mercredi. Ouvert tous les jours pendant les vacances scolaires. Entrée : 7,50 €. Seniors (60 ans et plus) : 7 €. Enfants, ados, étudiants, demandeurs d'emploi : 6 €. Tarifs abonnés : 54 € pour 10 séances dans l'année.
Ce véritable cinéma de proximité, logé dans une ancienne cave coopérative, à mi-chemin de la gare et du centre-ville, existe depuis 1930. Aujourd'hui, c'est une histoire de famille. Ce lieu convivial, tenu par un passionné, compte 3 salles, dont un écran 3D et un projecteur numérique. On s'assied dans de grands fauteuils club qui laissent de l'espace entre les rangées, pour les plus longues gambettes ! Classé Indépendant et Art & Essai, l'Athénée vous accueille dans un grand hall où trônent une multitude d'affiches et de photos ; on remonte de l'époque de James Dean et de Marylin pour revenir à celle de Jude Law et Monica Bellucci… Une belle

Dans les environs

Boisseron

LA MÉRIDIENNE
8, rue Four
✆ 06 13 40 13 56 / 04 67 86 57 10
www.lameridienne.org
lameridienne34@gmail.com
5 chambres. Chambre simple de 45 € à 65 € ; chambre double de 52 € à 72 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking fermé : 8,50 € (par jour). Gratuit jusqu'à 4 ans. Taxe de séjour en supplément, 0.50 € par jour et par adulte. Connexion Internet gratuite.
Le Méridienne, c'est une superbe villa vigneronne du XVIII[e] siècle comme on en trouve beaucoup dans la région, mais pas aussi bien retapée assez souvent. Située entre l'église et le château, en plein du village médiéval de Boisseron, les hôtes vous accueillent toute l'année et ouvrent durant l'été leur jolie cour intérieure où sont disposés hamac et chaises longues, pour votre plus grand plaisir. Vous apprécierez le charme et la fraîcheur des vieilles pierres apparentes de la bergerie où l'hiver vous jouerez aux cartes auprès d'un bon feu de cheminée. On note le plus de la maison : le petit déjeuner ! Fait maison, cela sent dès le réveil la brioche au four, et les confitures sont délicieuses. De plus, comme ici vous êtes en vacances, on vous sert celui-ci jusqu'à midi pour que vous profitiez au maximum de votre chambre et de son lit.

Galargues

LA BERGERIE DE FONTBONNE
Les Mougères
✆ 04 67 92 41 44
contact@bergeriedefontbonne.com
Ouvert toute l'année. Chambre double de 135 € à 150 €. Petit déjeuner : 15 €. Wi-fi gratuit. Restauration (menu table d'hôte 22 à 50 €).
Nichée au pied du massif de la Pène, dans l'arrière-pays de Sommières, en pleine campagne, la Bergerie de Fontbonne est une adresse rare et insolite. Emmanuelle et Frédéric, amateurs de décoration et d'architecture, ont transformé avec charme et élégance les vieux murs de cette ancienne bâtisse agricole du XVII[e] siècle en une maison d'hôte de prestige. Ce lieu enchanteur, à quelques kilomètres de Montpellier, accueille ses visiteurs dans trois grandes chambres d'hôte, conçues et meublées avec un goût des plus raffinés (hauts plafonds à la provençale, grands miroirs moulurés, rideaux de soie, commodes dorées, boutis molletonnés, serviettes et peignoirs épais et doux). Suivent tables délicieuses, cuisine à la fois régionale et inventive, petit déjeuner copieux et délicieux, service attentionné et fort agréable. De la beauté des paysages à l'extrême raffinement des aménagements intérieurs, tout concourt à faire de cette maison d'hôte de charme une destination magique.

Gallargues-le-Montueux

Surtout connu des vacanciers pour être la sortie d'autoroute qui vous conduira vers la mer, Gallargues-le-Montueux mérite pourtant le détour. La place du village en dit long sur la beauté cachée de ce havre de paix où vous circulerez dans de menues ruelles. De plus, vous y trouverez tous les services dignes d'une petite ville et même une galerie d'art contemporain. De nombreux « étrangers » y ont établi leur résidence secondaire à quelques kilomètres de la plage mais aussi pour la beauté de ces maisons de maître.

LA TONNELLERIE ANIMÉE

Place de la Mairie
✆ 04 66 35 45 92

Spectacle audiovisuel commenté et articulé autour de la fabrication du tonneau, le tout, sous forme d'un atelier. L'entrée est gratuite mais la visite ne se fait que sur rendez-vous et pour des groupes. Réservation par téléphone.

CROQ'AU SEL

Impasse Hôpital-Saint-Jacques
✆ 04 66 35 05 98
www.lacroqausel.com

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Aux portes de la Camargue, une adresse à la fois bucolique avec son agréable terrasse et historique avec cette jolie salle voûtée. Le couple à la tête de ce restaurant est d'une gentillesse rare et ils aiment par-dessus tout partager leur passion de la cuisine. On a aimé le croquant de brandade à la nîmoise avec des ravioles de langoustines aux parfums d'épices puis le magret de canard rôti au miel, difficile de résister au petit chèvre à l'huile d'olive accompagné d'une salade croquante pour la fraîcheur et pour finir un gourmand pot de crème chocolat et lavande et griottes. Un très joli moment.

ORCHIDEA RESTAURANT

9, place du Condoulié
✆ 04 66 73 34 07
✆ 06 89 16 41 91

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 34 €. Formule du midi : 17,50 €. Terrasse.

Implanté en plein cœur du village de Gallargues-le-Montueux, sur la Grand-Place, le restaurant Orchidea est assurément l'une des bonnes adresses du coin. L'ancienne remise a été rénovée avec goût, trois niveaux sont aménagés de manière à créer des ambiances feutrées. Un patio, avec un mur végétal, une décoration simple et de bon ton. L'environnement est très agréable et l'accueil sympathique. Le chef Philippe Matthieu veille à la qualité des produits de saison pour sa cuisine créative et savoureuse. Notre choix à la carte : salade de langoustines, tartare de saumon, ou l'incontournable crème brûlée foie gras et vanille, entrées suivies d'un wok de bœuf, d'un cassoulet, ou d'une traditionnelle gardiane revisitée pour finir avec un moelleux à l'orange, une délicieuse tarte aux pommes ou le craquant café gourmand. Une délicieuse pause gourmande.

LA STORIA IMPORTANTE

1A, rue du Petit-Paris ✆ 04 66 35 40 21

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Carte : 28 € environ. Vin au verre. Formule « Uno » : 9,9€ (1 plat), « Duo » : 12,5€ (2 plats), « Trio » : 15,5€. Terrasse. Vente à emporter.

Juché tout en haut du joli village de Gallargues, ce petit restaurant aux parfums d'Italie offre un superbe panorama aux clients chanceux qui viennent s'y régaler. En janvier 2018, l'adresse a changé de main, le style a été revu et les prix ont été révisés. Des modifications très bien vues accompagnées d'une superbe qualité et de pizzas bien garnies. Dans la cuisine, tous les produits travaillés sont frais et on place la barre haute afin de satisfaire toutes les envies. A la carte, on se régale de plats méditerranéens traditionnels tels que l'escalope milanaise. On apprécie particulièrement l'ambiance familiale et authentique, le sourire du personnel et le peu d'attente sur place. Le décor est également bien sympathique : décoré aux couleurs de l'Italie, le restaurant est aussi doté d'une Fiat 500 pour l'ambiance Dolce Vita. On se sent bien, c'est sympathique, on y revient !

LES JASSES DE CAMARGUE***

Route des Plages
✆ 04 66 80 64 00
www.jasses-de-camargue.com

Ouvert toute l'année. Chambre simple de 69 € à 89 €. Petit déjeuner : 9,80 €. Animaux acceptés (supplément de 5 €). Connexion Internet payante. Wi-fi. Service de ménage. Restauration. Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Excursions.

Les Jasses de Camargue, c'est plus qu'un hôtel, c'est un véritable domaine hôtelier et résidentiel. Sa situation en fait un lieu idéal pour séjourner une nuit, une semaine, voire un mois ou plus ! Vous serez immédiatement conquis par le charme de ce domaine installé au cœur d'un immense parc de plus de 8 hectares entre Camargue, Cévennes et Provence. Confort, modernité, c'est ce que l'on retient immédiatement des chambres, toutes aussi spacieuses et magnifiquement agencées. Tous les éléments sont réunis pour une détente immédiate : du spa, piscine extérieure et intérieure et massages. Au Patio des Jasses, vous aurez l'occasion de savourer une cuisine aux arômes de Provence. Les Jasses de Camargue disposent également d'une grande salle de 200 m² pouvant accueillir mariages, séminaires et tout autre événement privé.

Lunel-Viel

DU CÔTÉ DE CHEZ EUX

RN113 – Galerie Castel
50, route de Nîmes
✆ 04 67 83 93 44 / 06 40 28 77 40
ducote.dechezeux.pmc@gmail.com

Ouvert toute l'année. Le lundi midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 16,50 € à 29,50 € (19,50 € le menu de la découverte). Formule du midi : 13,50 €. Vin au verre.

A Lunel-Viel, Claire et Mikael ont ouvert ce resto tout de couleur vêtu ouvert sur une grande terrasse ombragée. Ils y servent essentiellement une cuisine issue de produits frais et de producteurs locaux, les assiettes traditionnelle revisitée évoluent au fil des saisons, les associations et les épices sont bien trouvés comme ce trio de Saint-Jacques gratinées et noix de cajou, le saumon à l'oseille, souris d'agneau aux tomates confites cuit en basse température. Aux beaux jours sur la terrasse, les belles salades repas avec magret séché et foie gras au muscat de Lunel tentent les plus gourmands, la daurade à la plancha et son pesto et la côte de taureau grillée à la fleur de sel nous aurons régalés. Tout y est très bien exécuté et un maximum de plats sont maison, du magret séché à l'île flottante. Les assiettes sont généreuses. Le menu est parfait pour découvrir cette bonne adresse. À noter que ce jeune couple organise régulièrement des soirées à thème et autres concerts. On se sent bien chez eux !

■ **CHAMBRES D'HOTES COSTA BELLE*****
254, route du Mas-des-Caves
✆ 04 67 83 10 79 / 06 11 88 47 48 / 06 88 63 67 55
www.costa-belle.fr
mireille@costa-belle.fr

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 70 € ; chambre triple 100 €. Petit déjeuner inclus. Formule pélerin Saint Jacques de Compostelle : 55 € pour une personne, 70 € pour 2 personnes, 92 € pour 4 personnes – repas du soir à la demande : 15 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Restauration (repas : 20 € sur demande).
Partez sur les traces du fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle en faisant une halte reposante et chez Mireille, à la sortie de Lunel-Vieil, dans sa charmante maison d'hôtes Costa Bella. Une fois le canal passé et sur la route Courbet, découvrez une villa typique du Midi avec ses couleurs chaudes qui reflètent sous le soleil méditerranéen. Depuis 2007, elle propose cinq chambres d'hôtes pleines de caractère. Deux chambres doubles et trois chambres simples, très colorées, qui s'inspirent à la fois de la Camargue et de la Provence. L'endroit bénéficie d'un joli jardin, d'une aire de jeux pour les enfants et d'une piscine avec entrée indépendante de plain pied où vous aimerez lézarder l'après-midi en écoutant les cigales chanter. Cuisine et grande table à disposition des hôtes de la Costa Belle.

■ **LES VIGNERONS DU BERANGE ET DE L'OR**
Avenue de la République
✆ 04 67 71 12 68
Ouvert le lundi et le samedi de 9h à 12h. Basse saison : du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h.
Le caveau de dégustation de Lunel-Viel est la vitrine de plusieurs vignobles issus des communes de Saint-Just, Saint-Nazaire-de-Pézan, Lunel, Lunel-Viel, ainsi que de Vérargues. La production de ces vignerons associés à ceux de Vendargues s'étend sur plusieurs cantons (1 500 ha).

Saint-Christol

■ **VIAVINO**
80, chemin de Verargues
✆ 04 67 83 45 65
www.viavino.fr
contact@viavino.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 17h. Fermé les jours fériés. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.
Ce superbe pôle œnotouristique propose de composer son séjour à la carte, avec en prime une majorité de prestations gratuites ce qui est assez rare pour être souligné. Une architecture écologique de bois et de pierre. Trois possibilités, la première autour du vin, des ateliers de dégustation (St Christol et Muscats…), un caveau, un restaurant et un bar à vin. Des ateliers du goût sont animés par Marie-Hélène Dal Cin, œnologue-sommelière. Le second volet c'est culture et détente, exposition sur l'histoire du vignoble, un jardin arômatique et de présentation des cépages, une arène de jeux pour les enfants, des outils numériques, un théâtre de plein air avec un programme d'animations. Enfin, des possibilités d'activités sportives sur réservation, canoë, VTT, balades à cheval… Une offre complète pour découvrir la richesse du terroir de St Christol tout en se faisant plaisir.

■ **DOMAINE DU BACCHUS*****
291, rue du Stade
✆ 08 25 00 20 30 / 04 67 86 86 22
reservation@monalisa.fr

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle du 20 décembre au 4 janvier. 65 logements (maisons). F1. Kit bébé sur demande. Chèque Vacances. Club enfants. Wi-fi. Service de ménage. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna.
Le Domaine de Bacchus, établissement du groupe Mona Lisa, est un quartier résidentiel à moins de 300 mètres du centre-ville de Saint-Christol, près de Lunel. Une soixantaine de petites maisons vous attendent, moderne et tout confort, aménagées autour d'espaces ludiques et agencées de sorte à ce que chacune offre une intimité appréciable. Un bel espace aquatique composé d'une piscine et d'un bain bouillonnant à ciel ouvert permettront de se prélasser au soleil, pour la suite les activités aux alentours sont nombreuses, à commencer par la découverte des crus et vignobles du village tout proche. Les chambres comprennent une kitchenette équipée d'un réfrigérateur et d'un micro-ondes, une chambre à coucher séparée et un canapé-lit, d'une terrasse, une télévision… Vous aurez la possibilité d'accéder à la piscine avec bains à bulles, au hammam, à la salle de fitness pour garder la forme. En option, moyennant quelques sommes supplémentaires, vous pourrez être accompagné de votre animal de compagnie, avoir le petit déjeuner livré tous les jours, louer des vélos et le ménage en fin de séjour. L'accueil est facile pour nos amis étrangers, car il est multilingue.

MARSEILLAN – MARSEILLAN-PLAGE ★

Avec sa double façade sur l'étang de Thau et sur la Méditerranée, Marseillan, fondé au VI^e siècle, a gardé le caractère authentique d'un village languedocien. Ancien port aux vocations successives, son activité principale fut d'abord la pêche, puis, au début du siècle, le commerce du vin fit sa fortune. Aujourd'hui, son port de charme apprécié par les navigateurs et plaisanciers, est l'ultime escale du Canal du Midi avant son débouché sur l'étang de Thau à la pointe des Onglous. Au fil des rues, laissez-vous pénétrer par son charme et écoutez ses pierres conter l'histoire du Languedoc… Admirez la place couverte construite en pierre volcanique d'Agde avec une charpente bordée en vénitienne du XVII^e siècle, puis la statue de la République, la visite se poursuit avec le théâtre qui est l'un des derniers théâtres à l'italienne du département, et enfin le joli relais de halage qui abrite à présent la célèbre école de voile des Glénans. A seulement quelques encablures de la commune de Marseillan, le long de la côte, Marseillan-Plage est la seule station balnéaire du département à être directement accessible par le train.
Si son principal attrait réside dans sa vaste plage de sable fin, on regrette une urbanisation peu intégrée à l'environnement. Calme en hiver et grouillante d'activité en été, la station dispose d'un parc d'attractions qui attire la foule après la plage. Les amateurs d'insolite ne manqueront pas de faire un détour par le château d'eau du village. Un riche mécène belge a payé sa nouvelle décoration : un habit tout en nacre réalisé à partir de milliers de coquilles d'huîtres collées.

OFFICE DE TOURISME
Avenue de la Méditerranée
Marseillan-Plage
✆ 04 67 21 82 43
www.marseillan.com
tourisme@marseillan.com

Qualité Tourisme. Qualité Sud de France. Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h. Juillet et août : tous les jours de 9h à 19h. Label Tourisme & Handicap.
L'office de Tourisme de Marseillan-Plage est disponible tout au long de l'année pour des demandes de renseignements utiles, des questions concernant l'hébergement ou la restauration, concernant l'agenda culturel et sportif de la ville, des activités à faire dans la région, etc.

POINT INFORMATION TOURISME
Rond-point du Théâtre
Marseillan-Ville
Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 15h à 19h. Ouvert en juillet et août uniquement.
Pour faciliter la vie des touristes, la commune ouvre l'été un point info tourisme à Marseillan-Ville. Une excellente initiative pour tous ceux qui ne peuvent pas se rendre à l'office de tourisme de Marseillan-Plage.

Points d'intérêt

CHÂTEAU ERMENGAUD
Rue Achille-Baille
Le « Castrum » Ermengaud était la demeure des seigneurs de Marseillan. Il a été construit comme un véritable château-fort en pierre de taille et possède des sous-sols du XI^e siècle qui sont encore visibles à ce jour. Louis XIII y a séjourné en 1642. L'une des spécificités de ce château est le fait qu'il est construit sur une motte féodale, c'est son jardin qui occupait le premier étage.

CHRIST DE LA CROIX DE LA MISSION
Dans le passé, ce grand Christ en fer était installé sur la place de la République, en lieu et place de l'ancienne place de la Croix de la Mission. Lors d'événements révolutionnaires, l'oeuvre a été transportée au Cimetière-Vieux avant d'être installée définitivement sur la place Général-Guillaut le 26 juin 1994.

HÔTEL DE VILLE
L'Hôtel de Ville est une ancienne maison particulière. La Municipalité s'y est installée en 1919. C'est en 1980 qu'il prend son aspect actuel avec la réfection complète du hall d'entrée, transformé en salle d'accueil et d'exposition qui abrite désormais une collection de vestiges antiques, des trésors recueillis dans l'étang de Thau.

PORCHERON
L'histoire de Marseillan est riche, ce vestige de la ville en est une preuve supplémentaire. Ce porcheron est apparu en 1355 en prévision d'une attaque du Prince noir, fils du roi d'Angleterre. Il est issu de la volonté de l'évêque d'Agde de renforcer la porte d'Agde. Aujourd'hui encore le monument conserve sa forme et une partie de ses pierres d'origine.

PORTE DE LA TROISIÈME MAIRIE
C'est en décembre 1816 que la troisième mairie s'installe à cet emplacement, à l'époque elle abritait les chargés de la commune mais également la prison. Au cours du siècle suivant, le bâtiment se délabra et devient insalubre. Fin 1919, la mairie déménage et prend ses quartiers rue du Général-de-Gaulle, ne laissant du bâtiment que sa porte.

RÉSERVE NATURELLE DU BAGNAS
✆ 04 67 01 60 23 – www.adena-bagnas.com
Visite guidée.
Sur les communes de Marseillan et d'Agde, entre la mer et le Canal du Midi, s'étend le site du Bagnas. Zone humide méditerranéenne de 567 hectares, le Bagnas a échappé aux grands aménagements touristiques des années 70 pour être classé en réserve naturelle en 1983. Grande diversité des milieux (dunes, roselières, lagunes et sansouïres), abondance et diversité de la faune (plus de 500 espèces dont 232 espèces d'oiseaux) et de la flore sont les principaux intérêts du site, acquis par le Conservatoire du littoral. Sa gestion a été confiée par l'Etat à l'ADENA, organisme gestionnaire, qui propose des animations guidées (prêt de jumelles, matériel pédagogique) durant l'année. Réservation recommandée.

© PHILIPPE TURPIN / GRAPHICOBSESSION

Port de Marseillan.

© PHILIPPE TURPIN / GRAPHICOBSESSION

Canal du Midi à Marseillan.

© PHILIPPE TURPIN / GRAPHICOBSESSION

Vue sur l'église Saint-Jean-Baptiste à Marseillan.

Le couvert

LE CHALUT
55, avenue de la Méditerranée
Marseillan-Plage
✆ 04 67 21 88 90 / 06 21 52 14 76 / 06 21 05 16 59
www.restaurantlechalut.fr
Basse saison : ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés le midi ; du jeudi au samedi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 20 € à 26 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 12,50 € (à 15 € en semaine). Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse. Bar. Animaux non acceptés. Accueil en anglais.
Guy est le maître des lieux de cette institution de Marseillan-plage ouverte depuis dix-sept ans. A l'entrée de la station, le Chalut vous accueille sur une belle terrasse. A l'intérieur, tout a été refait depuis 2010 dans des tons de gris avec un comptoir lumineux et sobre. Au fond de la salle, le grill frétille. Au menu, seiches au feu de bois et petits légumes, cassolette de noix de saint-jacques aux blancs de poireaux, poissons frais et grillades de viandes, entrecôtes, tournedos de magret aux pêches avec ses frites maison. Mais la vraie spécialité de la maison, c'est le plateau gourmand pour 2 (12 huîtres et 12 moules gratinées, seiches et gambas grillées, 1 langouste grillée) ou encore la fricassée du Chalut (½ langouste, St Jacques, gambas, seiche, moules, pâtes au pistou). La crème brûlée catalane ou cévenole (aux marrons), la Tatin de banane et la salade de fruits bouclent à merveille le repas. Sinon optez pour la bouillabaisse et la macaronade sur commande ou le couscous du jeudi ! Voilà bien une adresse sûre, lieu de rendez-vous d'habitués qui recherchent la qualité. En été, un petit cabanon attenant au restaurant propose de boire un petit verre de vin d'ici.

LE CHÂTEAU DU PORT
Marseillan Ville
9, quai de la Résistance
✆ 04 67 77 31 67
www.le-chateau-du-port.com
lechateauduportmarseillan@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 39 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 18 € (sauf dimanche). Vin au verre. + carte. Terrasse. Animations.
Situé sur la rive droite du quai de la Résistance, ce bel hôtel particulier du XIX[e] siècle en impose. Jasmine et Patrick ont repris ce restaurant de renom depuis quelques années et l'adresse a conservé toute sa classe et son chic. A table, on se délecte d'une belle cuisine avec en entrée une assiette fraîcheur autour du saumon ou les saint-jacques et épinards au beurre, on enchaîne avec un turbotin aux endives et huître gratinée. Les produits sont beaux et frais, la cuisine simple et généreuse, le service impeccable, la mer à l'honneur. La carte change en fonction du marché et de l'inspiration de Patrick. Jasmine veille en salle et s'affaire sur cette belle terrasse face aux bateaux. En juilllet et août, des concerts jazz avec un menu spécial sont organisés tous les vendredis. Une adresse incontournable !

L'ENCRE DE THAU NOUVEAU
1, ter rue Edouard-Adam
Marseillan-Ville
✆ 04 67 77 69 03
www.encredethau.fr
Basse saison : ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
A deux pas du port de Marseillan-ville, Audrey et Cédric ont ouvert l'été dernier un petit restaurant tout en simplicité. En terrasse ou en salle on y déguste le meilleur des spécialités du bassin de Thau. Les tielles sont exclusivement composées de poulpe frais, les moules et les encornets farcis sont de toute première qualité, la macaronade se décline à la viande ou au poisson et la soupe de poissons est réalisée à partir de produits frais de la criée d'Agde. C'est bon, frais et généreux ! L'offre s'est récemment élargie avec des propositions de pâtes fraîches (tagliatelles, cannellonis, raviolis) à déguster sur place ou à emporter. Authentique et convivial, tout ce qu'on aime !

LA MAISON DE CAMILLE
12, quai Antonin-Gros
Port de Marseillan-Ville ✆ 04 67 94 18 51
lamaison.decamille@orange.fr
Basse saison : ouvert le week-end de 9h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Accueil en anglais. Climatisation. Animaux acceptés.
A la carte, on trouve un grand choix de galettes salées, de crêpes sucrées et de salades variées, mais aussi des plats plus travaillés : foie gras, carpaccio de bœuf, assiette de saumons. Si l'on ajoute une « assiette du jour » servie à déjeuner, en semaine, l'adresse est très recommandable pour un repas rapide. La Maison de Camille est aussi un salon de thé où il est plaisant de faire halte avec quelques amis pour y déguster quelques pâtisseries maison comme la traditionnelle tarte tatin ou les moins classiques tarte banane chocolat ou trio panacotta, accompagnées d'un chocolat chaud maison. Vous pouvez aussi siroter des cocktails autour d'une assiette de tapas ou de coupes glacées aussi belles que bonnes ! La décoration intérieure vient d'être repensée très « trendy chic » et la terrasse est l'une des plus agréables du port de Marseillan. On aime beaucoup.

LE SAINT-BARTH – ETS TARBOURIECH
Lieu-dit Montpenèdre
✆ 06 10 79 4 85 / 04 99 43 97 58
www.lestbarth.com
contact@ets-tarbouriech.com
Fermé d´octobre à avril. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Mai et juin : vendredi soir, samedi et dimanche midi et soir. Septembre : tous les soirs et les samedi et dimanche midi. Carte : 30 € environ. Terrasse. Vente à emporter.

Le mas conchylicole Saint-Barth est un petit coin de paradis à deux pas de Marseillan. En pleine nature sauvage, cet établissement du bord de l'étang de Thau vous offre une vue sur le bassin et sur le mont Saint-Clair exceptionnelle. C'est ici que sont produites, se dégustent et se vendent au détail les huîtres roses solaires « spéciales Tarbouriech » au goût sucré de noisette, qui bénéficient aujourd'hui d'une réputation internationale. On y déguste ces huîtres spéciales (petites, moyennes ou grosses) mais aussi des brasucades de moules, palourdes, de belles crevettes, des tielles artisanales de la maison Dassé et d'autres produits régionaux accompagnés de vin local (Paul Mas, Picpoul de Pinet). Un très bel endroit pour un délicieux moment.

LA TAVERNE DU PORT
32, quai Antonin-Gros
Port de Marseillan-Ville ✆ 04 67 01 78 78
www.lataverneduport.com
contact@lataverneduport.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 26 € à 39 €. Formule du midi : 20 € (à 25 € sauf dimanche). Vin au verre. Terrasse. Bar et cave à vins.
Ancrée à Marseillan depuis huit générations, la famille Henry tient un agréable restaurant-bar et cave à vins, dont la salle principale et la terrasse d'une trentaine de places offrent une vue directe et imprenable sur le port de Marseillan-Ville. A l'intérieur, vous pourrez vous rafraîchir dans la salle et la cave à vins autour des tables-tonneaux. Adepte du concept *slow food* et d'une cuisine familiale, les produits frais de la région et de saison sont à l'honneur et la pêche raisonnée privilégiée. Aucun poisson d'élevage sur la carte mais vous trouverez du loup, de l'espadon, du saint-pierre, des huîtres, des queues de lotte, des escargots de mer… Il est également possible de déguster : foie gras, pièce de bœuf de l'Aubrac, confit de canard, parmentier de boudin noir gratiné au four, cochon de nos campagnes confit avec pommes de terre à l'ancienne, brouillade aux truffes de Lalbenque, etc. Les fromages au lait cru proviennent de fermes visitées. A noter, la très belle carte des vins.

Le gîte

LE PETIT HÔTEL
5, boulevard Lamartine
Marseillan-Ville
✆ 06 85 88 95 63
www.petithotel-marseillan.com
contact@petithotel-marseillan.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double à partir de 175 €. Wi-fi. Tv satellite.
Construit en 1810, le Petit Hôtel est une ancienne maison vigneronne, devenue en 2010 une charmante demeure. Il dispose de cinq belles chambres décorées avec goût et simplicité, toutes équipées d'une douche à l'italienne, d'un balcon, d'une terrasse ou d'une loggia. Côté sud se trouve une grande terrasse ensoleillée au premier étage. Le Petit Hôtel est un havre de paix que les propriétaires ont crée avec beaucoup d'enthousiasme et d'implication. On prendra le brunch sur la terrasse et le barbecue officiera aux beaux jours. Un circuit découverte est disponible dans les alentours, sans oublier -bien sûr- la dégustation d'huîtres et de vins de la région.

RÉSIDENCE LES MARINES D'HÉLIOS
7, rue Georges-Brassens
Marseillan-Plage
✆ 04 67 21 98 56
marineshelios@wanadoo.fr
Du samedi 17h au samedi 10h. Villa T1 : 250 € à 770 €. Vila T3 : 295 € à 980 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (30 € par semaine). Ping-pong, volley-ball, mini-golf.
Au bord du quai de Plaisance et à 200 mètres de la plage, cette résidence hôtelière vous accueille dans une douzaine de villas individuelles jumelées avec un jardin aménagé. Chaque villa, équipée pour une à cinq personnes, dispose d'une terrasse en rez-de-jardin pour vous relaxer, prendre l'apéritif ou déjeuner en toute convivialité. Bar, piscine, parking sécurisé et activités sportives (terrain de pétanque, de volley-ball, mini-golf) sont également à votre disposition.

Campings

CAMPING LE GALET***
233, avenue des Campings
Marseillan-Plage
✆ 04 67 21 95 61
www.camping-galet.com
reception@camping-galet.com
Ouvert du 1er avril au 30 septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes (avec 10 A) de 16,50 € à 47 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 185 € à 998 € la semaine. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Restauration. Wi-fi accessible sur tout le camping. Canidouche. Terrain de sport pour ado (foot, hand, basket…).

On apprécie tout particulièrement le Galet pour ses espaces ombragés et sa verdure, bien agréable les chaudes journées d'été. A 200 mètres d'une plage de sable fin, on a le choix entre planter sa tente, installer sa caravane ou louer un mobil-home. Le camping dispose d'un bel espace aquatique pour se rafraîchir : piscine chauffée, pataugeoire, balnéo, toboggan… Que ce soit pour la vie quotidienne ou pour vos loisirs, rien ne manque. On trouve même à proximité toutes sortes de commerces. Le Galet mérite largement ses 3 étoiles ! Une super adresse.

Sorties

LA FABRIQUE À GOÛT-THÉ
1, rue Achille-Maffre-du-Baugé
Marseillan-Ville
✆ 06 32 06 82 57
lafabriqueagoutthe@gmail.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h ; du mardi au vendredi de 15h30 à 18h ; le samedi de 10h à 13h. Terrasse. Boutique. A emporter. Salon de thé.
Mallorie et Giovanni ont installé leur salon de thé en plein centre de Marseillan-Ville. La terrasse face à la mairie regroupe déjà bon nombre d'habitués et de curieux qui viennent s'attarder et papoter autour d'un cappuccino, d'un des dix-huit thés de chez Dammann frères ou un jus de fruits. Des pâtisseries sont également proposées, parmi elles : tarte au citron, cookies et autres muffins au chocolat. Le choix varie selon les saisons et les envies de ce jeune couple. Brunch sur réservation l'hiver et le samedi et dimanche matin en été.

Emplettes

L'AUTHENTIQUE
118, avenue des Campings
Ouvert de mars à mi-ocobre.
Christian tient ici, en plein centre de la station, une belle boutique style épicerie à l'ancienne où savons, produits de beauté et produits gourmands sont légion. Une véritable caverne d'Ali Baba où il est impossible de tout citer : savons et savons de Marseille, d'Alep ou de la mer Morte, crèmes et lotions au lait d'ânesse et crème de jour ou soins du corps à l'argan bio, eau de toilette ou savon liquide et parfum d'ambiance (Un été en Provence) puis un côté « gourmand » proposant tapenades, gâteaux et soupes de poissons, tapas et sardines en boîtes de la maison Ferrigno ou encore riz et sel de Camargue ou confitures et chutneys de l'Épicurien (à Clermont-l'Hérault). Ici tout le monde y trouve son intérêt, et c'est l'assurance d'avoir des produits d'extrême qualité et des conseils plus qu'avisés.

DOMAINE LA FADEZE
Route de Mèze
✆ 04 67 77 26 42
www.lafadeze-vinsdulanguedoc.com
contact@lafadeze-vinsdulanguedoc.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Georges et Guy Lenthéric, père et fils, ont choisi un terroir sur les bords du bassin de Thau et s'y sont installés en 1977. Depuis, ils ont fait la réputation du domaine de La Fadèze par de superbes vins de cépage. Sur les argilo-calcaires caillouteux, ils ont réhabilité un vieux cépage, le terret-bourret et en ont fait un breuvage digne d'éloges.
Avec constance, ils donnent chaque année une belle gamme ; des vins vieillis en fût de chêne (merlot, syrah, chardonnay), des grands vins de cépage (roussanne, viognier, terret, sauvignon, grenache, merlot, syrah) et des vins d'assemblage blancs. L'accueil au caveau est sympathique, la dégustation offerte et les prix angéliques… Plus que conquis !

DOMAINE LES CHARMETTES
Route de Florensac
✆ 04 67 77 66 16
www.domainelescharmettes.com
info@domainelescharmettes.com
Sur rendez-vous uniquement.
Passion et affaire familiale des Anselme, ce domaine viticole bénéficie de deux terroir. L'un argileux et quartzeux, propice aux cépages méditerranéens ; l'autre argilo-sablo-limoneux, à maturation plus tardive, plus caractéristique des cépages atlantiques.
Une fois le produit fini, on trouve des vins rouges : cabernet-sauvignon, Lou Pedregal ; des blancs : La Magdelaine ; ou des rosés : Tradition 2002. La famille accorde une grande importance à la conduite du vignoble : ici, toutes les vignes replantées sont palissés et conduites en taille courte (cordon de Royat).

DOUCEURS D'OC
Zone artisanale
11 bis, rue des Artisans
Marseillan-Ville
✆ 04 67 26 06 41
Ouvert du mardi au samedi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 8h à 12h30. Boutique en ligne. Fabrication à la demande.
Emmanuel Servant est un chocolatier talentueux et passionné. Il élabore ses créations à partir d'une sélection de chocolats noirs de grande origine. Il a été récompensé à plusieurs reprises pour ses créations aux saveurs classiques ou insolites, parmi elles : le Marseillanais, une spécialité au Noilly Prat et à la nougatine. Elle a obtenu la médaille d'or au concours gastronomique Hérault Gourmand 2006.
On apprécie également les Lavandounes, un croquant aux olives et à la lavande à grignoter au goûter ou à l'heure de l'apéritif. Cette spécialité a reçu la médaille d'or au concours gastronomique Hérault Gourmand 2004.Emmanuel Servant organise des visites de sa fabrique et raconte avec passion l'histoire du chocolat, sa fabrication, sa composition… Il réalise de véritables compositions artistiques à la demande, variant ainsi les plaisirs autour du chocolat.

LES CAVES RICHEMER

1, rue du Progrès
✆ 04 67 77 20 16
www.richemer.fr
contact@richemer.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Juillet et août du lundi au samedi de 9h à 19h30 non-stop. Livraison possible. Épicerie. Boutique en ligne.

Les caves Richemer sont nées de la fusion des caves coopératives d'Agde et de Marseillan et réunissent 350 viticulteurs. Leur vignoble s'étend sur 1 000 hectares répartis entre les communes de Marseillan et du Cap d'Agde. Les caves Richemer sont réputées pour leur savoir-faire dans l'élaboration des vins blancs secs ainsi que des rosés de terrasse et travaillent des cépages emblématiques tels que le Terret, le Marselan ou encore le Piquepoul. Régulièrement médaillés au Concours général Agricole de Paris, les vins Richemer sont reconnus pour leur fraîcheur et leurs arômes. Les caves Richemer ne cessent d'évoluer en organisant de nouvelles animations telle que la fête de la gastronomie qui fut un réel succès. A l'heure où nous clôturons l'été à Marseillan plage, la « Guinguette Richemer » cuisine dans une atmosphère festive les produits du terroir et propose tous les jours une animation différente comme par exemple : initiation à la dégustation, concerts et plats à thème, ateliers de cuisine, balade au cœur du vignoble…

Autres adresses : Caveau d'Agde : 2, boulevard du Soleil – Agde ✆ 04 67 94 25 25 • Caveau de Marseillan-Plage : route de Sète – Marseillan-Plage – ✆ 04 67 21 90 26

MAISON NOILLY PRAT

1, rue Noilly ✆ 04 67 77 20 15
www.noillyprat.com
info@noillyprat.fr

Visites guidées des chais : mars, avril, octobre, novembre entre 10h et 11h et entre 14h30 et 16h30, de mai à septembre (fermé le 1er mai) entre 10h et 11h et entre 14h30 et 18h, décembre, janvier, février : sur réservation. Ateliers cocktail à la Maison Noilly Prat, sur réservation. Tarifs expériences guidées et commentées : Expérience Découvrir (45 minutes) : Individuel 7,50 €, de 12 à 18 ans 4,50 €, moins de 12 ans gratuit. Tarif groupe à partir de 25 personnes. -Expérience Explorer (60 min) : 15€. -Expérience Savourer (1,5h) : 30€ -Expérience Créer (1,5h) : 35€ -Expérience Mixer (2h) : 45€. Boutique : mars, avril, octobre, novembre 10h à 12h et 14h30 à 17h30, mai (fermée le 1er mai) à septembre : 10h à 12h et 14h30 à 19h, décembre du mardi au samedi : 10h à 12h et 14h30 à 16h30. Janvier et Février : sur réservation.

Implantée sur le port de Marseillan depuis plus de 150 ans, au bord de la lagune de Thau, la Maison Noilly Prat offre un accès exclusif à son patrimoine et au savoir-faire de son maître de chai. Au programme : la découverte de la Maison Noilly Prat grâce aux visites guidées, initiation à la dégustation des différents Noilly Prat (original dry, rouge et ambré), apprentissage de l'art des cocktails, etc. Tous les sens sont en éveille. Vous pourrez y découvrir d'impressionnants foudres en chêne où vieillissent les Mistelles, d'insolites enclos où s'alignent des milliers de fûts exposés au soleil et au vent marin, un musée où resplendissent les cuivres des machines d'antan, la « salle des secrets » où prend forme l'ultime étape de macération et d'assemblage de tous les vins.

Ce sera aussi l'occasion de vous familiariser avec la saga de l'entreprise, au départ familiale et aujourd'hui à la réputation exceptionnelle. Après une dégustation finale, la boutique propose à la vente toutes les expressions du vermouth maison ainsi que des produits exclusifs comme le foie gras infusé au Noilly Prat Ambré, les rillettes de St Jacques au Noilly Prat Original Dry et bien d'autres surprises gastronomiques !

Dans les environs

Pinet

■ **CAVEAU GAUJAL**
1, rue Ludovic-Gaujal
✆ 04 67 77 02 12
www.gaujal.fr
lg@gaujal.fr
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h.
Chez les Gaujal, cultiver le picpoul est une véritable vocation qui perdure de père en fils et la cave existe depuis la création du domaine en 1744. Aujourd'hui, les vins de Ludovic Gaujal font figure de référence et paraissent inégalés dans l'appellation. Les vins sont imprégnés de dominantes d'anis, de fleur de genêt et de noisette et d'un doux parfum de la pinède.

■ **CAVEAU DU CHÂTEAU DE PINET**
Place de l'Ancienne-Poste
✆ 04 68 32 16 67
✆ 04 67 77 00 39
Haute saison : ouvert tous les jours. Hors-saison sur rendez-vous.
A quelques encablures de l'étang de Thau et de la mer, entre Montpellier et Béziers, le domaine familial du château du Pinet vous accueille pour vous faire découvrir ses vignobles et sa production. Depuis plus de deux siècles, les héritiers de Toussaint Gaujal assurent de père en fils la pérennité de la tradition de ses vins blancs. Le caveau est actuellement géré au féminin : Simonne Arnaud-Gaujal et sa fille Anne-Virginie, pharmacien-œnologue, recherchent l'alliance d'un savoir-faire et de la modernité. A noter, la cuvée « Château », à base de vieilles vignes, et la cuvée « les Oréades d'Hélios », composée de piquepoul en sur-maturité.

Pomerols

DOMAINE DE FON DE REY
Avenue de Pézenas
✆ 04 67 77 08 56
www.domainefonderey.com
contact@domainefonderey.com
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. Chambre double à partir de 85 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 35 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Excursions.
Niché au milieu des vignes surplombant le joli petit village, cet ancien domaine viticole recèle une authentique bastide languedocienne du XVII[e] siècle dans un parc planté de pins centenaires dispensant ombre et fraîcheur. Le domaine a dernièrement été repris par Yves Veyrard, ancien cadre de L'Oréal, pour en faire pendant la semaine un lieu de séminaire très réputé. Restaurée, elle offre aux hôtes de passage tout le confort souhaitable. Au premier étage, une suite pouvant accueillir des familles de 4 à 5 personnes tandis que douze chambres, aux fenêtres en œil-de-bœuf, sont nichées au deuxième étage. Tout est fait pour rendre le séjour agréable : piscine, jardin, salons…

MÈZE

Premier port de petite pêche de la Méditerranée, Mèze est blottie entre vignes et étang. Au nord de l'étang de Thau, l'escale est plaisante et en une seconde, l'oiseau passe sur l'autre rive, survolant les peignes de métal plantés dans la lagune. Les Phéniciens l'appelaient Mansa, la butte élevée, surmontée de signaux de fumée ; les Grecs Mesua, le milieu. Mèze était une presqu'île. La chapelle des Pénitents, du XV[e] siècle, Notre-Dame-des-Battues y sera le phare des marins, centre du village de nos jours. En été, les fêtes traditionnelles font danser Mèze avec leur ronde de joutes, leurs animaux totémiques, les brasucades et tambourins. Quittez Mèze le temps d'une journée pour flâner dans la garrigue, sur les traces des dinosaures, et revenez le soir déguster les huîtres, les pieds dans le sable.

■ **OFFICE DE TOURISME**
Maison de la mer
Quai Baptiste-Guitard
✆ + 33 4 67 43 93 08
www.tourisme-nordbassindethau.fr
A côté de la Capitainerie.
Mai, Juin et Septembre : ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h Juillet/Août : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. D'octobre à avril, du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h.

■ **OFFICE DE TOURISME ARCHIPEL DE THAU MEDITERRANÉE**
Maison de la mer
Quai Baptiste-Guitard
✆ 04 67 43 93 08
www.archipel-de-thau.com
Horaires disponibles sur le site internet.
L'office du tourisme du Bassin de Thau est situé à Mèze. Il regroupe sur son site toutes les informations relatives aux 10 communes qui composent le bassin de Thau : Balaruc-le-Vieux, Bouzigues, Gigean, Loupian, Mèze, Mireval, Montbazin, Poussan, Vic-la-Gardiole et Villeveyrac.Le territoire est découpé en plusieurs secteurs, étangs, garrigue et patrimoine avec une carte pour se repérer. Le site est clair et agréable.

Points d'intérêt

MUSÉE-PARC DES DINOSAURES
D 613 ✆ 04 67 43 02 80 / 06 89 72 16 78
www.musee-parc-dinosaures.com
Fermé le 1er janvier, du 6 au 31 janvier, le 24 décembre, le 25 décembre et le 31 décembre. Basse saison : ouvert tous les jours de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Comptez une heure de visite. Pour les groupes le Musée peut ouvrir le matin sur réservation. Aire de pique-nique en juillet et août. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 9,80 € (16,50 pour les 2 parcs). Enfant (de 5 à 11 ans) : 8,60 €. Groupe (10 personnes) : 8,80 € (réservation au 04 67 43 02 80). Enfant à partir de 3 ans jusqu'à 4 ans 5,50 €. Chèque Vacances. Accueil enfants. Boutique.
Entre Mèze et Montagnac, La Plaine des Dinosaures invite le promeneur à remonter le temps. Tout au long d'un sentier qui court dans une pinède de 5 ha, il traverse sans vous perdre les années et millions d'années sur un parcours jalonné de squelettes, de reconstitutions de ces charmantes bestioles qui peuplaient la terre il y a quelques dizaines de millions d'années, de vitrines exposant les collections, de panneaux explicatifs. Les enfants émoustillés et leurs parents font ainsi connaissance avec le plus grand squelette complet de dinosaure qui soit au monde, une grande gigue de 12 m de haut et 25 m de long. Pour jouer aux paléontologues, une réplique d'un chantier de fouille a été aménagée. En juillet et août, des visites commentées sont organisées dans le vrai chantier des fouilles, petits et grands observeront les nids d'œufs des dinosaures en place. C'est la richesse exceptionnelle du site, de renommée internationale, qui a donné lieu à cette exposition en plein air, que l'on fréquente pour son côté instructif tout autant qu'étonnant.

Le couvert

L'ABRI CÔTIER
28, quai Augustin-Descournut
✆ 04 67 51 20 71
Ouvert midi et soir. Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert, verre de vin et café. Menu à 20 €. Carte environ 26€. Menu enfant 10 €. Terrasse.
Clarisse et Laurent (que nous avions connus à la Voile blanche à Bouzigues) ont ouvert depuis juillet 2017 leur restaurant sur le port de Mèze. Les deux petites salles et le patio qui les prolonge sont décorés de manière sobre et efficace, la grande baie vitrée ouverte sur les bateaux est sans conteste l'atout charme de l'établissement. Dans l'assiette, on trouve de belles spécialités de la mer à l'image de l'assiette de coquillages, de la soupe de poisson ou de la choucroute de la mer, de la rouille de seiche et des encornets farcis, etc. L'abri côtier dispose d'un excellent rapport qualité-prix comme en témoigne le menu du soir que nous avons découvert. On se sera régalés de calamars au chorizo et d'une seiche à la plancha fondante à souhait et, pour terminer, d'un baba au rhum servi avec sa bouteille de rhum. Excellent, généreux, belles assiettes, rien à dire ! Ces agapes étant accompagnées du viognier du Domaine des Yeuses. Une adresse à suivre !

LE COQUILLOU
14 bis, quai Augustin-Descournut
✆ 04 67 18 87 50 – restaurant-le-coquillou.fr
Ouvert toute l'année. Hors saison fermé le lundi, mardi et mercredi midi. Haute saison : le mardi soir ; du mercredi au dimanche le midi et le soir. Menus de 21 € à 38 €. Menu enfant : 9 €.
Sur la rive droite du Port de Mèze, le chef Nicolas formé au sein de l'école Ferrandi, prépare les produits du terroir avec brio. Huîtres de l'étang et poissons de la Méditerranée, viandes régionales se succèdent sur la carte avec des menus qui changent au fil des saisons. Les associations sont heureuses et parfois très originales. En entrée, asperges de Villeveyrac roulé au beurre de noisettes et amandes, caramel au beurre salé ou un sublissime foie gras et dés d'anguille fumée accompagnée de quelques asperges. A la suite, un mignon de porc cuit comme il faut, échalottes au vin blanc et pommes de terre nouvelles, et que dire de cette sôle meunière ou ce fondant de cabillaud de ligne poché au lait et son crémeux de pommes de terre ? On termine joliement avec la rhubarbe cuite à basse température dans un sirop vanille, cigare chocolat et fromage blanc. Bien entendu, tout y est ici à 100% élaboré. Les produits travaillés sont de belle qualité et vantent le terroir. Véritablement une belle découverte.

L'AMBRE MARINE
18, quai Auguste-Descournut
✆ 04 67 18 86 06
Menus de 15,90 € à 25,90 €. Menu enfant : 6,90 €. Formule du midi : 12,90 € (et 14,90 €).
Sur la rive droite du port, la voile rouge de l'Ambre Marine est vite reconnaissable ; La terrasse dressée face à l'animation du port nous tend les bras. En fond, un majestueux four à bois d'où sortent viandes et poissons grillés. Voilà maintenant deux ans que Eric Blanc et Dario Pastrana ont repris cette adresse lui insufflant un certain peps ! Au menu, huîtres gratinées à la fondue de poireaux, aile de raie en salade, à la fois fraîche et surprenante, puis seiches ou gigot de lotte cuit au feu de bois suivi d'un croustillant aux figues, pour la note sucrée. Un délice servi avec le sourire, s'il vous plaît ! Les produits sont frais et de saison. Quelques tables optent pour de généreuses pizzas qui passent sous nos yeux gourmands. Vins couleur locale et suggestion bien sentie… on s'est tout simplement régalé !

© C. ARMAND – TOURISME HÉRAULT

Etang de Thau.

© LUC OLIVIER

Entrée du port de Mèze.

© P. EOCHE / GO PREMIUM / GRAPHICOBSESSION

Vue arérienne de Mèze.

Monument en mémoire des disparus de l'Etang de Thau.
STEPHAN SZEREMETA

LA MAISON DU PÊCHEUR
8, quai Augustin-Descournut ✆ 04 67 18 87 78
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 15 € à 29,90 €. Carte : 34 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Implanté face aux bateaux du port de Mèze, ce restaurant fait – comme son nom l'indique – la part belle aux spécialités de la mer. On y trouve toute une gamme de plateaux de coquillages et de poissons, gambas flambées, seiches à la plancha, zarzuela, coquillages gratinés. Et aussi des recettes traditionnelles telles que moules farcies, palourdes persillées, macaronades de fruits de mer, etc. On recommande sans hésitation la paradilla des lieux, elle se commande pour deux et contient pas loin de trois kilos de poissons (dorade, loup, thon, seiche, encornet, moules), encore une preuve que la cuisine de l'établissement ne se moque pas de vous ! Et les spécialités locales sont bien exécutées alors allez-y sans crainte !

O2MER
NOUVEAU
5, rue Privat ✆ 06 14 10 41 89
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 26 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Voilà une adresse comme nous les aimons tout en simplicité et en sourire entre quai et plage, Sophianne et Georges ont installé leur petit restaurant avec vue imprenable sur l'étang et Saint Clair début 2018. En salle ou en terrasse, ils préparent une cuisine simple et traditionnelle faites de bons produits comme une salade périgourdine ou de généreuses moules, un steak de thon et de la gardiane de taureau. Dans l'ensemble, le rapport qualité-prix est très équilibré. L'endroit vaut le détour aussi le soir pour ses soirées Karaoke, Gipsy ou musicales réunissant Mèzois et touristes. Alors on vient déjeuner, danser, chanter en formidable compagnie tout en admirant une vue exceptionnelle sur la Méditerranée. On ne doute pas que l'endroit arrivera à se faire une place parmi les bonnes adresses de Mèze.

Le gîte

HÔTEL DE LA PYRAMIDE***
8, promenade Sergent Jean-Louis-Navarro
✆ 04 67 46 61 50
www.hoteldelapyramide.fr
la-pyramidehotel@orange.fr

Fermé mi-décembre – début février. 22 chambres. Chambre double de 70 € à 98 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking gratuit. Chèque Vacances. Animaux de petite taille : 5 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Ce bel établissement trois étoiles est installé au bord de l'étang, offrant ainsi une vue imprenable sur le Mont Saint-Clair et la ville de Sète. Implanté sur un terrain de 6 000 m², parsemé d'oliviers et agrémenté d'une piscine, il offre une ambiance très méditerranéenne, faite de bois et de fer forgé, notamment sur sa terrasse où l'on prend avec plaisir un café ou un rafraîchissement. Les chambres bénéficient de tout le confort d'un établissement de ce type avec en prime un accueil souriant et une ambiance très conviviale.

HÔTEL DE THAU**
1, rue de la Parée
✆ 04 67 43 83 83
www.hoteldethau-meze.com
contact@hoteldethau-meze.com

15 chambres. Chambre double de 65 € à 94 € ; chambre triple de 75 € à 110 €. Garage (à reserver avec supplement). Suite pour 4 personnes avec vue sur le Bassin de Thau : 160 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Connexion Internet. Wi-fi gratuit.
A quelques encablures du bassin de Thau et de ses parcs à huîtres, ce petit hôtel au centre de Mèze a tout d'un grand. Ses quinze chambres calmes sont meublées avec goût et simplicité, le séjour y est familial et agréable. Les prestations sont à la hauteur de ses 2 étoiles, l'accueil de M. et Mme Sicre est parfait et le personnel n'est pas avare de conseils. Une adresse toute simple et sans mauvaises surprises, proche des plages, des commerces et des restaurants.

Campings

CAMPING BEAU RIVAGE****
RD 613
Route Montpellier
✆ 04 67 43 81 48
www.camping-beaurivage.fr
reception@camping-beaurivage.fr

Fermé du 20 septembre au 10 avril. Accueil jusqu'à 20h. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 19 € à 46 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 273 € à 924 € la semaine. Gratuit pour les enfants de – 3 ans. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (suppl de 5 €). Wi-fi gratuit. Animations.

Situé aux portes du village de Mèze, sur les rives de l'étang de Thau, le camping Beau Rivage vous accueille sur un site préservé, véritable jardin paysager, à l'ombre de quelques pins et dans les eaux de sa grande piscine. Dans ce camping familial et très chaleureux, vous serez séduit par la multitude de services proposés, des installations de loisirs aux animations, en passant par les hébergements et les services comme le wi-fi gratuit ou l'espace fitness. Le Beau Rivage est très fréquenté en saison, d'autant qu'il est proche du port et de la plage. Pendant que les enfants s'amusent au club qui propose plusieurs activités, les parents se prélassent au bord de la piscine ou sur la plage.

Emplettes

CABANE EN VILLE
1, rue Pierre et Auguste Massaloup
✆ 04 48 17 28 34
vburot@orange.fr
Ouvert depuis novembre 2017 cette belle cabane en plein centre de Mèze est assurément une très jolie découverte du Petit Futé. Créée par Virginie, elle regorge de trouvailles, d'originalité et de couleurs. Férue et fondue de décoration, elle a chiné ce qu'elle a aimé et a ainsi réalisé son rêve : ouvrir sa boutique. A mi-chemin entre Bazar chic et boutique déco, les objets originaux, design et parfois vintage se succèdent et se déclinent en tissus, coussins, lampes, bijoux fantaisie, petites pendules, trousses de toilettes et moult idées et accessoires, essentiellement de marques et créateurs français, mais aussi quelques marques scandinaves et anglaises. Le choix est vaste et les arrivages sont plus que fréquents. Un réel coup de cœur !

CAVEAU BEAUVIGNAC
Route de Pézenas
✆ 04 67 43 80 48
www.cave-pomerols.com
beauvignac@orange.fr
Qualité Sud de France. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 16h à 19h. Ouvert le dimanche.
Tout au long de son histoire, le Caveau Beauvignac a su s'améliorer, se moderniser et prospérer. Fondé en 1932, il a fusionné à plusieurs reprises : d'abord en 2003 avec la cave de Castelnau de Guers, puis en 2007 avec la cave de Mèze. Ces unions ont permis de produire un vin d'encore meilleur qualité. En juillet et août, le Caveau Beauvignac organise les jeudis des soirées jazz, tapas et vins sur la terrasse panoramique des lieux. Durant cette soirée, il est possible de déguster une gamme de vins typiques et rafraîchissants ainsi que des tapas concoctés avec passion et savoir-faire par des traiteurs locaux.

DOMAINE DE CREYSSELS
Route de Marseillan ✆ 04 67 43 80 82
www.creyssels.fr – contact@creyssels.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 17h30.
A la tête de ce domaine de 16 ha, Julie, jeune artisan-vigneron cultive avec passion ses vignes plantées là depuis le XVII[e] siècle. Sa passion et son savoir-faire donnent naissance à un picpoul-de-pinet de caractère fruité, équilibré, à un coteaux-du-languedoc blanc aux arômes d'agrumes et fleurs blanches, ainsi qu'à une série de vins de Pays d'Oc rosé et rouge. Mais le Domaine de Creyssels, outre sa production de qualité, est aussi une auberge réputée qui sert une sélection de plats du terroir du Pays de Thau (menu à 26 €) et des appartements avec piscine en location saisonnière à la nuit ou à la semaine.

DOMAINE LES YEUSES
Route de Marseillan
✆ 04 67 43 80 20
www.lesyeuses.fr
contact@lesyeuses.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h.
A quelques kilomètres du bassin de Thau, la famille Dardé a acclimaté des cépages variés (Chardonnay, Sauvignon, Vermentino, Muscat, Grenache, Syrah, Merlot…) sur un semi-côteau calcaire. Les 75 hectares de vignes que compte leur domaine sont cultivées de manière traditionnelle et offrent d'excellents nectars dont une Syrah Les Epices facilement reconnaissable dans sa robe grenat profond. A goûter également lors de votre visite : des blancs qui s'accommodent parfaitement avec des coquillages ou des plats de poissons typiques de la région. Pour s'y rendre vous traverserez une superbe allée d'oliviers. Sur les rayons de la cave vous retrouvez aussi du jus de raisin. A noter aussi l'arrivée de la gamme Délice Yeuses et O'd'Yeuses. Un visite qui vaut le détour.

MIDI COQUILLAGES
4, rue des Anémones
RN 113
✆ 04 67 43 87 45
Ouvert tous les jours de 7h30 à 21h. Plateaux de fruits de mer de 7,50 à 53 € sur place ou à emporter et formules dégustation.
Depuis son installation à l'entrée de la ville en 1978, cette petite cabane a bien grandi. Les familles Gigliano et Cours y vendent leur propre production d'huîtres de Bouzigues (plates, grosses ou petites) et de moules de pleine mer ou d'étang. Elles sont d'une fraîcheur et d'une qualité inégalables. Dans le vivier, on trouve aussi : pétoncles, violets, amandes, tellines, bulots, coques et autres palourdes de tout premier choix. Homards, crevettes et langoustes en saison font la part belle des lieux. Mais l'autre intérêt aujourd'hui de ce petit établissement est sans aucun doute son coin de dégustation où l'on peut se régaler d'une petite assiette de coquillages ou de spécialités du cru telles que les encornets farcis ou la soupe de poissons d'Azaïs et Polito. Bien sûr, vous pourrez aussi vous délecter d'un beau plateau de fruits de mer. Nous aurons apprécié le vivier contenant tous ces magnifiques coquillages et l'accueil de cette famille qui, tout sourire, sait nous conseiller sur les produits qu'elle propose.

Dans les environs

Loupian

CHAPELLE SAINT-HIPPOLYTE
Place Charles-de-Gaulle
www.loupian.fr/patrimoine
mairie@loupian.fr

Horaires disponibles sur le site. Visite guidée.

Classée par les Monuments historiques, la chapelle Saint-Hippolyte est un édifice roman datant de la seconde moitié du XII[e] s, à l'époque elle était probablement associée au château seigneurial. Son abside fut surmontée au XIV[e] siècle par une tour polygonale à créneaux à vocation défensive. Les chapiteaux offrent un rare exemple de sculpture romane en Pays de Thau. Le chœur est tout à fait remarquable. De forme polygonale, il est couvert par une voûte en cul-de-four, réalisée à l'aide de petits blocs rectangulaires assemblés en épis. Sous la voûte, quatre arcs toriques se croisent deux à deux, comme pour dessiner une schématique croisée d'ogive. Chaque année, cette jolie chapelle accueille des expositions et des concerts (pour plus de renseignements contactez la Mairie de Loupian : www.loupian.fr).

MAS EARL HUÎTRES-BOUZIGUES.COM
Zone conchylicole accès Est
✆ 06 15 55 73 48
www.huitres-bouzigues.com

Du 1/02 au 30/11. Groupe, 10 personnes minimum, sur réservation. Adulte : 8,50 €. Visite sans réservation tous les mardi à 14h30.

Simon Julien et Philippe Vaudo cultivent des coquillages sur la lagune de Thau. Ils vous proposent une visite et une dégustation dans leur mas ostréicole, une belle façon de découvrir leur univers de production. Au cours de la visite -qui dure près de deux heures- divers points sont abordés : l'historique et l'environnement de la conchyliculture sur la lagune de Thau, la présentation de l'entreprise, une présentation détaillée de la technique d'élevage et de la qualité du coquillage, et, pour finir, une dégustation de 6 huîtres accompagnées de vin blanc.

VILLA LOUPIAN – MUSÉE DE SITE GALLO-ROMAIN
RD 158 – E4
✆ 04 67 18 68 18
villaloupian@agglopole.fr

Fermé en janvier. Sauf le mardi hors saison. Basse saison : ouvert du mercredi au lundi de 13h30 à 17h. Haute saison : tous les jours de 13h30 à 19h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 3,50 €. Notices en anglais, allemand et néerlandais. Visite guidée. Buvette. Boutique.

Découverte dans les années trente, de longues et minutieuses fouilles ont permis de mettre à jour toute l'histoire de cette villa gallo-romaine. Modeste ferme à l'origine, au premier siècle avant J.-C., elle devient durant le Haut Empire (I[er] et II[e] siècle) une grande résidence patricienne équipée de thermes. A la fin de l'Antiquité, la villa est entièrement reconstruite et devient un véritable palais de treize pièces, où les murs sont recouverts de mosaïques. L'espace muséographique est l'un des rares exemples français de conservation et de présentation in situ. Maquettes, dessins et reconstitutions ainsi que les résultats des fouilles, les objets de la vie quotidienne et ceux rappelant les activités agricoles y sont présentés. Sorte de galerie panoramique, un autre bâtiment protège les vestiges de la résidence tardive ; en passant sur des passerelles, le visiteur découvre l'organisation de cette demeure (sa cour péristyle, la salle d'apparat, les bassins, les thermes…) et surtout de superbes mosaïques restaurées et remises à leur place d'origine. Visite à faire en famille.

CHEZ ROSE ET ALAIN
Port Loupian
✆ 06 72 11 84 53

Ouvert toute l'année. Compter environ 25 € par personne.

Rose et Alain Gautier vous attendent dans leur mas ostréicole au bord de la lagune de Thau, avec une vue imprenable sur Sète et le mont Saint-Clair. Vous pourrez y déguster leur production d'huîtres et de moules cultivées sur l'étang et en mer en composant vos plateaux. A la carte aussi une cuisine simple et savoureuse : coquillages gratinés, carpaccio de saumon, seiches à la plancha, couteaux persillés… La fraîcheur des coquillages est irréprochable, ils sortent du bassin deux minutes avant d'être placés dans l'assiette. Un joli choix de vins pour accompagner tout ça. La recette fonctionne à merveille.

■ **L'ATELIER & CO**
Zone Conchylicole Ouest
Port Loupian
✆ 04 67 43 81 67
www.ateliernco.com
contact@ateliernco.com
Ouvert de mai à septembre, le midi en semaine et le week-end du vendredi soir au dimanche midi. Formule : 15 € (à 20 €).
Laurent est un ostréiculteur passionné qui élève des huîtres de grande qualité. Depuis 1998 les récompenses se succèdent : 14 médailles au concours général agricole de Paris dont 7 médailles d'or.
C'est sur son lieu de production que vous pourrez déguster ses merveilleux coquillages : les Huîtres spéciales ou « reine Julianne « à déguster crues ou gratinées ainsi que les moules gratinées ou en brasucade. Vous retrouverez sur sa terrasse de dégustation -qui offre une vue imprenable sur la lagune de Thau- des produits hauts de gamme assortis à des vins blancs rouges ou rosé de même qualité. Un cadre magique, un service irréprochable, une ambiance très sympathique, on s'y précipite de tout temps. Pensez à réserver.

■ **LA FERME DES SAVEURS**
Mas St-Farriol
Route de Loupian
✆ 06 75 69 24 32
Ouvert tous les jours de 16h à 19h. Visite guidée. Boutique.
Terre de richesses, la lagune de Thau se pose comme un territoire de saveurs et de découverte. A la Ferme des Saveurs, le public a l'occasion – via des visites guidées et pédagogiques – de découvrir tout ce qu'il y a à savoir sur l'élevage de chèvres et la fabrication de ce délicieux fromage. Sur place, la production se fait de manière responsable et maîtrisée. Les visiteurs auront d'ailleurs l'occasion de goûter les productions locales telles que le yaourt au lait de chèvre et les bûchettes. Attention les visites organisées et les dégustations se font seulement avec une réservation.

■ **DOMAINE DES VERDIERS**
Route des Cambellies
✆ 04 67 46 10 24
www.domainedesverdiers.com
mado.joignon@gmail.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Restauration (dîner : de 25 € à 30 €).
Cette vieille bâtisse respire encore le travail des vignerons et vendangeurs qui, durant tant d'années, ont animé le domaine. Complètement restaurée dans sa forme originelle, la Campagne des Verdiers a retrouvé tout son cachet. Largement ouverte sur l'extérieur, les vastes pièces et sa galerie lui donne un aspect à la fois convivial et serein. Mado et Philippe vous ouvrent les portes de leurs cinq chambres (dont une en rez-de-chaussée accessible aux personnes à mobilité réduite). Vastes, spacieuses et lumineuses, elles disposent d'une décoration personnalisée et d'un ameublement de style. Pour les moments de détente, la salle à manger et le salon sont complétés par une salle de jeux et une grande terrasse extérieure. Le patio fleuri et très ensoleillé est un espace de relaxation privilégié à l'ombre des platanes centenaires. Mado, la cuisinière, régale petits et grands de plats régionaux et propose différentes spécialités de cuisine familiale selon les saisons.

■ **CAMPING MUNICIPAL LOUPIAN*****
Route de Mèze
✆ 04 67 43 57 67
www.loupian.fr
camping@loupian.fr
A9 sortie 33 (Sète) D613 Mèze. Sur la D613, ne pas prendre la première sortie Loupian. A la deuxième sortie, suivre les panneaux.
Ouvert d'avril à octobre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 11,80 € à 14,90 €.
Ce camping municipal est idéalement situé, il se trouve à 500 mètres du cœur de Loupian et à deux kilomètres des plages. Avec une capacité de 100 emplacements avec ombre ou soleil, il dispose de tous les équipements pour passer des vacances en famille : un terrain de boules, un court de tennis, un snack-bar, des aires de jeux… Le tout dans une ambiance conviviale et décontractée. Le camping propose également des mobile-homes à la location.

Villeveyrac

■ **ABBAYE DE VALMAGNE** ★★
RD5
✆ 04 67 78 06 09
✆ 04 67 78 47 32
www.valmagne.com – info@valmagne.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 12h à 14h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h ; du mardi au dimanche de 10h à 19h. Horaires des visites guidées en saison : 10h30, 11h30, 14h45, 15h45, 16h45, 17h15. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 8,50 €. Enfant : 6,80 € (idem, chômeurs, handicapés et étudiants moins de 25 ans). Groupe (20 personnes) : 7 € (visite + dégustation, sur réservation). Scolaires 5 €. Visite guidée. Restauration (restaurant Vigneron – Ferme-Auberge). Boutique.
Oasis de fraîcheur au cœur d'un paysage aride de garrigues, l'abbaye de Valmagne constitue l'un des témoignages les mieux conservés de l'art cistercien. Transformée en domaine viticole, elle contient des foudres vieux de près de 200 ans, deux d'entre eux servant encore à la vinification de la production. La visite se poursuit par un jardin de plantes médicinales et par un conservatoire des cépages utilisé par le domaine viticole. En été, les vénérables murs de l'abbaye vibrent depuis vingt ans au son des accents mélodieux d'un festival tourné vers la musique classique du Moyen Age jusqu'à notre époque. Le domaine accueille également une ferme auberge de grande qualité dans un ancien bâtiment agricole de l'abbaye.

© BRIGITTE MERLE / GRAPHICOBSESSION

Fontaine de l'abbaye de Valmagne à Villeveyrac.

LA FERME-AUBERGE DE FRÈRE NONENQUE

Abbaye de Valmagne
✆ 04 67 78 13 64
beta.valmagne.com
auberge@valmagne.com

Bienvenue à la Ferme. Ouvert du mardi au dimanche tous les midis. Pour les groupe de plus de 25 personnes : l'auberge est ouverte toute l'année, sauf janvier, tous les jours midi ou soir, sur accord au préalable. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. En semaine : Menu Végétarien 20 € – Menu Garrigue 25 € – Menu Terroir 30 €. Dimanche et jours fériés : Menu Potager 25 € – Menu Gourmand 38 €. Jardin. Terrasse. Boutique. Cave. Visite guidée.

Le domaine de l'abbaye de Valmagne accueille une ferme auberge de grande qualité dans un ancien bâtiment agricole tout de bois, de pierre et de terre orangée. On y sert une cuisine de jardin, composée par les parfums et arômes des quatre jardins bio des lieux. Cette fraîcheur et cette qualité, on les ressent dans chacune des bouchées dégustées. Derrière ses fourneaux, le chef Laurent mise sur le local et le bio pour préparer chacune de ses assiettes : en effet les légumes, fruits, fleurs et plantes aromatiques proviennent du domaine tandis que les autres produits tels que les viandes et fromages sont des produits locaux. On se régale de propositions gourmandes qui varient selon la saisonnalité, elles s'accompagnent parfaitement des vins de l'abbaye.

DOMAINE DE ROQUEMALE

25, route de Clermont-l'Hérault
✆ 04 67 78 24 10
✆ 06 85 93 51 64
www.roquemale.com
contact@roquemale.com

Ouvert du lundi au samedi à partir de 10h12 et de 14h à 19h30. Ouvert tous les jours de juillet et août, excepté le dimanche après-midi. Hors saison, sur rendez-vous.

Le domaine de Roquemale, en occitan « mauvaise roche », s'étend sur une surface de douze hectares. Un terroir argilo calcaire pour une petite production toute en bio avec un travail des vignes et de la cave axée sur la concentration des arômes. Parmi les vins de l'appellation grès de Montpellier la cuvée Mâle dégage en bouche de beaux arômes de Zan, de café et d'eucalyptus. A la fois puissant et doux, ce joli nectar se termine par une note fraîche. A noter, « le Méli-Mélo » : un vin de soif comme on les aime. Ainsi qu'un vin doux 1956, à base de cépage servant, parfait sur un foie gras ou un roquefort. Le jeune couple de vignerons est en quête de qualité, vendanges manuelles, assemblages soignés, culture bio… Valérie et Dominique aiment partager leur passion. Leur caveau est situé au cœur du village. Et pour une halte-terroir, ils vous accueilleront au domaine dans leur chambre d'hôtes. Tous les renseignements pratiques sur le site.

LE MOULIN DE LA DENTELLE

34, rue du Sautaroch
✆ 04 67 74 21 71
www.moulindeladentelle.com
contact@moulindeladentelle.com

Le Moulin de la Dentelle, c'est une entreprise familiale créée en 2009 mais c'est surtout le premier moulin privé de Villeveyrac depuis la fin des années 50. Muriel, la moulinière, s'emploie à fabriquer dans les meilleures conditions l'huile de sa production mais aussi celles des petits apportants des villages environnants. Le Moulin de la Dentelle utilise des huiles issues de variétés ancestrales du Languedoc, telles que la lucque, la picholine, l'olivière ou la bouteillan, toujours avec le souci d'une agriculture raisonnée. Les huiles mono-variétales sont élaborées dans le respect le plus total de la qualité depuis la cueillette manuelle à la mise en bouteille.

MINERVE ★★

Haut lieu de la résistance cathare, la cité de Minerve s'élève avec fierté au-dessus de deux petites rivières : la Cesse et le Brian. Au cœur d'un décor sauvage et grandiose de garrigues, de gorges et de falaises dénudées, Minerve est l'un des sites les plus extraordinaires de l'Hérault, il figure sur la liste des 100 Plus Beaux Villages de France et est l'un des plus marqués par l'Histoire. En effet, cette cité a été témoin du drame cathare, ce qui fait d'elle une place fantastique et mystérieuse. En 1210, après le massacre de Béziers, la région, largement convertie à l'hérésie albigeoise, fait de Minerve sa citadelle et les Cathares s'y réfugient. Dans la plus pure tradition féodale, le seigneur de Minerve leur donne asile et les protège. Après un siège de sept semaines, résistant à l'armée de Simon de Monfort mais vaincue par la soif, la ville capitule et 140 Cathares, refusant de renier leur foi, iront d'eux-mêmes au bûcher. Cette épopée des croisades est retracée au musée Hurepel. La cité regorge de curiosité et de témoin de l'histoire, pour visiter, il faut laisser sa voiture à l'un des deux parkings extérieurs et chausser ses baskets. Au centre du village, empruntez la rue des Martyrs, passez devant la porte des Templiers et descendez jusqu'aux remparts, vestiges de l'ancienne cité. Attardez-vous au puits Saint-Rustique qui décida jadis du sort des assiégés, ainsi qu'au château dont les restes ne permettent pas d'envisager les fortifications à l'époque du Moyen Age, présente surtout les modifications apportées lors de la période royale de la cité. Minerve, petit village de vignerons isolé au milieu d'un pays qui possède l'âpre beauté des déserts de pierre est un morceau de Castille à deux pas du canal du Midi selon Michel Roquebert et Christian Soula.

Points d'intérêt

MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE ET DE PALÉONTOLOGIE

Place Monument-aux-Morts
✆ 04 68 91 22 92 / 04 68 91 22 92

Fermé du 14 novembre au 26 février. Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Adulte : 3 €. Enfant (jusqu'à 10 ans) : 1,50 €.

Passionnés et érudits locaux ont mis en commun leurs collections privées pour donner vie à ce musée. Petit par la taille, mais grand par ses collections et informations, il retrace l'histoire de la région à travers ses minéraux, l'évolution de l'humanité par ses fossiles (dont des traces de pas trouvés dans l'argile de la grotte d'Aldène, située dans les gorges de la Cesse, qui datent du paléolithique supérieur), le panorama des civilisations qui ont vécu sur cette portion de causse reculée (préhistoire, monde romain, Wisigoths, Moyen Age…) et quelques informations sur les dinosaures.

MUSÉE HUREPEL ★

5, rue des Martyrs ✆ 04 68 91 12 26
hurepe@free.fr

Fermé du 1er octobre au 31 mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 14 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 14 à 18 ans) : 2 €. Boutique. Textes de visite disponibles en français, anglais, allemand, néerlandais, espagnol, catalan, Italien, danois, suédois, norvégien.

© LINGLESAM – FOTOLIA

Le village de Minerve.

© S_LUCCHESE / ADT HÉRAULT TOURISME

Ponts naturels, Minerve.

A l'intérieur d'une maison ancestrale, l'histoire cathare, qui a marqué la cité est retracée. Pour conter ce passé douloureux, M. Gast a reconstitué des maquettes et des santons d'un réalisme époustouflant. En rêvant un peu (et c'est facile devant le réalisme des reconstitutions), on peut revenir à cette époque troublée dont il ne reste aujourd'hui que des ruines parfois imposantes, parfois simples pans de murs. Chaque santon est une pièce unique, faite à la main, quand au décor, il s'enrichit d'année en année de détails. Ludique, la visite est instructive et permet aux grands comme aux petits de partager le passé du Minervois.

■ **OFFICE DE TOURISME DE MINERVE**
✆ **04 68 91 81 43**
www.minervois-tourisme.fr
minervois.accueil@orange.fr
Juillet-août : 10h30-13h/15h-18h45 Avril -mai-juin-septembre-octobre : 10h30-13h/14h-17h45 Novembre à mars : 9h30-13h/13h30-16h15.
Une des nombreuses curiosités de Minerve à découvrir. En été, le lit de la Cesse offre une jolie promenade jusqu'aux ponts naturels, façonnés dans la roche calcaire par les eaux de la rivière. Ce sont en fait des tunnels creusés au cœur de la falaise : le plus long, le pont Grand mesure 250 m et une ouverture d'une quarantaine de mètres, le pont Petit, fait 110 m de long et environ 30 m d'ouverture. De chaque côté, s'étend le causse, immense plate-forme calcaire rongée par les eaux, où s'agrippent depuis toujours le chêne kermès et le genévrier.

Le couvert

RELAIS CHANTOVENT
17, Grand-Rue
✆ **04 68 91 14 18**
www.relaischantovent-minerve.fr
relaischantovent@orange.fr
Maître Restaurateur. Qualité Sud de France. Fermé de fin décembre à début février. Fermé le dimanche soir, mardi soir, mercredi toute la journée. Menus de 22 € à 62 €. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. Accueil des groupes. Terrasse.
En préambule, pensez au moment de réserver à préciser que vous souhaitez une table en terrasse si la saison s'y prête bien entendu. La raison ? Parce que vous déjeunerez au-dessus des gorges du Brian et le spectacle vaut la chandelle. Pour autant, ne délaissez pas le contenu des assiettes. Nous savons qu'un magnifique panorama peut en perturber plus d'un mais là, il s'agit de se concentrer et d'apprécier la cuisine du chef qui décline ses menus en deux thèmes notamment, la truffe (en saison) et le terroir. On note également le délicieux et fondant cochon cuit 24h, avec son jus de champignon… on s'en lèche à la fois les babines et les doigts ! En revanche, quand le café s'avancera, vous pourrez cette fois profiter du paysage.

Le gîte

■ **HÔTEL-RESTAURANT RELAIS CHANTOVENT**
17, Grand-Rue ✆ **04 68 91 14 18**
www.relaischantovent-minerve.fr
contact@relaischantovent-minerve.fr
Fermé la semaine de Noël. Chambre simple 45 € ; chambre double 53 €. Demi-pension : 65 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 10 €. Garage (possible sur réservation). Restauration (menus de 22 € à 62 €. Menu enfant 12 €).
Composé de plusieurs maisons médiévales, l'hôtel, planté au cœur du village cathare a conservé son charme d'antan. Ses dix chambres nichées dans la vieille pierre, toutes personnalisées sont très confortables et aménagées avec goûts. La saveur de la cuisine repose sur des recettes classiques revues et rajeunies, élaborées à partir de produits régionaux frais, délicats, et de grande qualité. Chaque menu est élaboré autour d'un thème : canard, herbes aromatiques, truffe… Un mariage culinaire qui enchantera les convives, confortablement installées dans une salle aux murs habillés d'œuvres contemporaines. La vue sur les gorges du Brian ajoute une touche de charme supplémentaire.

Gîtes

LA BASTIDE DES ALIBERTS
Les Aliberts
✆ 04 68 91 81 72
www.aliberts.com
aliberts@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. 5 gîtes. Pour 9 personnes (4 chambres). De 1 600 € à 2 400 € la semaine selon saison. Possibilité de location à la nuitée hors saison : 130 € pour 2 personnes. Restauration (table d'hôte à la demande). Salon de jardin. Hammam, bain bouillonnant. Téléphone, fax et accès Internet dans les salles voûtées communes. Logements équipés avec barbecue, chaises et tables de jardin ; les draps et couvertures sont fournis ainsi que le linge de table et les serviettes de bain.

Plantée au cœur d'un impressionnant patrimoine historique, tournée vers les monts du Minervois, la Bastide des Aliberts, toute de pierres vêtue, est habillée d'un cadre enchanteur fait de pinède, de vignes et de garrigue. Dans cette oasis de silence, Monique et Pascal Bourgogne ont aménagé cinq gîtes, haut de gamme, tout confort. Chacun possède son caractère et préserve l'intimité. La Bastide, dont les vieilles pierres datent du XII^e siècle, offre un séjour exceptionnel. Rénovée avec sensibilité, aménagée avec charme, on vient s'y ressourcer, goûtant pleinement la sérénité du lieu. La superbe piscine, ancrée à son rocher, vous invite à savourer l'harmonie avec la nature. Les gîtes, tous avec terrasse ou jardin peuvent accueillir jusqu'à 9 personnes, parfaitement équipés, ils comprennent : chambres, salle de bains, cuisine équipée, cheminée, chauffage, terrasse entièrement aménagée et équipée. De quoi passer un agréable séjour.

Dans les environs

La Caunette

Ce charmant bourg fortifié au pied d'une falaise, bercé par le murmure de la Cesse se situe à une encablure de la cité de Minerve. De son passé, La Caunette, surnommé la Carambelle conserve une tour du XIII^e siècle avec sa porte d'entrée protégée par mâchicoulis et meurtrières. À l'entrée du village du côté de Minerve, se situe la remarquable église romane Notre-Dame-de-l'Assomption qui surplombe La Cesse.

L'EGLISE NOTRE-DAME-DE-LA-CAUNETTE

L'édifice primitif qui fait suite à une église d'époque wisigothique située à proximité, date du XI^e siècle, comme en témoigne la construction en petit appareil, et la fenêtre de l'abside avec son cordon de basalte. L'église a subi de nombreuses transformations. Dès le XII^e siècle des pilastres et des arcs longitudinaux sont mis en place pour supporter une nouvelle voûte. Au milieu du XVI^e siècle, une nouvelle nef, voûtée d'ogives est établie au nord (chapelle Saint-Roch) ; un siècle plus tard, une nouvelle chapelle dédiée à la Vierge est bâtie, enfin un porche est ajouté au XVIII^e siècle. L'ensemble présente un aspect disparate qui fait son charme…

DOMAINE DE BABIO
Domaine de Babio
✆ 04 68 27 62 92
www.domainedebabio.com
cecile@domainedebabio.com

Le domaine est situé dans le hameau de Babio, dépendant de la commune de La Caunette. Perchées à 200 m d'altitude, sur les contreforts de la montagne Noire, les vignes profitent d'un ensoleillement généreux. Les 11 ha sont composés de cépages traditionnels. Repris en 2003 par Cécile Weissenbach, œnologue de formation et surtout passionnée de vin, le domaine s'est tourné vers une production de qualité (petits rendements, lutte raisonnée). A la dégustation : AOC minervois, vins de pays et vins de table, en rosé et rouge conditionnés en bouteilles ou en bag-in-box. A découvrir également : la cuvée Syrius 2016 qui a obtenu la médaille d'or au concours général agricole de Paris 2018.

Ferrals-les-Montagnes et Cassagnoles

LA MAISON DES ABEILLES
Mairie
✆ 04 67 97 00 14
maisondesabeilles@poyetmotte.fr

Ouvert le lundi, le mardi, le mercredi, le vendredi de 14h à 17h. 1,50 € individuel, 1,20 € par personne pour les groupes.

Nichée au sein d'une nature préservée, la Maison des Abeilles est un lieu entièrement consacré à la connaissance de cet insecte et à la découverte de son mode de vie. Véritable encyclopédie pédagogique illustrée, la Maison de l'Abeille révèle tous les secrets de la ruche, du cycle de la colonie à l'organisation sociale. L'histoire de l'apiculture est traitée à travers l'évolution des techniques de récolte du miel, des premiers chasseurs de miel aux apiculteurs modernes et une présentation des outils de travail du berger des abeilles. Le jardin botanique permet de faire connaissance avec les plantes mellifères. Petits et grands voient à la fin de la visite les abeilles et le miel autrement !

Homps

POINT INFORMATION
35, quai des Tonneliers
Capitainerie ✆ 04 68 91 18 98
lechai-portminervois@orange.fr

Basse saison : lundi, mardi, jeudi, vendredi 9h-12h et 14h-17h, mercredi 9h-12h. Moyenne saison avril-octobre du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h. Haute saison de mi-mai à fin septembre, du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-19h, samedi 10h-12h et 15h-18h.

Sur une berge du canal du Midi, au sein même de la capitainerie, se trouve le point information. L'accueil est cordial et les conseils avisés. On vous propose une documentation intéressante et de nombreux *flyers* sur les activités dans la région. N'hésitez pas à faire un tour du côté de « La maison des vins du Minervois » qui se trouve également dans les mêmes locaux.

CROISIÈRES DU MIDI
Port Minervois
35, quai des Tonneliers
✆ 04 68 91 33 00
www.croisieres-du-midi.com/cdm_fr.asp
contact@croisieres-du-midi.com

Fermé de novembre à mars. Fermé le 1er Mai. Adulte : 12,20 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 6,80 €. Tarifs de groupes – 15 à 29 personnes : 12,20 € / pers ; 30 à 65 personnes : 11,60 € / pers. Location du bateau en exclusivité jusqu'à 65 personnes, forfait : 473 €. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée (itinéraire Saint-Ferréol : 2h). Pas de pique-nique sur le bateau. Bar (boissons non alcoolisées).

Envie d'organiser une croisière sur le canal du Midi ? Luc Verhellen et son équipe s'en occupent et vous proposent des balades commentées en gabare traditionnelle. A bord du Saint-Ferréol qui offre 45 places intérieures et 20 places extérieures, vous partirez au cours des flots et découvrirez, durant près de 2 heures, une partie des beautés du Canal du Midi de Homps à La Redorte, le fonctionnement d'une écluse et vous connaîtrez la fabuleuse histoire de ce canal riche d'anecdotes de Pierre-Paul Riquet à aujourd'hui et jalonné de ports, ponts, épanchoirs… Une bien jolie façon de réunir sa famille et ses amis, jusqu'à 65 personnes tout en parcourant le terroir différemment ! Nous vous invitons à prendre connaissance des heures de départ par téléphone et à réserver vos places au préalable. Les horaires peuvent être consultés sur leur page web.

LE BISTROT GOURMAND
56, avenue de Carcassonne
✆ 04 68 41 42 37
lebistrotgourmand@yahoo.fr

Fermé du 1er novembre au 10 avril. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche à partir de 10h15 et le soir de 17h à 23h. Haute saison : du mardi au dimanche à partir de 10h15 et le soir de 17h à 23h. En basse saison fermé le samedi midi, en haute saison fermé le mardi et samedi midi. Carte : 34 € environ (entre + plat + dessert). Menu enfant : 6,50 €. Formule : 15,50 € (entrée + plat). Vin au verre. Possibilité de se restaurer de 10h à 23h avec salades, planches de charcuterie, tartines, glaces, crêpes, pâtisseries. Label Tourisme & Handicap. Accueil des groupes. Terrasse. Salle climatisée. Wi-fi gratuit.

Le Bistrot fait partie des adresses incontournables de Homps. Ici la convivialité et la bonne humeur sont de mise, des plats simples élaborés à base de produits frais sont proposés, un cadre soigné, une petite salle à la décoration moderne et une grande terrasse ombragée de parasols au bord du canal du Midi. On y vient pour déguster de bons vins de la région judicieusement choisis par Jean-Christophe. Un excellent rosé du Minervois sera parfait pour accompagner tapas, verrines, tartines et les fameux duos de croustillants, tandis qu'un rouge plus charpenté des Corbières sera idéal avec une planche de charcuterie ou une viande grillée à la plancha. Les amateurs de vins blancs apprécieront les crus de La Livinière, à prendre dès l'apéritif, et à faire suivre avec le plat du jour, généralement orienté vers le poisson. Les desserts achèvent parfaitement le repas avec panna cotta, crème brûlée, fondant au chocolat. L'accueil de Virginie et Jean-Christophe finira par vous convaincre de revenir le plus vite possible…

EN BONNE COMPAGNIE
6, quai des Négociants
✆ 04 68 91 23 16
www.in-good-company.com
info@in-good-company.com

Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Haute saison : ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h et de 19h à 21h. Fermé d'octobre à avril. Réservation recommandée. Menus de 26,50 € à 45 €. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 14 € (entrée + plat ou plat + dessert. 17,50 entrée + plat + dessert. Tous les jours sauf le dimanche). Chèques non acceptés. Terrasse.

Sur les berges du canal du Midi, nous sommes incontestablement à la bonne adresse et en bonne compagnie pour déguster une cuisine de caractère qui associe notre patrimoine culinaire (en privilégiant les producteurs locaux) à des touches de fantaisie très personnelles, toujours judicieuses et délectables. En entrée, laissez-vous tenter par des coquilles Saint-Jacques poêlées, fenouil au vinaigre, pommes et gingembre en gelée et brunoise de pommes ou par un plus classique crumble aux tomates cerises, parmesan et coulis au pistou. En suivant, vous pouvez avoir le choix entre une cuisse de lapin farcie d'une mousse aux oignons et à la sauge et un filet de turbot confit au beurre citronné et comme pour les entrées, un plat végétarien est toujours proposé, comme les cannellonis d'épinards frais, ricotta et sauce tomate pimentée. Les gourmands se laisseront tenter par une touche sucrée comme Le babas au rhum, garnis de rhubarbe rôtie et sa crème à la rhubarbe ou plus légère, la meringue à la fraise avec sa chantilly à la menthe et son coulis de mangue. Mais si vous voulez goûter la spécialité de la maison, il vous faut tester le soufflé à la banane avec sa vodka au caramel. Evidemment, rien d'exhaustif dans cette énumération, car les propositions à la carte ou sur les menus s'adaptent aux saisons et à l'imagination du chef. Accueil et cadre exquis.

LE FOUDRE
2, chemin du Carretal
✆ 04 68 32 96 92

Haute saison : ouvert tous les jours le soir. Fermé le mardi et jeudi midi. Réservation recommandée. Menus de 19 € à 29 €. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. Carte. Accueil des groupes. Chaises bébé. Terrasse.

Le Foudre a changé de propriétaires et nous sommes séduits par ce que nous proposent Franck et Christine Morel pour la nouvelle carte. Des produits frais issus de l'agriculture locale (primeurs et boucher de Lézignan), tout les aliments sont transformés sur place et les assiettes sont gourmandes. N'hésitez pas à tester cette cuisine du terroir qui mérite d'être connue. Le petit plus : la carte des vins qui propose de belles références. On pressent une saison estivale chargée, on vous conseille de réserver votre table si vous voulez profiter de l'extérieur.

LA GUINGUETTE DU LAC
Lac de Jouarres
Route du lac ✆ 04 68 91 26 20
Fermé l'hiver. Basse saison : le midi du mardi au dimanche et le samedi soir. Haute saison : tous les jours, midi et soir. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Terrasse. Animations.
La Guinguette du Lac est un restaurant au cadre très agréable, avec vue sur le lac de Jouarres. De passage dans le Minervois, n'hésitez pas à vous y arrêter entre amis ou en famille pour un repas très abordable. Pour autant, la qualité est au rendez-vous et la carte propose des plats classiques : entrecôtes, moules-frites, seiche à la plancha, magret de canard ou burger. L'été, rendez-vous le dimanche soir pour diverses animations, concerts et spectacles.

LA PÉNICHE
19, quai des Tonneliers
✆ 04 68 91 24 34 / 06 26 98 51 42
www.restaurantlapeniche.fr
contact@restaurantlapeniche.fr
♿
Fermé de octobre à mai. Ouvert de 9h à 22h. Fermé le mercredi toute la journée et le jeudi midi. Réservation recommandée. Menus de 23 € à 29 €. Menu enfant : 8 € (le menu « Moussaillon » et choix varié sur la carte spéciale « Moussaillon »). Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Petit déjeuner complet à partir de 9h : 9 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 40 personnes). Chaises bébé. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.
Le canal du Midi coule des jours paisibles au vert devant ce restaurant. La Péniche n'est hélas pas une embarcation mais elle donne sur le très joli port de plaisance du village. Vous avez là, sur « pont avant », une petite terrasse agrémentée de grands lauriers-roses où il fait bon prendre un verre. « A bord », dans la salle, vous serez séduits par un espace agréable au style campagnard, mais aussi par le spectacle d'une pizza préparée sous vos yeux et saisie en cinq minutes dans un four à bois. Il faut dire qu'elles sont délicieuses, avec leur pâte fine et leur garniture généreuse. Sur « pont arrière », un grand jardin en guise de terrasse, le tout très verdoyant et ombragé, à savoir qu'une grande partie de la terrasse peut être fermée à la demande. Anne et Alain ont de toute évidence le sens de l'hospitalité et mettent un point d'honneur à ce que leur équipe respecte les mêmes valeurs, il en résulte des serveurs aux petits soins et un service rapide et professionnel. Outre les pizzas, vous dégusterez une cuisine traditionnelle et de terroir avec l'incontournable steak tartare préparé devant vous, le foie gras maison, le homard frais (selon l'arrivage) ou le cassoulet maison cuit au feu de bois. En dessert, choisissez le café très très gourmand, parole de renard ! Vous avez la possibilité de consulter la carte sur site Internet qui est mis à jour régulièrement. Pour la fin de saison, l'équipe vous propose une soirée Halloween, les déguisements sont les bienvenus.

LE JARDIN D'HOMPS
21, Grand-Rue
✆ 04 68 91 39 50
www.jardinhomps.fr/accueil
ljdh@wanadoo.fr
♿ 🌳 🎲
Fermé de mai à octobre. 5 chambres. Chambre double de 79 € à 110 € ; studio / appartement de 550 € à 875 € la semaine. Petit déjeuner inclus. Parking fermé inclus (pour les vélos). Animaux acceptés (entente préalable avec le propriétaire).
Très belle demeure tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, où la décoration a été particulièrement soignée : chambres spacieuses aux teintes chaudes et aux noms du sud : olivier, lavande, oranger, figuier, soleil. Ce lieu est une invitation à la détente et aux plaisirs : jardin aux mille senteurs, piscine de belle dimension qui sera les jours de canicule, une agréable alternative aux promenades touristiques. Sachez que pour se restaurer, vous bénéficiez d'un choix de restaurants à Homps, tous accessibles à pied. Possibilité de prendre le petit-déjeuner dans le patio…

LAC DE JOUARRES
Jouarres ✆ 04 68 91 18 98
www.tourisme-corbieres-minervois.com
Ouvert toute l'année. Baignade surveillée en juillet et en août. Animaux interdits.
Dès les beaux jours, le lac de Jouarres est un endroit agréable pour passer un moment en famille ou avec des amis. Le plan d'eau de plus de 100 hectares offre un magnifique lieu de détente ouvert sur de splendides horizons de pinèdes et de collines où les amateurs de planche à voile, de canoë-kayak ou de pêche à la carpe s'en donnent à cœur joie. Ses plages vertes surveillées sont une invite au farniente, à la bronzette et à la baignade… Un petit plouf salvateur par grandes chaleurs estivales. Ses contours ont été aménagés pour la promenade, l'occasion d'en profiter même l'hiver. Ce lac se trouve à deux minutes seulement en voiture de la commune d'Homps et de son port – Port-Minervois – qui est un haut lieu pour les amateurs de plaisance sur le Canal du Midi et le point de départ pour une balade au fil de l'eau sur des gabares traditionnelles. Depuis déjà quelques années, tous les étés, des jeux nautiques sont installés sur le lac pour amuser les petits et les grands ! Ouverture tous les jours de 10h à 20h, se renseigner sur les tarifs.

LES CANALOUS
Base de Homps ✆ 03 85 53 76 74
www.canalous-plaisance.fr/Homps
resa@lescanalous.com
Croisières de la fin mars à la fin octobre. Location allant de 1 week-end à 4 semaines et plus. De par la grande offre d'embarcations et les flux saisonniers, les prix sont très variables, n'hésitez pas à les appeler. Basse saison, bateau 4-6 pers : de 520 € pour un week-end et 1000 € la semaine Remises de 5 % à 15 % selon la durée de votre croisière. Réduction de 5 % pour les -16 ans à l'embarcation et de 10 % pour 2 enfants de -16 ans à l'embarquement.
Le Canal du Midi : idéal pour découvrir le patrimoine de l'Aude d'un autre point de vue, les doigts de pied en éventail ou presque ! C'est pour cette raison que les petits curieux (et franchement futés aussi !) se rendront chez Les Canalous afin d'y louer un bateau de croisière. Accessible à tous, aucun permis n'est requis, si ce n'est, évidemment, un brin de jugeote ! On confiera donc l'engin plus volontiers au cousin psychorigide qu'à votre « Tonton Scoumoune », victime éternelle de « pas d'chance ! ». Que vous soyez deux ou douze, chaque embarcation est

adaptée à vos besoins et vos envies. A bord, un équipement complet vous attendra (mobilier, vaisselle, électroménager, linge de lit, ustensiles de cuisine, gilets de sauvetage et autres matériels nautiques…), vous n'aurez plus qu'à découvrir « l'apologie de la lenteur » au fil de l'eau… Les futés de la première heure réserveront tôt et les futés sans impératif pourront profiter des réservations « last minute » afin de bénéficier d'importantes remises.

Saint-Jean-de-Minervois

Planté sur un plateau calcaire peu élevé, au croisement de nombreuses routes, Saint-Jean-de-Minervois est un nid d'aigle accroché sur le causse. Ce village singulier est entouré de gorges et au fond de l'une d'elles on découvre l'église de Saint-Jean-Dieuvaille bâtie au XIII[e] siècle sur les fondations d'un ancien ermitage. Elle est si encaissée entre de hautes falaises qu'on l'a surnommée Saint-Jean-du-Trou. Autour de Saint-Jean-de-Minervois, se trouvent de grandes étendues de calcaire blanc sur lesquelles s'accrochent une vigne râblée des parcelles entourées de murs de cailloux parfois creusés d'une étrange cabane que l'on appelle capitelle. C'est le terroir du muscat de Saint-Jean, un muscat petit grain qui seul a pu s'adapter à ces conditions difficiles mais qui, en récompense des efforts des vignerons, donne un vin doux aux arômes exceptionnels, classé en appellation d'origine contrôlée depuis 1949.

CAVE COOPÉRATIVE MUSCAT SAINT JEAN DE MINERVOIS
Aladers
✆ 04 67 38 03 24
www.muscat.chez-alice.fr
muscat.saint.jean@libertysurf.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Basse saison : le week-end de 14h à 18h. Haute saison : le week-end de 10h à 12h et de 14h à 19h.
Qu'il soit rouge, rosé, blanc, fort ou bien doux, vous saurez sûrement apprécier les vins de Saint Jean de Minervois. Plantée au milieu des vignes, à la sortie d'un carrefour, la cave a bien choisi son emplacement. Les amateurs du muscat petit grain, au goût incomparable viennent du monde entier. Les gourmets apprécieront le muscat Saint-Jean-de-Minervois petits grains : robe jaune paille avec des reflets verts, nez puissant avec une pointe de citronnelle, de coing, de fleur d'acacia et beaucoup de rondeur en bouche ; un rayon de soleil liquide, élégant et délicat. Un accompagnement idéal pour foie gras, fromages à forte personnalité et, bien entendu, desserts. Mais ces producteurs passionnés ne s'arrêtent pas qu'au muscat. Vous pourrez aussi acheter de l'eau de vie de marc de muscat, du muscat « Vendanges d'automne », du muscat sec, de l'AOC Minervois rouge et autres vins de pays, sans oublier comme le veut la tradition, chaque année, la cuvée de Muscat de Noël ! Bonne dégustation !

DOMAINE DE BARROUBIO
✆ 04 67 38 14 06 – www.barroubio.fr
barroubio@barroubio.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h.
Le muscat petit grain est l'hôte privilégié des calcaires durs de la région. Sur près de 30 hectares, la famille Miquel produit des muscats de renommée gastronomique et internationale. Poursuivant la tradition familiale, ils produisent et mettent en bouteille un muscat long en bouche, liquoreux, limpide comme une parcelle de soleil. Mais d'autres cépages sont aussi de la partie (grenache, carignan, syrah) pour produire des AOC Minervois d'excellente réputation.

MONTPELLIER ★★★

Lorsque l'on parle d'Histoire avec un grand H et si on la compare à ses voisines languedociennes Nîmes, Arles ou même Agde, Montpellier apparaît un peu comme une adolescente. La plupart de ses voisines possèdent en effet leurs arènes et leurs vestiges gallo-romains, qui évoquent les traces fières et prestigieuses de conquêtes et d'occupation par des peuples grecs ou romains, voyageurs méditerranéens hypercivilisés. Montpellier ne commence à vraiment exister qu'en l'an mille et n'a de passé qu'à partir du Moyen Age. Mais quelle existence ! Son patrimoine et ses plus anciens vestiges de pierre, gardent principalement l'empreinte des XVI[e], XVII[e] ou XIX[e] siècles.
L'aspect médiéval ne réside que dans la disposition des rues de l'Ecusson, cœur historique, et les restes de la Commune. Les hôtels particuliers sont légion dans le centre et il est souvent possible de se glisser discrètement dans les cours intérieures de nombre d'entre eux. Nombre de boutiques de l'Ecusson, notamment vers la rue de l'Ancien-Courrier, ont eu le bon goût de préserver de somptueux plafonds en ogives des XIV[e] et XV[e] siècles. On peut également découvrir des vestiges de l' enceinte fortifiée du XII[e] siècle, dont la tour des Pins ou celle de la Babote, particulièrement bien conservées. L'été, la place de La Comédie, mais aussi d'inombrables placettes disséminées dans le vieux Montpellier, offrent, selon les goûts, animation diurne et nocturne ou fraîcheur et *fariente*. Montpellier reste aussi très fière de sa faculté de médecine (une des plus anciennes d'Europe) d'où sont sorties quelques personnalités à renommée nationale, de son commerce prospère, de ses riches notables, marchands et bourgeois, et de ses étudiants bons vivants. Tandis que les voisines prospéraient dans la vigne et faisaient de la région une plate-forme de la viticulture française.
Montpellier s'ouvrait au commerce et, plus tard, au tourisme et aux nouvelles technologies. Aujourd'hui peuplée de 250 000 habitants *intra muros*, 400 000 pour l'agglomération, Montpellier est une ville à la population massivement jeune, puisque deux tiers de ses occupants ont moins de 40 ans. Depuis une douzaine d'année, Montpellier a assis un rayonnement culturel de qualité avec de nombreux festivals de théâtre, musique, danse, etc., à la renommée nationale, voire internationale.

© E. SCHITTENHELM – FOTOLIA

Montpellier.

OFFICE DE TOURISME DE MONTPELLIER

30, allée Jean-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 04 67 60 60 60
www.montpellier-tourisme.fr
contact@ot-montpellier.fr
Tramway lignes 1 et 2, arrêt « Comédie ».
Qualité Tourisme. Qualité Sud de France. Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 17h. Ouvert le dimanche. Vente de tickets de transports. Billetterie spectacles et loisirs. Excursions. City card. Label Tourisme & Handicap.
Si vous arrivez sur Montpellier, rendez-vous sur la place de la Comédie où vous trouverez l'Office de tourisme de la ville. Vacanciers et nouveaux Montpelliérains y dénichent dès l'entrée une documentation riche et variée en libre-service sur l'actualité culturelle de la ville, les prestataires de services et surtout des hôtesses compétentes qui n'hésitent pas à se plonger dans les nombreuses brochures touristiques à la recherche de l'information tant attendue ! Autant dire que c'est un passage plus que recommandé pour qui veut connaître Montpellier de jour comme de nuit ! Plusieurs visites guidées à thème, sur la ville médiévale, les personnalités de Montpellier, les hôtels particuliers ou aujourd'hui le *street art* sont organisées le mercredi, le samedi et le dimanche. Depuis l'été 2009, l'Office de tourisme de Montpellier dispose d'une centrale de réservation qui permet de réserver directement son hébergement à partir des bureaux de l'office ou plus simplement à partir de son site Internet.

LES CIRCUITS DE L'OFFICE DE TOURISME

30, allée Jean-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 04 67 60 60 60
www.montpellier-tourisme.fr
Sur réservation. À partir de 7 euros. Visite guidée. Animations. Pour consulter la liste des visites, rendez-vous sur le site : www.montpellier-tourisme.fr.
Côté visites guidées, l'Office de tourisme de Montpellier propose une palette impressionnante de circuits qui abordent un panel de thèmes très varié. Hormis la qualité des explications, l'avantage est de pouvoir visiter des hôtels particuliers ou des curiosités difficilement accessibles aux touristes non accompagnés, c'est notamment le cas du Fessiers médiéval. Quelles soient sportives (avec des visites guidées à vélo), romantiques (en balade à 2 au cœur de ville), audacieuses ou culturelles, l'Office de tourisme propose des visites adaptées à tous. On trouve par exemple des balades vigneronnes dans les communes de l'agglomération, une visite sur le thème de la Médecine à Montpellier, des hôtels particuliers, de l'essor historique de Montpellier à travers son centre-ville, du jardin des Plantes, de la cathédrale Saint-Pierre, de Montpellier « la mélomane », du Lez à vélo… La liste des visites est longue et chacun y trouve son compte. Le nombre de participants à chaque visite étant limité, il est préférable de réserver, surtout en haute saison.

LE PETIT TRAIN DE MONTPELLIER

Place de la Comédie
En face de l'office de Tourisme
✆ 04 67 66 24 38 / 06 63 35 04 04
petittrainmontpellier@gmail.com
Fermé du 1er novembre au 18 février. Départ tous les jours. Du 18 février au 31 mars et en octobre : 11h, 12h, 14h, 15h, 16h. D'avril à juin et en septembre : 11h, 12h, et de 14h à 18h (toutes les 30 min). En juillet et août : de 10h30 à 19h toutes les 30mn. Adulte : 7 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances. Accueil enfants. Visite guidée.
Déambulant fièrement dans le centre historique de Montpellier, appelé aussi Ecusson, le petit train de Montpellier vous emmène en balade au cœur de l'histoire de la ville. Une bien sympathique visite guidée et commentée par audioguide pour apprendre à connaître cette ville remplie de mystères et de curiosités. Petits et grands apprécieront

cette promenade à travers le temps et les ruelles durant un parcours d'une quarantaine de minutes au départ de la célèbre place de la Comédie toutes les 30 minutes en juillet et août. Les commentaires sont disponibles en 10 langues grâce à un audioguide : français, anglais, allemand, italien, espagnol, russe, chinois, hollandais.

› **Autre adresse :** Adresse postale : Sarl le petit train de Montpellier, 2650 avenue de Maurin 34000

■ **URBAN BIKE CITY TOUR**
Rue des États-Généraux
Devant l'entrée de la Bibliothèque Universitaire Richter
✆ 06 12 58 57 65
contact.urbanbikecitytour@gmail.com
Tram ligne 1 Arrêt Port Marianne.
Horaires variables, disponibles sur le site internet. Adulte : à partir de 32€. Visite guidée (balades accessibles à vélo à partir de 8 ans). Vélo, gilet de sécurité, casque et petite bouteille d'eau fournis. Siège vélo pour jeune enfant gratuit. Remorque enfant 12 €.
La ville de Montpellier propose une multitude de façons de découvrir son centre et son littoral. Urban Bike City Tour va plaire à coup sûr aux sportifs ! Chevauchez votre vélo et partez à l'aventure de Montpellier en couple, en solo, en famille ou en groupe accompagné d'un guide moniteur le temps d'une balade éducative et sportive, été comme hiver. Trois types de promenades à vélo vous sont proposées : la balade urbaine, d'une durée de 2 heures, vous fait apprécier l'architecture du XXIe siècle qui s'est dessiné tout autour du vieux centre. La balade à la mer plus accès sur la nature vous emmène à travers les étangs jusqu'au bord de la Méditerranée. Enfin la balade Montpellier Street Art, plus orientée sur le culturel vous fait pédaler à travers un monde artistique moderne, fait de trompe-l'œil, de vélos dans les murs et autres bizarreries urbaines.

■ **VISITE GUIDÉE DES HÔTELS PARTICULIERS DE MONTPELLIER**
Office de tourisme de Montpellier
30, allée Jean-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 04 67 60 60 60
www.montpellier-tourisme.fr
contact@ot-montpellier.fr
A partir de 7 €. Visite guidée.
Si vous habitez Montpellier, sans doute passez-vous quotidiennement devant ces demeures cachées, sans pour autant en remarquer leurs luxueuses façades et vous douter des trésors qu'elles recèlent. Datant des XVIIe, XVIIIe ou XIXe siècles, les 80 hôtels particuliers de l'Ecusson témoignent de l'évolution architecturale et de l'essor progressif de la ville. Aujourd'hui, pour vous raconter leur histoire, vous aiguiser le regard et vous faire découvrir leurs subtilités, l'Office de tourisme vous propose un intéressant programme de visites guidées. A travers ces lourdes portes massives, ces cours carrées éclairées, ces grands escaliers de pierres ou de fer forgés… découvrez l'époque classique montpelliéraine. Les deux heures de marche qui vous attendent s'annoncent bien enrichissantes et la guide, rencontrée par l'équipe du Petit Futé, sait être à la fois passionnante et claire. Pensez néanmoins, surtout en pleine saison, à réserver votre visite bien en amont. Pour des raisons évidentes de confort et pour ne pas déranger les gens qui habitent dans ces hôtels, le nombre de visiteurs est limité et c'est souvent complet une semaine à l'avance.

Pour s'y rendre

En train

■ **GARE DE MONTPELLIER-SAINT-ROCH**
Place Auguste-Gibert
✆ 36 35
www.sncf.com
Ouvert du lundi au jeudi de 4h45 à 0h ; le vendredi de 4h45 à 1h30 ; le samedi de 5h45 à 0h ; le dimanche et les jours fériés de 6h à 1h45.
La gare de Montpellier, ouverte de 4h30 à 00h la semaine, avec variations le week-end et les jours fériés, est traversée par les TER, les trains Intercités et TGV. Le TGV fait la jonction douze fois par jour avec Paris (en 3 heures 30), plus un trajet de nuit à petite allure. Il est possible d'acheter son billet à l'un des distributeurs de la gare, de le commander sur Internet ou par téléphone – livraison du billet à domicile –, ou encore de se rendre dans l'une des boutiques SNCF : Boutique Saint Guilhem - 18, rue St-Guilhem, à Montpellier, Boutique de Grand Sud Lattes - Centre commercial Grand Sud – Route de Carnon, à Lattes de 10h à 19h du lundi au samedi. On s'y renseignera à son aise sur les tarifs et les horaires, mais prenez votre mal en patience car l'attente y est souvent bien longue. Vous trouverez dans la gare en plus des kiosques à journées et cafés, des consignes automatiques, des bornes libre-service, une salle d'attente, et même un piano à disposition des voyageurs impatients, des toilettes avec espace bébé, un accueil pour les jeunes voyageurs et les personnes handicapées…

■ **GARE DE MONTPELLIER-SUD-DE-FRANCE**
1521, rue de la Fontaine de la Banquière
✆ 08 92 35 35 35
La nouvelle gare Montpellier Sud de France a été inaugurée le 7 juillet 2018. Des trains TGV, Ouigo et Intercités assurent des trajets en provenance et en direction de Marseille, Bordeaux et Paris. Un train TGV au départ de Paris Gare de Lyon et à destination de Béziers circule également, effectuant des arrêts intermédiaires à Valence, Sète et Agde.

En car

■ **OUIBUS**
www.ouibus.fr
Ouibus se veut être une alternative de choix à la voiture. C'est pourquoi les Ouibus offrent un maximum de confort avec autocars de standard quatre étoiles, dernières technologies avec wi-fi gratuit et prises électriques, attente confortable en gare, choix des sièges lors de la réservation, grande attention durant le voyage et sièges adaptés aux personnes à mobilité réduite.

© LEONID ANDRONOV – ISTOCKPHOTO

Arc de triomphe de Montpellier.

ISILINES
215, avenue Georges-Clemenceau
NANTERRE
✆ 08 92 89 12 00
www.isilines.fr
Réservation en ligne, 7 jours sur 7 toute l'année.
Isilines vous transporte au quotidien dans toute la France à petits prix. Rendez-vous en toute simplicité à Paris, Strasbourg, Lyon, Grenoble, Bourges, Orléans, Tours, Angers, Nantes, Lorient, Rennes, Périgueux, Bordeaux… Vous pourrez profiter du système de climatisation individualisée et du Wi-fi gratuit, le tout dans un espace où vous pourrez recharger vos batteries et celles de vos appareils grâce à des prises électriques. Et si vous avez deux bagages, le second ne vous coûtera aucun supplément. Aujourd'hui, ce type de transport est une véritable opportunité pour des déplacements tout confort et dans un rayon d'action constamment élargi.

Pour y circuler

LANGUEDOC-TAXI-TOUR
✆ 06 33 33 04 05
www.languedoctaxitour.fr
contact@languedoctaxitour.fr
Toute l'année sur réservation. Tarifs, infos et circuits sur demande.
Découvrez l'Occitanie d'une façon unique et hors du commun : le taxi. Au travers de circuits sur mesure, laissez vous guider vers le patrimoine incontournable de la région : route des vins - œnotourisme, scénovision Molière de Pézenas, Viaduc de Millau, Saint Guilhem le Désert, Le temple Bouddhiste Lérab Ling, visite gourmande autour de L'étang de Thau… de 2 à 6 personnes, pour un tarif attractif, il y en a pour tous les goûts. La disponibilité des artisans taxis formés à ce nouveau concept de « taxi touristique » rend la balade personnalisée et plus sympathique. Bon nombre de partenaires restaurateurs, viticulteurs, artisans, gestionnaires de sites ou de châteaux jouent le jeu pour assurer des visites inoubliables. Au final, une belle initiative pour sortir des sentiers battus !

Points d'intérêt

ANTIGONE
Tram ligne 1 Arrêt Antigone, Léon Blum, Place de l'Europe – ligne 4 Arrêt Place de l'Europe.
Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations.
Avant la construction de ce quartier monumental, le site était occupé par une importante tuilerie. Près de l'actuel pont Juvénal, se trouvait l'ancien port de Montpellier : le port Juvénal. Longtemps resté en friche, c'est en 1977 que ce site fut choisi par la ville pour lancer l'opération Antigone sous l'impulsion de Georges Frêche. Sur cette réserve de 40 hectares, la municipalité demanda à l'architecte catalan Ricardo Bofill de penser ce quartier comme un centre véritable, un cœur à part entière, mêlant logements, bureaux et commerces dans un style postmoderne. Avec sa place du Nombre d'Or et ses vastes perspectives, il a été conçu à la manière d'un forum dans le style néoclassique. Le quartier d'Antigone, achevé en l'an 2000, est doté de plusieurs équipements majeurs qui valent le coup d'œil : la médiathèque centrale Émile Zola, l'Hôtel de Région et la piscine olympique de Ricardo Bofill entre autres.

Monuments

ARC DE TRIOMPHE
Rue Foch
Accès libre. Visite guidée organisée par l'Office du tourisme de Montpellier.
Cette porte, symbole de pouvoir, a été édifiée par un Roi Soleil soucieux de montrer sa toute puissance, à la fin du XVII[e] siècle. Elle a été réalisée comme première montpelliéraine dans le cadre de la grande campagne nationale de travaux d'embellissement des villes. Dessiné par l'architecte François d'Orbay, élève de Mansart, cet arc de triomphe, construit exactement en 1692, imitation des portes parisiennes, fut bâti à la place de l'une des portes de l'ancien rempart. Des médaillons montrent Louis XIV terrassant un aigle (l'Empire) et un lion (l'Angleterre). Plus pacifique, un trio de personnages symbolise le canal du Midi joignant la Méditerranée et l'océan atlantique. Des plaques de marbre vierge attendent encore le nom des consuls qui ont été effacés lors de la révolution. Fin 2003, les travaux de restauration ont rendu à l'arc tout son prestige. Les courageux, curieux, ou sportifs, pourront après avoir grimpé les quelque 130 marches (en visite guidée avec l'Office de tourisme) découvrir un point de vue majestueux de Montpellier et ses environs. L'Office du tourisme vous propose de gravir ses marches afin de découvrir un panorama exceptionnel de la ville, tout en haut de l'Arc.

PROMENADE DU PEYROU, MONTPELLIER ★★★

© ALPHOTOGRAPHIC - ISTOCKPHOTO

Vue de l'aqueduc Saint-Clément depuis la Promenade du Peyrou.

© ALPHOTOGRAPHIC - ISTOCKPHOTO

Escalier le long de la promenade, jardin du Peyrou.

© E_BRENDLE_3

Statue équestre de Louis XIV sur la Place du Peyrou.

© E_BRENDLE_6

Le Château d'Eau du Peyrou, datant du XVIII^e siècle, s'érige sur la colline du Puy d'Arquinel.

© MATHILDE BAVOUILLOT – TOURISME HÉRAULT

Château de Flaugergues, Montpellier.

LE CARRÉ SAINTE-ANNE

Rue Sainte-Anne
✆ 04 67 60 82 42

Ouverte tous les jours de 13h à 18h sauf le jeudi où elle fait nocturne jusqu'à 21h, elle a la particularité d'offrir des expositions gratuites (sauf lors de la biennale des jeunes créateurs). Fermée pour travaux de novembre 2017 à fin 2018. Gratuit. Certains événements peuvent être tarifés, à vérifier sur le site internet. Animations.

Cette église désacralisée, construite au XIX[e] siècle a la particularité d'avoir le clocher le plus haut de la ville. Elle trône au milieu de la petite place du même nom, très agréable avec ses cafés et restaurants au calme. Reconvertie en espace culturel municipal depuis le début des années 1990, elle accueille aujourd'hui des expositions prestigieuses d'art contemporain et d'artistes internationaux (comme Jonone en 2015 par exemple) tout au long de l'année, dont le programme est disponible sur les sites de l'Office de tourisme et de la mairie. Les grandes œuvres contemporaines se marient d'ailleurs souvent très bien avec les grands vitraux colorés et les murs en vieille pierre de l'église. Sa nef a été entièrement réaménagée sur un espace de 600 m^2.

CATHÉDRALE SAINT-PIERRE

Place Saint-Pierre ✆ 04 67 66 04 12

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et les jours fériés de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. Gratuit. Visite guidée. Animations. Messes. Concerts.

Ancienne chapelle des bénédictins construite en 1364 par le pape Urbain V, elle devint siège épiscopal en 1536, lorsque l'évêché fut transféré de Maguelone à Montpellier. Dévastée pendant les guerres de religion, elle fut remaniée aux XVII[e] et XIX[e] siècles, en plusieurs parties qui contrastent avec sa façade austère et son porche du XIV[e] siècle. La Révolution la proclama « Temple de la Raison « , comme beaucoup d'autres églises, avant qu'elle ne devienne un entrepôt militaire. Malgré ces changements, elle renferme toujours un tableau monumental, « Le miracle de Saint-Pierre », que l'on doit au peintre montpelliérain Sébastien Bourdon (XVII[e] siècle). A contempler absolument le porche, imposant baldaquin soutenu par d'énormes piles circulaires qui portaient autrefois les armoiries d'Urbain V. Dans son prolongement, la faculté de médecine occupe les bâtiments de l'ancien monastère bénédictin. c'est le plus important monument de style gothique de la ville de Montpellier et la plus grande église d'Occitanie. Son imposante silhouette, digne d'un château fort, vaut le déplacement.

CHÂTEAU DE FLAUGERGUES

1744, avenue Albert-Einstein
Quartier Millénaire
✆ 04 99 52 66 37 / 06 61 92 00 85
www.flaugergues.com

Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Visites libres des jardins du lundi au vendredi 9h30-18h, samedi 14h30-18h. En juillet et août ouvert le dimanche et jours fériés de 14h30 à 19h. Adulte : 9,50 € (visite jardins uniquement : 7 €). Tarif réduit : 7 €. Tarif scolaire : 4 €. Visite guidée (juin, juillet, septembre du mardi au dimanche de 14h30 à 19h. D'octobre à mai sur rendez-vous uniquement). Restauration. Boutique. Menu restaurant à partir de 17,90 €.

Construite à la fin du XVII[e] siècle, Flaugergues est l'une de ces demeures appelées « folies » édifiées dans la campagne montpelliéraine à une encablure de Grammont. Transmis de génération en génération, Flaugergues témoigne aujourd'hui du mode de vie des notables montpelliérains de l'époque. Les jardins autour du château, réhabilités par M. et M[me] Colbert, s'étendent sur cinq hectares. Ils sont aménagés en cinq lieux : la terrasse devant le château qui présente un aspect classique, simple, dépouillé, le parterre sur terrasse, très symbolique de ce lieu, a servi de modèle au XVIII[e] siècle à de nombreux autres parterres de la région. La grande allée, dite allée des oliviers qui longe la maison à l'ouest, constitue une belle perspective de 400 m bordée de buis et d'oliviers, au sud-ouest du château se trouve le jardin à l'anglaise, jardin botanique, et enfin, les vignes à l'est. Voir, toucher, sentir, telles sont les priorités dans un étonnant jardin des 5 sens. Un restaurant existe également en ces murs, le Folia. Cette table semi-gastronomique fera le plaisir des gourmands de passage. La famille Colbert loue le château pour des séminaires ou événements. La visite peut comporter un passage par les caveaux afin de goûter les vins de Flaugergues et d'acheter les produits régionaux mis en vente.

ÉGLISE SAINT-ROCH
Place Saint-Roch

Ouverte en fonction des événements (église toujours en activité). Souvent ouverte l'après-midi.

Située sur la magnifique Place Saint-Roch en plein cœur de l'Ecusson, cette église récente du XIXe siècle, est un hommage au Saint Patron de la ville, natif de Montpellier, saint Roch, guérisseur des pestiférés. Construite dans un style néogothique, à l'emplacement de l'ancienne église Saint-Paul dont il subsiste l'abside à ciel ouvert, au même niveau que la sacristie, l'église abrite des reliques du saint guérisseur des pestiférés, dont elle porte le nom. La construction que l'on voulait grandiose fut financée par une loterie mais ne fut jamais achevée. La statue en marbre du saint, qui devait orner la façade, est restée au presbytère. Le sanctuaire accueille tout au long de l'année les pèlerins en chemin vers Saint-Jacques de Compostelle ou vers Rome. Il est également le théâtre de la fête de Saint-Roch chaque année le 16 août. Nombreuses manifestations organisées ! Les églises Saint-Denis et Saint-Roch ont fusionné avec la Paroisse Cathédrale depuis janvier 2015.

LA FACULTÉ DE MÉDECINE
2, rue de l'École-de-Médecine
✆ 04 34 43 35 00
www.umontpellier.fr

Ouvert toute l'année. Une partie du bâtiment est en libre accès.

Le bâtiment qui abrite aujourd'hui la faculté de médecine fut édifié en 1364 à la demande du pape Urbain V, pour accueillir le monastère Saint-Benoît-et-Saint-Germain. Il faisait partie du même ensemble que la cathédrale Saint-Pierre. C'est seulement depuis 1795 que la faculté occupe ces bâtiments. Pourtant, les enseignements en médecine et en droit ont commencé bien plus tôt, dès le XIIe siècle. Ils se tenaient alors de manière informelle. Le pape Nicolas IV décerna à l'ensemble des maîtres et des étudiants de la ville le titre d'université en droit canonique et civil, médecine et arts, le 26 octobre 1289. L'université de Montpellier est ainsi l'une des plus anciennes du monde occidental. La base de la science était alors la lecture et le commentaire du Canon d'Avicenne, médecin philosophe du Xe siècle. Les cours se teintaient parfois de théologie, d'astrologie et même de magie ! C'est la première université en France à avoir eu l'autorisation, en 1366, de disséquer des cadavres. Elle a compté parmi ses élèves des personnalités aussi célèbres que Nostradamus ou Rabelais, dont on peut admirer la signature dans un registre.

FONTAINE DES TROIS GRACES
Place de la Comédie

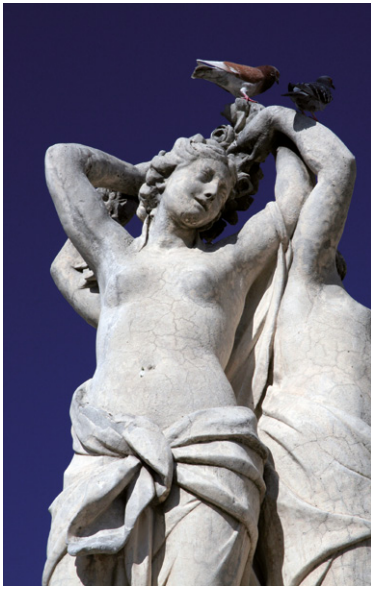
Sans aucun doute le monument le plus emblématique de la ville, la Fontaine des Trois Grâces a été sculptée par Etienne Antoine en 1776. Ces jolies Montpelliéraines, un peu rondes aux yeux de nos contemporains mais canons de beauté en leur temps, sont les divinités de la Joie, du Charme et de la Beauté, filles de Zeus. D'abord installées place de la Canourgue, puis place du Marché-aux-Fleurs, c'est en 1797 qu'on leur a choisi le cadre de la place de la Comédie. Celles qu'on peut admirer en extérieur aujourd'hui ne sont en fait qu'un moulage. Les originales sont conservées dans le hall du théâtre pour les protéger des intempéries et des dégradations inciviques. Ce monument est de nos jours le point de rendez-vous de nombreux Montpelliérains en pleine sortie.

Musées

ESPACE DOMINIQUE BAGOUET
Esplanade Charles-de-Gaulle
✆ 04 67 63 42 78
mtp.quotidien@ville-montpellier.fr

Fermé le 25 décembre, 1er janvier et 1er mai. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 11h à 13h et de 14h à 19h. Entrée libre et gratuite pour tous les publics / Accessibilité aux personnes handicapées. Visites guidées hebdomadaires le mercredi à 16h. Visites guidées en groupe réservations obligatoires par mail : visites@ville-montpellier.fr ou par ✆ 04 67 66 88 91.

Entièrement réaménagé et rénové fin 2012, le lieu abritait auparavant la collection photographique dévolue depuis les années 1990 du Pavillon populaire. Avec un changement de direction artistique dans l'année 2017, l'espace sert aujourd'hui à faire connaître les grandes figures artistiques régionales des XIXe et XXe siècles, ceux-ci n'étant plus montrés faute de place au sein du musée Fabre, s'étant de plus en plus tourné vers l'international. Le patrimoine en ce domaine est important et de belles découvertes sont à faire, avec plusieurs expositions par an d'artistes et d'arts divers qui font le patrimoine local et régional. Aujourd'hui, il propose également des expositions temporaires régulières à des artistes contemporains régionaux reconnus ou en devenir. Et en plus, l'entrée est gratuite !


© STÉPHAN SZERMETA

La fontaine des Trois Grâces, place de la Comédie

MUSÉE ATGER

2, rue de l'Ecole-de-Médecine
UFR Médecine CS 59001 ✆ 04 34 43 35 80

Fermé durant les congés de de Noël, jours fériés et cinq semaines en été (fin juillet-fin août). Visites libres et gratuites le lundi, le mercredi et le vendredi de 13h30 à 17h45. Visites de groupes sur demande au 04 34 43 35 80. Gratuit.

Hébergé par la bibliothèque de Médecine, ce musée est consacré à la collection de Xavier Atger (1758-1833), un passionné d'estampes et dessins qui fit don de sa collection à l'université à son décès. Avec ses mille dessins et quelque cinq mille estampes des écoles françaises, italiennes et flamandes des XVI^{e}, XVII^{e} et XVIII^{e} siècles, quelques peintures, la visite mérite son pesant d'or ! Il est par ailleurs possible que ces immenses collections rejoignent un jour celles du cabinet des dessins du musée Fabre et que l'ensemble bénéficie d'un lieu d'exposition spécifique, ce qui les rendrait plus accessibles.

MUSÉE DE LA PHARMACIE ALBERT CIURANA

Faculté de Pharmacie
15, avenue Charles-Flahault
✆ 04 11 75 93 55
pharma-musee@univ-montp1.fr

Ouvert le mardi et le vendredi de 10h à 12h. Visite guidée.

Malheureusement le musée ne propose que quelques heures très brèves laissant peu de temps pour la visite. Un peu dommage pour un musée qui retrace l'histoire de la pharmacie, de la médecine, de la chirurgie et des sciences qui s'y rapportent et qui est l'un des seuls musées de pharmacie de cette importance présent sur un site universitaire en France ! De très nombreux objets et documents y sont exposés : pots, herbiers, meubles, maquettes, instruments et archives, ils permettent d'imaginer cet univers au passé. Le musée de la Pharmacie « Albert Ciurana », du nom de son créateur, aborde, dans une atmosphère intimiste, l'histoire d'une profession et de ses différentes composantes (pharmacie industrielle, biologique, hospitalière et officinale). Tous les objets, livres, meubles, bustes, peintures à l'huile, machines qui intéressent l'art pharmaceutique proviennent de dons.

MUSÉE DES ARTS DÉCORATIFS SABATIER D'ESPEYRAN

6, rue Montpelliéret ✆ 04 67 14 83 00
www.museefabre.montpellier3m.fr
musee.fabre@montpellier3m.fr

Ouvert le mardi, le samedi et le dimanche de 14h à 17h. Ouvert le 14 juillet et le 15 août. Adulte : 4 €. Tarif réduit : 2,50 €. Forfait famille : 8 €. Billets d'entrée à retirer au musée Fabre. Le billet est valable pour une journée entière.

Sur l'Esplanade de la Comédie, à une rue du musée Fabre, l'hôtel Sabatier d'Espeyran est un musée dédié aux arts décoratifs des XVIII^{e} et XIX^{e} siècles depuis 2010. Son point fort ? Les objets et le mobilier sont présentés en contexte dans un décor authentique. L'hôtel particulier, légué par la famille Sabatier d'Espeyran, a été restauré par l'atelier d'architecture Emmanuel Nebout. La plupart des pièces présentées proviennent de la famille Sabatier d'Espeyran, les autres sont des donations de meubles de l'antiquaire Jean Pierre Rouayroux. La restauration du lieu, fidèle, permet de découvrir des salles conçues comme des pièces à vivre. Le rez-de-chaussée est consacré aux céramiques et à l'orfèvrerie, alors que le premier étage restitue les appartements d'une famille au XIX^{e} siècle. Quant au deuxième niveau, il présente du mobilier du XVIII^{e} siècle tels que des commodes, des sièges, et des corbeilles. Durant la visite, un visiophone vous permettra d'obtenir plus d'informations sur les pièces de la collection. Les billets sont en vente à l'accueil du musée Fabre.

MUSÉE DU VIEUX MONTPELLIER

2, place Pétrarque
Hôtel de Varennes ✆ 04 67 66 02 94

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Fermeture à 19h en hiver. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 3 €. Groupe (20 personnes) : 2 €. Tarif réduit : 1,50 € aux personnes ayant suivi la visite guidée du centre historique organisé par l'Office du tourisme de Montpellier.

Trois musées montpelliérains pour le prix d'un ! Le musée de la Pharmacie et de la Chapelle de la Miséricorde, le musée d'Histoire de Montpellier et le musée du Vieux Montpellier s'associent pour vous offrir le meilleur de la ville. Le dernier, situé dans l'hôtel de Varennes, place Pétrarque, rassemble des éléments mobiliers, des objets courants (monnaie, vêtements, accessoires) et d'arts décoratifs qui rappellent l'histoire de la ville du Moyen Age, date de naissance de la ville, à l'Empire, en passant par la Renaissance et la Révolution.

MUSÉE FABRE

13, rue Montpelliéret ✆ 04 67 14 83 00
www.museefabre.montpellier3m.fr
musee.fabre@montpellier3m.fr

Fermé les 1er janvier, 1er mai, 1er novembre, 11 novembre et 25 décembre. Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 8 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 6 €. Billet famille de 9 à 21 €. Gratuit pour les établissements scolaires et centres aérés de Montpellier Méditerranée Métropole. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Restauration. Boutique. Animations. Centre de documentation (ouvert le mercredi et le jeudi de 14h à 18h).

Depuis sa rénovation et l'agrandissement du musée, sa fréquentation ne cesse de croître du plus jeune public au plus âgé. Un des plus importants et impressionnants fonds de France y est mis en valeur dans de grandes et belles salles : collections flamandes, hollandaises, italiennes, espagnoles et françaises représentées par les peintres de grandes écoles européennes du XVI^{e} au XVIII^{e} siècle (Zurbaran, Reynolds, Tenier, Véronèse…) et françaises (Greuze, Ingres, Delacroix, Courbet, Bazille, Poussin, Papety…), céramiques et sculptures, peintures contemporaines. Le peintre Pierre Soulages, le plus célèbre des peintres français vivants, connu pour ses œuvres « noir lumière », a fait don d'une partie de celles-ci au musée, bénéficiant d'une salle particulière mettant en scène un arc-en-ciel de noir aux mille couleurs. On vient régulièrement au Musée pour la qualité de ses expositions temporaires. Le musée Fabre c'est aussi un équipement moderne, convivial et fonctionnel, attractif et adapté à tous avec des services nouveaux : accueil, librairie, centre de documentation, vestiaires, restaurant (confiée aux Frères Pourcel)…

■ **LA PANACÉE**
14, rue de l'École-de-Pharmacie
✆ 04 34 88 79 79
www.lapanacee.org
mediation@lapanacee.org
Tramway lignes 1 ou 4 arrêt « Louis Blanc ».
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 20h ; le dimanche de 10h à 18h. Egalement résidence artistique (sous condition). Gratuit. Entrée libre. Accueil enfants. Visite guidée. Restauration (ouvert du mercredi au samedi de 10h à 1h du matin. Dimanche de 10h à 18h). Boutique. Animations.
Ce lieu d'art et de création, dont Nicolas Bourriaud est directeur ainsi que du futur centre d'art contemporain, engage un dialogue entre différentes disciplines : les arts visuels, l'écriture et le numérique. Installée dans les locaux de l'ancienne université de médecine, puis tour à tour de la faculté de Pharmacie, de l'école de Droit et laboratoire national de Santé au XX^{e} siècle, La Panacée se veut une véritable « cité des artistes », dédiée à l'art contemporain. Outre des expositions, La Panacée organise des spectacles, des cycles de conférences, des interventions autour des arts plastiques et des pratiques artistiques actuelles. L'endroit accueille également des artistes en résidence, des logements pour des étudiants en Art ainsi que des ateliers de 28 à 60 m^2. Le bar/restaurant, dans la grande salle, propose une cuisine de bonne facture et reste également un lieu très prisé du tout Montpellier *arty*.

■ **PAVILLON POPULAIRE**
Esplanade Charles-de-Gaulle
✆ 04 67 66 13 46
www.montpellier.fr
visites@ville-montpellier.fr
♿
Fermé le lundi, le 25 décembre, le 1er janvier et le 1er mai. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 11h à 13h et de 14h à 19h. Entrée libre. Visites guidées hebdomadaires le vendredi 16h, le samedi 11h, 14h30 et 16h. Visites guidées en groupe sur réservations obligatoires par mail : visites@ville-montpellier.fr ou par tél : 04 67 66 88 91.
Ce Pavillon à l'architecture néoclassique, posé entre les arbres de l'Esplanade et du jardin du Champ de Mars, est une extension du Musée Fabre, consacré essentiellement à la photographie. Entièrement gratuit au public, il est animé par des expositions temporaires de référence (Patrick Tosani, Tuggener, Brassaï, Bernard Plossu…). Trois expositions y sont présentées en moyenne chaque année d'artistes internationaux, nationaux et locaux. Derrière cette programmation innovante : un directeur artistique, spécialiste de la photo américaine des années 50 : Gilles Mora. A noter : visites guidées hebdomadaires. Des expositions qui imposent Montpellier comme place forte entre Arles et Perpignan, et qui se positionne parmi les tous premiers lieux d'exposition photographique contemporaine.

Balades, flâneries

■ **JARDIN DES PLANTES**
1, boulevard Henri-IV
✆ 04 34 43 36 20
Ouvert toute l'année. Du 1er juin au 30 septembre du mardi au dimanche de 12h à 20h. du 1er octobre au 31 mai. Du mardi au dimanche de 12h à 18h. Entrée gratuite. Visite guidée (thématiques du lundi au vendredi, hors jours fériés, le matin entre 8h30 et 12h, l'après-midi entre 13h30 et 16h30).

© UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

Orangerie, jardin des plantes.

© UNIVERSITÉ DE MONTPELLIER

Jardin des plantes.

C'est dans une volonté de développer la santé par les plantes qu'Henri IV confia en 1593 à Pierre Richer de Belleval, enseignant en botanique et anatomie, la création d'un Jardin royal. Lors de sa fondation, le jardin des Plantes de Montpellier était destiné à la culture des simples. Au fil des époques, le jardin s'est agrandi. Boissier de Sauvage y construisit les premières serres tropicales et Broussonnet y créa une orangerie en 1804. Sur 4,5 ha de superficie, d'autres aménagements ont permis la confection d'un jardin à l'anglaise pourvu de bassins ainsi que d'un institut botanique, d'une école systématique et d'une école forestière, réservés aux étudiants et aux chercheurs. Au hasard des allées, la magie opère entre arbres séculaires (chênes verts de quatre siècles ou le plus vieux ginkgo biloba de l'hexagone), forêt de bambous, ou jardin potager (visite le mardi et le jeudi à 13h30). De récents travaux ont permis d'intégrer dans ce vaste jardin de nouveaux arbres : pin de brunge, érable à fleur d'obier, chêne des Canaries, palmier du Mexique…

Autre adresse : 163, rue Auguste Broussonnet (direction).

PARC DU DOMAINE DE MÉRIC

Rue de Ferran
✆ 04 67 79 00 95

Ouvert toute l'année. Du 1er mars au 31 mai et du 1er septembre au 31 octobre : 8h à 20h du 1er juin au 31 août : 8h à 21h30 du 1er novembre au 28 février : 8h à 18h toute l'année.

À deux pas de l'avenue de la Justice-de-Castelnau, ce parc et sa demeure, aux allures de villa toscane, étaient la propriété de la famille du peintre montpelliérain Frédéric Bazille. Ce domaine lui a inspiré quelques-unes de ces plus célèbres œuvres comme La Robe rose, Réunion de famille ou Vue de Castelnau-le-Lez. Aujourd'hui, cet espace vert charme par le calme qui y règne. A son entrée, la magnifique prairie fleurie au printemps, son verger et la proximité du Lez ont quelque chose qui n'est pas sans rappeler l'ambiance du Champs de coquelicots de Monet… Un espace de jeux pour enfants, un espace réservé aux chiens et de vastes espaces pour les jeux de ballon – excepté au printemps, respect de la prairie oblige – : tout le monde y trouve son compte !

PARC ZOOLOGIQUE DU LUNARET ★★

50, avenue Agropolis
✆ 04 67 54 45 23
www.zoo-montpellier.fr

Ouvert de 9h30 à 18h30 du 1er avril au 30 septembre, de 10h à 18h du 1er février au 31 mars et en octobre, de 10h à 17h du 1er novembre au 31 janvier. Fermeture hebdomadaire le lundi. Gratuit. Entrée serre amazonienne : adulte 6,50 €, enfant de 6 à 18 ans 3 €. Chèque Vacances. Accueil enfants.

En 1910, Henri de Lunaret, propriétaire du domaine de la Valette, couvrant près de 350 hectares, lègue son bien à la ville de Montpellier. Le zoo n'ouvrira ses portes qu'en 1964, le zèbre est alors la première espèce présentée. Le parc est ensuite agrandi deux fois pour atteindre sa taille actuelle. Depuis, il ne cesse de se développer avec l'ouverture de la ferme pour enfants en 1982, la création de la réserve naturelle du Lez en 2000 et l'aménagement de trois enclos majeurs en 2001 : les lions de l'Atlas, les ours de Syrie et les rhinocéros blancs. Après deux ans de travaux, la serre amazonienne, unique en France, ouvre ses portes en 2007 : une balade en forêt tropicale, où se côtoient une flore de 3 500 végétaux tropicaux et une faune sauvage. Aujourd'hui le parc est sans aucun doute l'un des endroits les plus fréquentés parmi les lieux publics de la ville. Le matin, les joggers arpentent les allées de sables, puis les familles (possibilité de pique-niquer) viennent se perdre sur les 9 kilomètres de chemins pédestres ou emprunter le petit train. Cette grande colline avec ses 80 ha de garrigue, forêt de chênes verts et pins d'Alep, le plus grand espace vert public de la ville, abrite de nombreux animaux en semi-liberté. La population du zoo s'enrichit d'année en année. Ainsi en 2010, Enid, Yoda et Chester, trois magnifiques girafes, arrivent à Montpellier. Deux guépards, un loup à crinière, un loup ibérique et des antilopes Bongo ont rejoint les 150 espèces déjà présentes sur le site. Une promenade indispensable à faire pour tous les Montpelliérains et leurs invités.

■ **SERRE AMAZONIENNE**
50, avenue Agropolis
Parc zoologique de Montpellier
✆ 04 67 54 45 23
www.zoo.montpellier.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 6,50 €. Enfant (de 6 à 18 ans) : 3 €. Groupe (10 personnes) : 3 €. Carnet 10 entrées : 40 €. Tarifs « pass agglo ». Chèque Vacances. Visite guidée (audio-guide : 1 €). Le parc zoologique est gratuit.
Montpellier s'est offert un coin d'Amazonie avec cette serre de plus de 2 600 m², située dans l'enceinte du Parc zoologique de Lunaret (qui reste d'accès libre). En partant de l'embouchure de l'Amazone, vous allez découvrir la mangrove où vivent caïmans, anaconda et piranhas, la forêt inondée avec les singes tamarins et les sakis, la forêt dense qui recèle le tamanoir et ocelot, la forêt de montagne et son brouillard permanent (remarquablement reconstitué avec plus de 3 500 végétaux tropicaux) puis en remontant sur les hauteurs de la canopée, à la cime des arbres, vous traverserez une passerelle avant de descendre vers la plaine marécageuse en compagnie de beaux oiseaux colorés. Le temps d'une promenade au cœur de la forêt amazonienne, vous vous retrouverez peut-être au cœur d'un de ces orages tropicaux imprévisibles, qui vous conduira dans une grotte où vivent chauves-souris, tatous et paresseux. Une belle aventure hors du temps en terre inconnue.

Le couvert

■ **L'ACOLYTE**
1, rue des Trésoriers-de-France
✆ 04 67 66 03 43

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le soir de 18h30 à 1h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Il a été précurseur sur Montpellier, Thibault, avec son restaurant vinothèque branché, à l'ambiance afterwork très cosy ! Il y propose une cuisine de type bistronomique déclinée en petits plats du soir ou en tapas à la française, si vous êtes pris d'une fringale passagère. A l'Acolyte, on vous accueille aussi à l'heure de l'apéritif. Ici, les tapas sont recherchées ! Les croustillants de fromages, la grande assiette de chiffonnade de jambon à la truffe, les huîtres de Bouzigues, les brochettes de petits poulpes,… Des tapas qui ressemblent plutôt à des entrées, bonnes et copieuses d'où les prix un peu élevés. On peut également y déguster un tartare de charolais ou une andouillette AAAAA à la planche en cas de faim plus conséquente. Le lieu comprend un bel étage, très agréable et propice à la détente et à la discussion entre amis : vous y dégusterez un verre des très nombreux vins de qualité (Rhône, Bordelais, Bourgogne) ou le cocktail de l'Acolyte assis sur des fauteuils confortables, dans un joli décor. Ici, on croise des tablées en costard et des trentenaires à l'allure dynamique. Quant au service, il est rapide, agréable, dans un esprit feutré et chic, à l'image des lieux.

■ **ANGA**
19, rue du Palais-des-Guilhem ✆ 04 67 60 61 65
lesartisanscuisiniers@yahoo.fr
Tramway : arrêt Comédie.

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 20h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 26 € (21 € pour le déjeuner et 26 € pour le dîner). Chèques non acceptés. Terrasse.
A deux pas de la place de la Canourgue, Arthur et Cyril ont installé leur four suédois pour cuire à la vapeur haute pression les meilleurs produits de notre région. Dans une atmosphère moderne, conviviale et chaleureuse, ils vous expliqueront avec simplicité que *Anga* signifie « vapeur » en suédois. Pour les jeunes chefs, pas d'origine nordique mais une philosophie culinaire très proche : local, végétal, le produit avant tout. Conserver les arômes est une priorité pour ces magiciens de la vapeur. Arthur et Cyril ont fait leurs classes chez des étoilés et se réunissent aujourd'hui pour nous proposer une cuisine locale tournée vers des produits frais méditerranéens. A la carte, une formule midi et soir, dans laquelle vous aurez le choix entre 2 entrées, 2 plats (poisson ou viande) et 2 desserts : tartare bœuf d'Aubrac, filet de daurade aux légumes, joue de porc, maquereau, crémeux au citron ou crumble et meringue… Et la carte change au moins une fois par semaine ! Ainsi, pas moyen de se lasser. Les ingrédients dépendent des saisons et des humeurs gastronomiques des deux hommes. Ils ont choisi d'œuvrer dans une cuisine totalement ouverte et partagent ainsi leur passion pour la cuisine. Les ingrédients trônent sur le plan de travail, les mains s'affolent et les odeurs se libèrent pour élaborer de véritables créations dans vos assiettes pour vos yeux et vos papilles. Installez-vous dans ce décor brut et naturel sur la grande table d'hôtes ou sur l'une des petites tables plus intimiste, mais surtout profitez du spectacle à quatre mains que donnent les chefs derrière leurs fourneaux.

■ **CAFE LEON – RESTAURANT AGRICOLE**
12, rue du Plan-d'Agde ✆ 04 67 60 56 83
www.cafeleonrestaurantagricole.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 18h30 à 23h. Réservation recommandée. Menus de 24,90 € à 29,90 €. Carte : 19 € environ. Formule du midi : 12,90 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Non loin de l'église Saint-Roch, dans un décor rustique, on aime s'attabler chez l'ami Gigi qui propose des plats traditionnels de viande, de charcuterie et d'autres spécialités, qui hument bon les terres auvergnates, avec en prime une ambiance conviviale. Le service est extrêmement rapide, et les serveuses zigzaguent avec zèle entre les tablées. La bavette d'Aloyau à l'échalote et la souris d'agneau de sept heures sont tendres à souhait, avec de délicieuses pommes-de-terre, et l'assiette de fromages est de bonne proportion, avec une bonne tranche de bleu d'Auvergne, du cantal et du fromage de chèvre. Les produits choisis par la patronne, Gigi, sont de bonne qualité, car elle ne se fournit que chez des bouchers éleveurs. Si vous avez oublié les noms des parties du bœuf, un tableau vous les rappellera ! La spécialité à goûter : les viandes de la race Salers. La carte propose aussi escargots, cuisses de grenouilles ou salades. On se régale de ces plats l'été sur la petite terrasse, ou dans le patio – qui est aussi chauffé l'hiver. Détail appréciable : une variété de vins disponibles au verre.

CAFE SIXAIN
5 bis, place Laissac

Ouvert du lundi au samedi le midi. Salades : 9, 70 Euros. Faux-filet/frites : 10, 70 Euros.

Certes, surtout depuis qu'elle est en travaux, la place Laissac n'a rien de très glamour. Le Café Sixain y propose cependant une saladerie agréable pour manger vite fait à sa pause de travail. Si le lieu est relativement petit (une cinquantaine de M2), il est flambant neuf et d'une propreté irréprochable avec ses chaises et tables anthracite et son petit comptoir façon bistrot en bois clair. Si le choix est également un peu restreint (chèvre chaud, steak frites, salade niçoise et salade du Gers), les parts sont généreuses, les produits de bonne facture et l'accueil très convivial. Pas de la grande gastronomie donc, mais une saladerie des plus honnêtes et recommandables !

CASA DI GIORGIO – SAINT-ROCH
1, rue en Gondeau ✆ 04 67 55 49 83
www.casadi-giorgio.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h ; le week-end de 12h à 15h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 30 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 19 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Commande par téléphone à partir de midi et 18h30 le soir (livraison min 20 €).

Pour les amoureux d'Italie cet établissement ouvert depuis deux ans maintenant rappellera sans doute un célèbre restaurant franchisé en Italie, mais également en Angleterre, ou aux Etats-Unis… prénommé Obica, proposant une autre façon de voir la cuisine italienne à travers son bar à mozzarella. Ainsi est né Giorgio à Montpellier, bar à mozzarella et cuisine italienne, où l'on apprécie la diversité de la carte (écrite en italien s'il vous plaît), les assiettes copieuses, le goût des produits frais et surtout les tarifs alléchants. Situé tout près de l'église Saint-Roch, où pullulent déjà bon nombre de restaurants, Giorgio a su trouver sa place dans le quartier et ne désemplit pas ! Pizzas, pasta, mais surtout dégustation de mozzarella à l'honneur. Ici on vous propose de découvrir 3 variétés différentes de la célèbre mozzarella di buffala, crémeuse et savoureuse. Ainsi qu'elle soit fumée, à la truffe ou très laiteuse, vous vous régalerez avec cette assiette dégustation composée de 3 mozza, de salade, de tomates et d'une sauce au pesto. Les lasagnes à la ricotta et aux épinards sont délicieuses et généreusement servies, les pâtes de qualité. Enfin, panna cotta et tiramisu maisons termineront ce repas avec succès. Et bien sûr pour accompagner, des vins d'Italie aux saveurs de l'été ou des cocktails originaux et délicieux. A noter, le service sympathique et dynamique ainsi que la déco plutôt sympa, moderne et artistique, et surtout hors cliché typiquement italien. De plus, Giorgio fait maintenant aussi des livraisons, pour des soirées pizza de grande qualité !

CHEZ CUI-CUI
181, rond-point Ernest-Granier
✆ 04 99 54 59 56
www.chezcuicui.com
info@chezcuicui.com
Arrêt de tram : Port Marianne.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 15h à 19h. Réservation recommandée. Formule du midi : 15 € (entrée/plat ou plat/dessert, les 3 : 18 €). Terrasse. Vente à emporter.

Aux commandes de cette trattoria ambiance fifties : Laurent, une pointure de la gastronomie d'ici ! L'espace est étroit mais décoré avec un goût certain et un mobilier totalement chiné, de la vaisselle à la décoration, dans cette jolie cantine chic. On y vient uniquement pour le déjeuner mais on se laisse tenter à l'heure du goûter par une part de napolitain au chocolat ou bien l'on passe rapidement prendre quelques plats côté traiteur pour dîner à la maison. Vous y goûterez des produits frais, sélectionnés avec attention. Viande, poisson et rôtisserie… les menus varient en fonction des saisons. Des cui-cui plein la tête, vous allez gazouiller de bonheur. Et le bon plan ? La possibilité de privatiser le lieu.

LA FACTORY
598, avenue Raymond-Dugrand
✆ 04 67 20 20 60
www.lafactory-restaurant.fr
lafactorymontpellier@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 14 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

C'est dans un original décor de style industriel, tout en baies vitrées et en formes carrées, que le chef Cédric prépare une cuisine fine et inventive. Au menu : La tartine de La Factory, artichauts marinés, mâche, mozzarella fumée et piquillos farcis au fromage de chèvre, huile d'olive picholine et vinaigre balsamique ; fricassée de pétoncles façon Thaï, légumes Chop Suey, gingembre et citronnelle, asperges vertes de pays servies tièdes, sauce mousseline aux agrumes, givrés de citron et perles iodées ; carpaccio de Daurade royale citronnée et gros copeaux de parmesan. Les desserts ne sont pas en reste, et vous pourrez goûter la brioche en pain perdu, accompagnée d'ananas rôti et glace vanille bourbon, ou bien brunoise de poires et glace au yaourt entre autres. La carte vient de changer depuis peu pour l'arrivée du printemps car elle change au fil des saisons. Une preuve de qualité et de fraîcheur. L'établissement possède également une belle carte des vins. L'équipe de La Factory vous propose depuis cette année des plateaux-repas livrés dans votre entreprise, à commander 24h à l'avance (avec un minimum de commande de 5 plateaux-repas).

FOLIA – CHÂTEAU DE FLAUGERGUES
1744, avenue Albert-Einstein
Quartier Le Millénaire ✆ 04 99 52 66 37
www.flaugergues.com
folia@flaugergues.com

Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menu enfant : 11 € (jusqu'à 12 ans). Plat du jour : 17 € (entrée/plat ou plat dessert 21 €, formule complète 23 €). Vin au verre. Accueil des groupes (réceptions, 3 salles allant de 50 à 180 pers assises. Tous les jours, possibilité de visiter les lieux sur rendez-vous de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Sauf le dimanche et jours fériés. (tél) 06 75 03 40 91 ; mail : location@flaugergues.com). Jardin. Terrasse.

Le Folia, ce superbe restaurant, orchestré brillamment par le talentueux chef Damien Fourvel, se trouve dans l'un des plus beaux cadres de Montpellier : le château de Flaugergues. Il s'agit d'une de ces demeures édifiées à la fin du XVII[e] siècle dans la campagne montpelliéraine, une « folie » – d'où le nom de l'établissement ! Marie et Pierre de Colbert ont rénové pierre par pierre une cave ancienne à moitié effondrée pour la transformer en une grande et belle pièce moderne qui accueille leurs convives. Une agréable terrasse est abritée par les platanes et donne sur la cour. Côté cuisine c'est un délice au naturel… le chef décline ses produits du marché avec beaucoup de goût : glacé de melon pays basilic, dés de melon déglacé au balsamique, zeste de citron vert, crème de burrrata ou maquereau de Méditerranée en escabèche de pêche, jus de betterave guacamolé, salade verte potagère, puis dos de liche de Méditerranée cuit à four doux, velouté d'un vert de blette citronné, olives noires, asperges de saison, tomates confites et, pour terminer, poêlée d'abricot au miel saveur de garrigue, mousse chocolat blanc, quatre-quarts fleur de lavande. Les vins de Flaugergues sont en grande partie à l'honneur, mais les crus du Pays d'Oc n'ont pas dit leur dernier mot ! Et ensuite, pourquoi ne pas se diriger vers les jardins, ou le château, histoire de prolonger les réjouissances par une balade digestive dans ce beau site ?

LECLÈRE
41, rue de la Valfère
✆ 04 67 56 90 23
www.restaurantleclere.com
arrivage@restaurantleclere.com
Fermé du 24 décembre au 8 janvier. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du jeudi au samedi le midi. Réservation recommandée. Menu unique à 40 €. Formule du midi : 30 €. Vin au verre. Terrasse.
Au clair de la lune… mon ami Leclère ! Inutile de vous sortir le CV de ce chef bien connu de la région… Le talentueux Guillaume Leclère a laissé de formidables souvenirs sur chacun de ses passages. Son savoir affûté, ses couteaux aiguisés, il est parti à l'aventure en ouvrant sa propre table dans l'Ecusson montpelliérain. Autant le dire tout de suite : on l'attendait de pied ferme ! Comme il se plaît à le dire : « j'ai compris le produit, de la terre jusqu'à l'assiette. Mes goûts se sont affirmés. Aujourd'hui, j'en découvre un autre : celui d'entreprendre ». Vous l'aurez compris, ici on vient manger du frais, du frais et du frais. Une cuisine sincère et franche, une cuisine concentrée sur l'essentiel, une cuisine où l'on utilise ce que l'on a à portée de main pour exprimer au mieux sa créativité, les produits, la saison, la nature : l'arrivage. Avec ses quelque 25 couverts le restaurant est agréable et intimiste, le service parfait, l'assiette remarquable ! Et que dire du rapport qualité-prix, qui, pour Montpellier, est incomparable et surtout imbattable ! Dans son bistrot moderne, la carte est simple et efficace : au choix 2 entrées, 2 plats, 2 desserts. Assiette de betteraves aux couleurs du pays, coques, noisettes, cébettes… tout un poème. Filet mignon de porc des montagnes, bouillon de maïs et céleri ; thon rouge de Méditerranée… A chaque jour, son arrivage. A tester sans modération.

LE PASTIS
3, rue Terral
Carré Sainte Anne 04 67 66 37 26
www.pastis-restaurant.com
Fermé du 22 décembre au 5 janvier. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 20h à 21h30. Réservation impérative. Menus de 37,50 € à 53 €. Formule du midi : 25 € (entrée/plat ou plat/dessert, du mardi au vendredi). Vin au verre. Menu en fonction de l'inspiration du chef. Terrasse.
Dans les petites rues du quartier Sainte Anne, au cœur de Montpellier, le Pastis est un endroit charmant, ambiance bistrot gastro. L'endroit est riquiqui, 5 tables et 15 couverts. La petite salle est décorée avec soin, les tables sont en bois et la terrasse s'ouvre dès les premiers beaux jours. Côté cuisine, Daniel Lutrand prend les choses en main. Fils spirituel de Michel Bras, il distille une cuisine d'inspiration méditerranéenne mais laisse s'inviter dans ses plats des saveurs venues d'ailleurs, au gré des envies. À noter, le concept original et unique du menu surprise, le chef vous fait découvrir sa cuisine à travers les produits du jour glanés directement au marché. Liche de méditerrannée avec navets de Pardailhan confits et citron caviar ou pintade de Mauguio céleris cuits en croûte de sel olives noires. Côté vins, c'est Jean-Philippe qui prend le relais, et qui propose une belle carte de vins de région et d'ailleurs.

LE PETIT JARDIN
20, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 04 67 60 78 78 – www.petit-jardin.com
contact@petit-jardin.com
Gluten-free friendly. Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h45. Côté bistrot et tous les jours côté restaurant de juin à octobre. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 55 €. Carte : 65 € environ. Vin au verre. Jardin. Terrasse.
Connu des montpelliérains depuis plus de 50 ans, ce lieu un peu caché entièrement rénové a été repris par une nouvelle direction l'été 2009. L'accueil est formel et chic, tout en restant très sympathique, et la salle à manger est lumineuse, avec ses larges baies vitrées s'ouvrant sur une agréable terrasse et un magnifique jardin. Côté assiette, le chef fait la part belle aux produits de saison et vous invite dans deux ambiances différentes : coté restaurant, dans l'esprit d'un bistrot gastronomique alliant élégance et décontraction, vous pourrez déguster des plats de saison élaborés avec des produits frais rigoureusement sélectionnés par le chef aidé par des producteurs locaux. Coté bistrot, vous découvrirez une carte de « Petits Plats gourmands » inspirés des cuisines du monde. On a adoré la pluma de cochon Duroc de Bataillé. La carte propose autant des plats de la mer (bouillabaisse, coquilles St-Jacques) que de viande (ris de veau aux cèpes, filet de bœuf de l'Aubrac) que de plats végétariens (ravioles de légumes du moment, conchiglioni farcis). A noter que la carte des vins est particulièrement soignée. La semaine, on peut également y déguster un plat du marché frais le midi. Des plats végétariens et sans gluten sont également disponibles sur demande. Ce très bel endroit constitue aussi un magnifique lieu pour les groupes et il n'est pas rare d'y voir des repas d'entreprise chics ou même des repas de mariage.

■ **RESTAURANT CELLIER-MOREL**
La Maison de la Lozère
27, rue de l'Aiguillerie
✆ 04 67 66 46 36
www.celliermorel.com
contact@celliermorel.com
Qualité Tourisme. Qualité Sud de France. Ouvert le lundi, le mercredi et le samedi de 20h à 21h30 ; le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 13h30 et de 20h à 21h30. Réservation recommandée. Menus de 37 € à 75 €. Formule du midi : 35 €. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.
Depuis une vingtaine d'année qu'il existe, le restaurant Cellier-Morel s'est forgé à Montpellier une sérieuse réputation. Entre recherche créative constante et solide attachement aux valeurs des traditions culinaires régionales, cette table se fonde avant tout sur la qualité des aliments travaillés, dénichés avec soin chez les producteurs locaux. Authenticité donc, pour le reste ce sont l'audace et la sensibilité du chef Éric Cellier qui subliment le tout. En entrée, ris de veau fumé, mangue, céleri et estragon du Pérou, jus infusé à la fève tonka. Pour le plat, poularde des volailles d'Alice, petits pois et livèche, carottes et cacahuètes ; les incontournables à l'année filet de bœuf croûte de foie gras ou homard au Maury. Pour le dessert, encore de belles associations, telle cet œuf au plat, mangue, passion, mouillettes d'ananas rôti. La nouveauté une cave sur 80 m² ou l'on pourra découvrir les vins du Languedoc et d'ailleurs.

■ **LA TOMATE**
6, rue du Four-des-Flammes
✆ 04 67 60 49 38
restaurant@la-tomate.fr
Ouvert tous les jours. Menus de 17,50 € à 23,50 €. Formule du midi : 11,50 €.
Sans doute l'un des plus vieux restaurants de Montpellier. C'est dire si sa réputation n'est plus à faire ! Le restaurant a fêté ses 45 ans l'année dernière. C'est évidemment une institution montpelliéraine, dont la grosse cheminée, les lambris et les nappes à carreaux voient défiler les meilleurs mangeurs à petit budget. Le plat du jour, tout seul, est déjà copieux et la carte classique mais délicieusement préparée. Depuis le mois d'avril, La Tomate va de surprise en surprise : la carte a changé tout en conservant bien sûr les incontournables croute au roquefort, soupe de poisson, cassoulet au confit de canard, mais aussi plein de nouveautés : salades-repas copieuses et généreuses, rouille de seiche, foie de veau en persillade et un très bon burger au foie gras revisité… Au fil des menus, on trouvera aussi des merveilles dont le camembert rôti qui fait fureur par ici. Ici, tout est fait maison et ça se sent ! La carte des desserts n'y coupe pas : bavarois revisité aux fruits, tiramisu chocolat banane et nougat glacé et son coulis ont comme un goût d'authenticité. Une institution sur Montpellier !

Le gîte

■ **APPART'HÔTEL ODALYS CITY LES OCCITANES******
20, rue de la République
✆ 04 67 02 92 50
www.odalys-vacances.com
reception.occitanes@odalys.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Studio / appartement à partir de 99 €. Petit déjeuner : 12 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Odalys, acteur majeur dans l'hébergement touristique avec plus de 370 établissements en France, a posé désormais ses valises en plein centre de Montpellier, dans l'ancien hôtel de Région, un immeuble haussmannien, à seulement quelques mètres de la Place de la Comédie et du centre historique. Entièrement réhabilité et réaménagé, cet appart'hôtel propose 92 appartements modernes de 2 à 6 personnes, entièrement équipés, comprenant coin cuisine, télévision, climatisation et accès wi-fi gratuit. Sur place, vous trouverez également un salon petit-déjeuner. Une façon bien agréable de venir passer quelques jours à Montpellier, en toute liberté.

APPART HOTEL SMART LIVING
25, rue Subleyras ✆ 06 76 20 84 70
www.smartliving.fr – contact@smartliving.fr
Tramway : lignes 3 et 4 selon les appartements.

Ouvert toute l'année. 12 appartements de charme, du studio au T2 dans les quartiers Arceaux, Jeu de Paume, Antigone et Gambetta. Tarifs dégressifs. De 2 à 6 nuits de 80 à 140 €. De 7 à 30 nuits de 65 € à 120 €. Lit supplémentaire : 15 €. 12 chambres. Animaux acceptés (5 €). Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

Offre novatrice en matière de logement, les appartements « prêts à vivre » de chez Smart Living en séduiront plus d'un. Des appartements individuels situés à divers endroits stratégiques de la ville, un forfait tout compris et tout l'équipement moderne d'un véritable chez-soi. Décorés de manière contemporaine et plutôt haut de gammes, les appartements sont bien situés et permettent de répondre aux attentes d'une clientèle diverse. Que ce soit pour quelques jours, quelques semaines ou plusieurs mois, il y a sans doute un logement qui correspond à vos attentes, et qui remplacera avantageusement l'offre hôtelière traditionnelle. Smart Living vient d'ouvrir côté boulevard du jeu de Paume, rue du Courreau, 4 appartements, entre 25 et 30 m2, présentant tout le confort souhaité : double vitrage, isolation phonique, climatisation wi-fi et cuisine intégrée.

› **Autres adresses :** 25, rue Subleyras • 7, rue Faubourg-du-Courreau

BEST WESTERN LE GUILHEM***
18, rue Jean-Jacques-Rousseau
✆ 04 67 52 90 90 – www.leguilhem.com

Ouvert toute l'année. 35 chambres (gratuité pour l'hébergement des enfants accompagnant leurs parents) ; ; chambre double de 84 € à 204 €. Petit déjeuner buffet : 12 €. Lit supplémentaire : 20 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tarif préferentiel au parking de l'Arc de Triomphe. Petit déjeuner en terrasse selon météo. Tv satellite, Canal +. Mini bar.

Cette résidence du XVI[e] siècle, située à deux pas du splendide jardin des Plantes, offre le confort harmonieux d'une demeure rénovée avec goût et modernité. Chaque chambre à l'ambiance et au décor unique est dotée d'un niveau de confort et de prestations de grande qualité. Certaines d'entre elles sont ouvertes sur un jardin qui offre un peu de fraîcheur pendant la période estivale. L'adresse est l'une des valeurs sûres de l'Ecusson pour un séjour de charme.

HÔTEL D'ARAGON***
10, rue Baudin ✆ 04 67 10 70 00
www.hotel-aragon.fr – info@hotel-aragon.fr

La Clef Verte. Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Ecolabel européen. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 23 h (100% non fumeur). 12 chambres (chambre Luxe : Netbook, Nespresso, Thé). Chambre simple à partir de 79 € ; chambre double à partir de 97 € ; suite à partir de 116 €. Petit déjeuner : 15 €. Parking. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Poste Internet. Connexion Internet. Wi-fi gratuit. Tv satellite. Location de voiture en autopartage. Informations touristiques et culturelles à la réception.

Tout le professionnalisme d'un hôtel dans une maison de charme aux allures presque de maison d'hôtes tant l'accueil est chaleureux et distingué. C'est sans conteste une adresse futée que l'on aime, que l'on adore. L'avantage ici c'est que l'Hôtel d'Aragon est à proximité de tout : la gare, la Place de la Comédie et le cœur historique de Montpellier. Inutile de louer une voiture pour flâner dans les ruelles anciennes de l'Ecusson. Cet hôtel boutique d'un genre bien à lui et disposant de 12 chambres spacieuses, climatisées, insonorisées et parfaitement équipées, est décoré avec soin et élégance, alliant charme du passé montpelliérain entre couleurs et matières nobles et technologie high-tech pour un confort maximal. Des chambres simples au confort absolu et à l'élégance rare. En extérieur, une véranda se love entre plantes vertes et mobilier de campagne. Vous apprécierez d'y prendre un petit déjeuner exceptionnel pour un hôtel 3 étoiles, fait de produits régionaux Sud de France et très complet ou de vous y détendre dans la journée avec un bon bouquin. Un service qui se veut irréprochable pour satisfaire homme et femme d'affaires ou touriste exigeant. L'hôtel propose également de nombreux services tels que la location de voiture, de bateau, un service de conciergerie… Très impliqué dans l'écotourisme, l'établissement a mis en place un tarif vert : une réduction sur le prix du séjour en échange d'un ménage light dans la chambre tous les 3 jours.

HÔTEL KYRIAD PRESTIGE****
135, rue de Jugurtha
ZAC de Tournezy
✆ 04 67 64 56 45 / 08 92 23 48 13
www.kyriad.com/fr
kp.montpellier@groupe-hp.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 100 chambres. Chambre double de 100 € à 140 €. Demi-pension. Parking fermé inclus. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Poste Internet. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration (rest'Ô ouvert de de 12h à 14h30 et de 19h à 22h). Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna.

Proche du quartier de l'Altrad Stadium et des grands axes autoroutiers, à seulement 5 minutes du centre-ville, à 10 minutes des plages et de l'aéroport, l'hôtel Kyriad Prestige bénéficie d'un emplacement privilégié. Disposant d'une centaine de chambres et proposant une offre haut de gamme, il est équipé de quatre salles de réunion entièrement modulables, d'une piscine extérieure et intérieure, d'un espace détente spa et massages, ainsi que d'un piano bar. Vous pourrez même demander cette année si vous le souhaiter des cours de zumba ! Les chambres sont spacieuses et dotées d'un bureau central et de toutes les connectiques informatiques dont vous pourriez avoir besoin. Un restaurant, le « Rest'Ô », vous permettra même de manger sur place une cuisine du marché simple et plutôt copieuse. Jamais on aurait imaginé trouver un tel hôtel par ici… Et pourtant.

■ **HÔTEL PULLMAN MONTPELLIER CENTRE******
1, rue des Pertuisanes
✆ 04 67 99 72 72
H1294@accor.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 88 chambres (2 suites). Chambre simple 140 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner buffet ou en chambre : 26 €. Parking fermé : 14 €. American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (15 €/jour). Séminaires. Poste Internet. Connexion Internet gratuite. Wi-fi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Animations. Plateau de courtoisie, coffre fort, mini bar, solarium.

Depuis sa complète rénovation, l'Hôtel Pullman, situé au cœur du centre-ville, accolé au centre commercial Le Polygone, séduit aussi bien les hommes d'affaires que les couples et familles en visite à Montpellier. Un luxe discret, une ambiance feutrée et une qualité de service sont les maîtres mots de cet hôtel à la décoration inspirée de l'éveil des sens. Avec ses 86 chambres spacieuses (dont des chambres communicantes pour les familles) et 2 suites mêlant confort douillet et nouvelles technologies, l'hôtel se classe parmi les plus beaux de Montpellier. On apprécie son parking avec boxes privatifs et service voiturier bagagiste, son superbe *rooftop* en bord de piscine avec restaurant panoramique et espace bien-être, ainsi que le Zanzibar, bar lounge très tendance, avec ses délicieux cocktails. On note aussi que le wi-fi est gratuit. N'oublions pas de parler du personnel de cet hôtel, prévenant, à l'écoute et toujours très accueillant. Pour les petits futés, si vous souhaitez bénéficier de tarifs attractifs ou de surclassement dans les chambres, regardez régulièrement la page Facebook de l'hôtel – mise à jour quotidiennement – et qui donne quelques bons plans Pullman.

■ **ROYAL HÔTEL*****
8, rue Maguelone
✆ 04 67 92 13 36
www.royalhotelmontpellier.com
resa@royalhotelmontpellier.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 46 chambres. Chambre simple de 70 € à 110 € ; chambre double de 75 € à 125 €. Petit déjeuner buffet : 8 €. Parking (tarif préférentiel parking de la Comédie : 18 €/24h puis 8 €/journée supplémentaire). Animaux acceptés (4,60 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +. Offres business : location de salles à l'heure : 30 € ; demi-journée : 90 € ; journée : 150 €.

Que dire du Royal Hôtel si ce n'est qu'il a été rénové avec goût, élégance et raffinement. Ce 3 étoiles, idéalement placé en plein centre-ville à quelques pas de la gare Saint-Roch et de la place de la Comédie, offre 46 chambres confortables, sobres, à la fois classiques et modernes dans des tons chaleureux et reposant. L'accueil d'Evelyne et de son équipe est très professionnel, accueillant et le rapport qualité-prix est excellent. Une adresse à retenir pour ceux qui cherchent à rendre leur passage à Montpellier le plus pratique et le plus confortable possible.

LA VILLA NOVA****
9, rue Bornier
✆ 04 67 92 31 83 / 06 80 34 36 31
www.lavillanova.fr
reservation@lavillanova.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 19h. 4 chambres (dont 1 suite et 1 duplex jusqu'à 4 personnes). Suite à partir de 185 €. Petit déjeuner : 15 € (supplément de 5 € en chambre). Parking : 10 €. Garde d'enfants. Wi-fi gratuit. Room service disponible de 20h à 22h30 sur réservation 24h avant votre arrivée et panier pique-nique « toi et moi ». Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant. Chauffeurs VIP, massages, salon privé ExistenZ pour vos évènements.

Cette ancienne manufacture de chaussures recèle aujourd'hui mille et un secrets bien gardés. Entièrement rénovée en 2010, cette boutique hôtel de charme comme on en retrouve beaucoup du côté de Barcelone en Espagne, reçoit ses visiteurs en toute intimité voire confidentialité, dans une dépendance située au cœur de Montpellier, dans un cadre tout à fait hors du commun sorti de l'imaginaire quelque peu fantasque d'un photographe publicitaire qui a déposé ici son regard créatif. Une source d'inspiration impressionnante alliant le design à la mémoire du temps, chaque chambre et suite XXL vous propose confort, modernité, ainsi qu'une apparence unique et personnalisée afin de vous procurer un sentiment d'exclusivité, de bien-être et de luxe. Un lieu unique, hors du temps, résolument contemporain et intimiste, comme une boîte de Pandore bien cachée. Panache et bling-bling pour la suite Blackshine, ambiance cargo chic pour la chambre Factory, blanc immaculé pour Inexex, inspirations colorées, énergies et douceurs d'Asie pour Tseu-Hi. Côté cour, c'est une invitation à se relaxer sous les palmiers, dans le salon de jardin ou dans le spa, summum de l'élégance et du raffinement ! Sur demande, vous aurez la possibilité de privatiser entièrement la maison pour vos moments d'exception, commander un panier pique-nique en amoureux composé de produits locaux et de champagne, ou réserver le salon privé ExistenZ pour vos événements. Une salle de velours propose tous les samedis soir des soirées underground alliant jazz, bonne table et convivialité en toute discrétion. Un lieu unique pour les amoureux de passage à Montpellier.

Chambres d'hôtes

■ **LE CLOS DE L'HERMINIER**
201, rue de Mas-de-Nègre
✆ 04 67 07 98 88 / 06 84 91 26 17
www.closdelherminier.com
closdelherminier@orange.fr

Clévacances (4 clés). Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple de 80 € à 90 € ; chambre double de 100 € à 130 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Parking. CB non acceptée. Connexion Internet. Tv satellite.

Paisiblement niché dans un ancien domaine viticole, au cœur d'un parc classé aux arbres plus que centenaires, le Clos de l'Herminier est un authentique mas montpelliérain

datant du XIXe siècle. Véronique et Maurice accueillent leurs hôtes avec bienveillance et générosité. Les quatre chambres ont été réalisées dans l'ancien chai jouxtant la maison principale. Elles ont été pensées comme une invitation à la découverte de la région montpelliéraine à travers la Camargue, la Garrigue, la Plage et le Vignoble. A la rudesse des matériaux anciens répondent les douces harmonies de couleurs… Une bien belle alchimie. Le matin, un petit déjeuner gourmand est servi dans la salle aux couleurs du Sud ou en terrasse, et Maurice, en amoureux de sa région, se transforme en véritable guide touristique !

■ **LES QUATRE ÉTOILES******
3, rue Delmas ✆ 04 67 02 47 69
www.les4etoiles.com

Clévacances (3 clés). La Clef Verte. Ouvert toute l'année. De 17h à 19h. 4 chambres. Chambre simple de 72 € à 108 € ; chambre double de 105 € à 135 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 25 €. Garage : 10 €. Lit bébé sur demande. CB non acceptée. Label Tourisme & Handicap. Wi-fi gratuit. Dîner – prévenir la veille – à 25 € par personne. Repas froid à emporter – prévenir la veille – 15 € par personne. Tv satellite.
Pierre a ouvert cette « guest house » en 2008, à l'étage d'une belle villa familiale des années 1930, dans le quartier des Arceaux. Les Quatre Etoiles, ce sont quatre chambres de charme. L'ensemble est aménagé avec goût ; le lieu est calme, confortable et bien soigné ; dans les chambres des carrelages d'origine, un mobilier design et contemporain et une literie de qualité ; des conseils sont donnés aux hôtes afin que leur séjour se déroule le mieux possible ; une pièce à vivre où l'on peut partager un café avec les hôtes du moment. Des petits détails qui font de ce lieu une adresse fort agréable pour un séjour à Montpellier.

■ **LES SUITES DU MERLE BLANC ET LA CHAMBRE D'AUTRES**
3, impasse du Merle-Blanc
✆ 04 34 22 81 22 / 06 62 07 33 52
www.alexandre-gumbau.fr
alexandre.gumbau@club-internet.fr
Clévacances (2 clés). Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 135 € ; suite à partir de 150 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire (de 25 à 50 €). +10 € la nuit supplémentaire. table d'hôtes 40 €/pers vin compris. Animaux acceptés. Restauration (repas le soir : 40 € vin compris).
Alexandre aime recevoir et parler de sa ville. On le voit souvent d'ailleurs, se baladant avec son chien, dans les rues de l'Ecusson dont il est fou. C'est là qu'il a élu domicile il y a de nombreuses années. De brocantes en marchés, il a chiné des tas d'objets de décoration, subtil mélange d'ici et d'ailleurs, que l'on retrouve dans sa maison classée du XIVe siècle située, bien entendu, en plein cœur du centre historique. Dans un style élégant, atypique et très personnel, il vous propose de séjourner chez lui dans sa chambre d'hôtes de charme ou dans sa suite du Merle Blanc à la fois chic et bohème, tout à fait à l'image de son hôte, où il affirme son bon goût prononcé pour l'art et la déco. Vaste et chaleureuse, la chambre est un brin dépaysante, et recèle de belles surprises qui vous emmèneront loin au pays des rêves. Un appartement d'hôtes chic et bohème pouvant accueillir une famille avec tout le confort nécessaire. En 2013, Alexandre a créé un nouvel appartement d'hôtes tout confort. Conseil Futé : ne repartez pas l'estomac vide de chez ce drôle d'oiseau : car Alexandre fait de supers petits-déjeuners et sait se montrer un fin cordon bleu le soir venu, en grand épicurien qu'il est, pour ses invités d'honneur, vous, ses hôtes.

Loisirs

■ **VEGAPOLIS**
Quartier Odysseum
Place de France ✆ 04 99 52 26 00
vegapolis@vert-marine.com
Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 12h à 14h ; le mardi, le mercredi et le vendredi de 20h30 à 23h30 ; le mercredi de 14h à 17h45 ; le samedi de 14h à 17h30 ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 17h30. Entrée : 3,80 €.
3 100 m² de glace, un mur d'images, une piste de jeu, des animations et de la musique, la patinoire se classerait plutôt dans les lieux de sorties que dans les endroits sportifs s'il n'y avait pas d'école de glace et des stages, une piste sportive (au format olympique, 1 800 m²) et les équipes de hockey qui s'y entraînent. Les quelque 1 500 entrées par jour prouvent que chacun y trouve son bonheur, notamment les jeunes qui forment une bonne partie de la clientèle. L'ambiance est bonne et les horaires permettent de venir même en soirée, comme dans un lieu branché. L'immense salle fait le plein lors des spectacles sur glace. Notons aussi les 1 300 m² de dénivelés en tunnels, rampes et autres joyeusetés, ainsi que la présence de DJ, pour le plus grand plaisir de tous.

Détente, forme

■ **AN MO VEDA 按摩吠陀**
27, rue Fontaine Saint-Berthomieu
✆ 06 59 45 91 34
www.an-mo-veda.com
sandrine@an-mo-veda.com
Bus arrêt Cité Gely/Mas du Merle
lignes 7 et 11.
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 21h. Uniquement sur rendez vous.
C'est une jolie maison au portail bleu Majorelle, couleur de l'infini et de l'évasion pour ce temple du bien-être. Le Clos des Lilas est une maison de relaxation et de soins corporels. Un cadre reposant, fleuri et verdoyant, situé Quartier Lepic/Figuerolles. Quoi de mieux que de se sentir comme chez soi pour être en harmonie avec son corps ? Massothérapeute et Conseillère en Diététique, on vous accueille chaleureusement et vous conseille au mieux parmi toute une gamme de massages, journées et de cures axées sur un programme de relaxation, détoxication/amincissement, remise en forme basé sur l'énergétique chinoise et l'Ayurvéda. Des soins sur-mesure pour nourrir, hydrater, purifier, tonifier, renforcer votre esprit et votre corps.

Sorties

■ **CAFÉ DES ARTS**
3, rue Saint-Guilhem
✆ 04 67 60 81 87
www.lecafedesartsmontpellier.com
stelaupo1950@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h. Restaurant ouvert de 12h à 23h. Formule midi 12,90 € (plat + dessert) ou formule brasserie 14,90 €. Tous les soirs happy hours. Restauration. Concerts.
Sur la place Castellane, face aux halles, le café des Arts déploie ses tables sur une grande terrasse. Il est devenu une référence à Montpellier en quelques années. Sa situation en haut de la rue St Guilhem est un avantage. Deux salles, l'une au rez-de-chaussée avec le bar et l'autre climatisée, à l'étage, à l'ambiance musicale, avec quelques mange-debout, des tables nappées et des murs en pierre. Une déco agréable, et le choix entre des cocktails, glaces, soft drinks tout au long de l'année. Des formules déjeuners le midi avec l'incontournable steak à cheval frites, les lasagnes de bœuf maisons ou les tagliatelles au saumon accompagnées d'un petit ballon de vin blanc, une adresse très agréable qui ne désemplie jamais à toutes heures de la journée.

■ **GRAND CAFÉ RICHE**
8, place de la Comédie
✆ 04 67 02 71 52
www.cafe-riche.com
contact@cafe-riche.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 1h. Formules de 17,90 à 21,90 €. Menu enfant : 9,90 €. Wi-fi gratuit. Terrasse. Restauration. Brunch.
Véritable institution de la ville, le Café Riche a vu le jour à la fin du XIX[e] siècle. Toujours débout – et en excellente santé ! -, il continue de restaurer et d'abreuver les promeneurs venus parcourir la place de la Comédie. Parfaitement placé dans le cœur de la ville, aux portes de l'Écusson, il fait bien souvent salle pleine et sa gigantesque terrasse ombragée fait même des jaloux. L'établissement a bâti sa réputation sur son éternel dynamisme et son standing, preuve que l'adresse ne se contente pas de vivre dans la lumière, elle évolue. A table, on se régale de plats de brasserie tels que des carpaccios et des entrecôtes, ces propositions s'accompagnent aussi de burgers, crêpes et tapas. Du petit déjeuner au dernier verre quand minuit sonne, l'ambiance du vrai café brasseur y est instaurée et appréciable.

■ **LE PARFUM**
55 bis, rue de la Cavalerie
✆ 04 67 84 86 15
www.barleparfum.com
contact@barleparfum.com
Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le lundi en hiver. Fermeture annuelle du 21 au 25 décembre inclus. Du mardi au samedi de 19h à 1h. Cocktails de 12 € à 20 €. 9 € sans alcool. Tapas de 3,50 € à 16 € les bouchées. Chèques non acceptés. Terrasse. Restauration.
Vous ne serez pas accueilli dans ce bar à cocktails par Grenouille, ce jeune tueur tiré du livre du même nom, *Le Parfum* de Patrick Süskind, mais par Sacha et son équipe, cet aventurier au cœur léger et à l'accent russe qui a créé à Montpellier un tout nouveau concept de bar à cocktails restaurant, très haut de gamme. Entouré des meilleurs « bartenders » locaux, la carte est surprenante et met en éveil tous les sens. Ils revisitent avec brio des cocktails déjà très réputés donnant naissance à quelques chefs-d'œuvre olfactifs, visuels et gustatifs, telles des fragrances idéales à siroter comme le PS : I Love You (Citronnelle, ananas frais, une touche de fleur d'oranger, Yuzu, jus de litchi) ou le Rasta Roquette (Une poignée de salade roquette mixée avec du Limoncello vanillé maison, rhum agricole Wray & Nephew, jus de citron jaune), mais également des cocktails signatures, au gré de leurs envies et des saisons. Cocktails à base de fleurs, d'alcools précieux et rares… Le décor est planté. Le Parfum est un véritable laboratoire, où ces nouveaux chimistes du goût distillent avec génie fleurs et autres racines afin d'en extraire des huiles essentielles qui donneront vie à leur cocktails enivrants. Infusion, sirop, jus, autant de structures différentes qui vous emmèneront loin, très loin, peut-être même jusqu'à la Grande Muraille de Chine, grâce aux délicieux *Dim Sum* (bouchées cuites à la vapeur servies dans des paniers en bambou) que l'on vous propose pour accompagner ces prodigieux nectars. Le voyage est renversant jusque dans la décoration absolument vertigineuse ! Charme, sophistication et élégance font de ce lieux, atypiques et très luxueux, un incontournable de la ville !

Emplettes

■ **LE YETI**
13, rue Louis-Bréguet
JACOU
✆ 04 67 59 74 95
www.le-yeti.net
contact@le-yeti.net
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h30 et de 15h à 19h.
Logé à Jacou, à quelques kilomètres au nord de Montpellier, vous trouverez ce qui vous manque avant toute expédition en pleine nature. Que vous soyez grimpeur, spéléologue, marcheur occasionnel ou trekkeur chevronné, vous trouverez ici ce qu'il vous manque. Des vêtements au matériel technique de montagne en passant par les cartes IGN et GPS, vous pourrez compléter votre équipement de randonnée en comptant sur le professionnalisme des conseils et la sûreté du matériel. Cette boutique responsable a des valeurs concrètes : depuis 2007, Michaël, son créateur, reverse 1 % de son CA à des associations de protection de la nature.

Vins et alcools

CHÂTEAU DE FLAUGERGUES
1744, avenue Albert-Einstein
Quartier Millénaire
✆ 04 99 52 66 37
✆ 06 61 92 00 85
www.flaugergues.com
visiter@flaugergues.com

Qualité Sud de France. Visite libre des jardins (guidée sur demande) – caveau de dégustation ouvert 7/7j du lundi au vendredi de 9h30 à 18h, samedi de 14h30 à 18h. Ouvert le dimanche et jours fériés en été de 14h30 à 19h. Le reste de l'année uniquement sur rendez-vous. Visite guidée 9,50 €, 7 € tarif réduit, gratuit pour les enfant de – de 12 ans.
Depuis plus de 10 ans, Pierre de Colbert a repris entièrement la direction du vignoble de 25 ha (AOC Languedoc) suivant ainsi une tradition familiale de vignerons au château de Flaugergues, qui remonte à 1696. La palette des cépages épouse le terroir de ce vignoble en conversion vers l'agriculture raisonnée. Résultat, une gamme resserrée de 10 cuvées marquées par la précocité du raisin offrant fraîcheur, tanins soyeux, subtiles arômes de fruits…, ou plus charnus en haut de gamme, avec un bel alliage de fumé et d'arômes d'épices et fruits confiturés. Au total, 160 000 bouteilles sont mises en bouteilles au château chaque année, dont 65 % vendues à l'export dans 17 pays (30 % en Chine, pays passion de Pierre). Pour les amateurs, la boutique des vins du château est en ligne et depuis octobre 2016, une nouvelle de cave de vinification a ouvert ses portes : le bâtiment signé par l'agence montpelliéraine Matte Deveaux Rousseau (MDR) et réalisé par le spécialiste d'ingénierie vinicole Ingevin, s'intègre aux vignes et à la garrigue alentours et respecte l'ensemble classé de cette folie montpelliéraine. Avec ses 26 cuves en inox, il va permettre une vinification toute en finesse par parcelle et améliorer l'élevage des vins. Cette nouvelle cave est ouverte à la visite et vient compléter l'expérience œnotouristique que le visiteur peut vivre au château. Découverte des vignes, des vins au caveau ou à la table du Folia, des jardins de cette folie viticole…

■ **AUX GRANDS VINS DE FRANCE**
1 & 3, rue de l'Argenterie
✆ 04 67 60 75 48 / 04 67 65 39 33
www.auxgrandsvinsdefrance.com
agvf@megavins.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 13h et de 14h30 à 19h30. Livraison possible. American Express.
La maison, fondée en 1944, est sans doute une des plus anciennes caves de la région. Fils de vigneron de Lavérune, Jean Guizard a dynamisé l'adresse. Dans ces quatre caves (dont la petite dernière, Megavins, a ouvert ses portes à Fréjorgues, sortie aéroport, à côté de Truffaut), Jean et son équipe perpétuent la tradition de caviste-liquoriste à l'origine de cette adresse. Ses armagnacs millésimés sur 60 ans valent le détour ainsi que les whiskies. Mais ces passionnés du bien boire mettent un point d'honneur à présenter ce que les vignobles français comptent de meilleur. Du languedoc avec le Château de la Salade cuvée 1803 en Pic-Saint-Loup ou le Mas des Armes sur le fabuleux terroir d'Aniane et sa délicieuse cuvée Perspectives, mais aussi des vins du Val de Loire, d'Alsace, de Provence, des Côtes-du-Rhône… et de Champagne. Le choix chez ce caviste est impressionnant, toutes les gammes de prix sont disponibles et le conseil y est très avisé.

▸ **Autres adresses :** 257, rue Hélène-Boucher (à côté de Truffaut) ✆ 04 67 65 39 33 • Centre commercial Le Polygone ✆ 04 67 65 68 55 • Fréjorgues ouest

■ **MAISON REGIONALE DES VINS ET DES PRODUITS DU TERROIR**
34, rue Saint-Guilhem ✆ 04 67 60 40 41
maisonregionaledesvins@orange.fr
Ouvert le lundi de 10h à 20h ; du mardi au samedi de 9h30 à 20h. Accueil des groupes jusqu'à 20 personnes. Livraison possible.
La région ne méritait pas moins que ces grandes voûtes et cette ambiance pour présenter ce qu'elle a de meilleur. C'est dans un ancien hôtel particulier du XVIe siècle rénové au XIXe siècle, mis en valeur par ses dalles de Castries, ses murs et voûtes en pierres apparentes, que Jean-Marc, grand connaisseur des délices locaux fait partager sa passion avec pas moins de 1800 crus sélectionnés et quelque 400 produits du terroir (Cassoulet de l'Aude, Brandade de Nîmes, Olives et Huile d'olives de pays, Tapenades, Fleur de Sel de Camargue, Terrines de Lozère…). Les samedis, des dégustations sont animées par les producteurs. Un très beau rayon champagne garni de 80 références. Les coups de cœur : Château de Gaure, Mas de Chimère, un superbe rayon des vins jaunes du Jura. Aussi, des références nationales Gangloff (condrieux), Pierre Auvernoy (jura) et Romanée Conti.

Dans les environs

Argelliers

■ **AUBERGE DE SAUGRAS**
Domaine de Saugras
✆ 04 67 55 08 71
www.aubergedesaugras.fr
infos@aubergedesaugras.com
Fermé du 13 au 30 novembre. Basse saison : ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Haute saison : du jeudi au mardi le midi et le soir. Menus de 27 € à 60 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 20 €. Terrasse.
Un mas niché dans la garrigue, un chemin, des vieilles pierres, un cadre magnifique et hors du temps pour une halte gourmande. La cuisine du chef Jérôme Aurelle d'origine aveyronnaise est une cuisine du terroir aux accents de Méditerranée. Une carte alléchante : terrine de foie gras de canard maison, brioche aux noix, truite meunière, tripous façon Saugras, rouille à la sétoise, pintade fermière au genièvre, magret de canard sauce aux cèpes, lotte de Méditerranée sauce crustacés… La cave compte près de trois cents références parmi les plus jolis crus.

■ **LOU FELIBRE**
Mas de Cournon
✆ 04 67 02 15 07
www.loufelibre.fr
ruizd588@aol.com
A vingt minutes au nord de Montpellier, ce charmant mas se dresse en pleine garrigue sur la route entre Viols-le-Fort et Puechabon. Dominique Ruiz, le chef y prépare une belle cuisine provençale faite de bon goût et de produits du terroir. Pour commencer, vous sirotez en terrasse un petit rosé bien frais accompagné d'une anchoïade.

Rien de tel pour vous faire apprécier la vie ! Sa spécialité, c'est le taureau en filet avec un sauce aux cèpes des Cévennes, mais c'est aussi le poisson avec le turbot au sel, la morue en brandade, les tellines ou la bouillabaisse des garrigues… Pour le dessert vous tomberez sous le charme de sa mousse au chocolat et de sa crème de marron. A l'étage de la maison deux chambres vous attendent pour passer une nuit ou plus. Un superbe endroit dans la garrigue. Un conseil, réservez !

Castelnau-le-Lez

Construite sur un site peuplé dès l'âge de cuivre, Castelnau-le-Lez est une ancienne cité dont la création remonte à plus de 2000 ans. Durant l'Antiquité, c'était une forteresse dominant le Lez connue sous le nom de Sextantion ou Suxtantione, sixième station sur la grande voie domitienne. Au Moyen Âge, les habitants se regroupèrent au pied d'un château : Castellum Novum, afin de se protéger des invasions barbares. Puis, au fil du temps, le village se rassembla autour de son église du XII[e] siècle. Il s'assoupit à l'ombre de sa grande voisine, Montpellier, dont les bourgeois appréciaient la fraîcheur et l'agrément de ses rives. Le visiteur pourra à loisir se perdre dans les rues pavées et découvrir au détour d'une rue l'église Saint-Jean-Baptiste, la glacière du XVIII[e] siècle, la maison des Arts, le château d'eau…

LES DEUX GRENOUILLES

8, avenue Jean-Jaurès ✆ 04 67 79 03 85

Ouvert toute l'année. Fermé 2 semaines en août et décembre. Le lundi de 19h à 23h ; du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 20 € environ. Chèque Restaurant.

Les Deux Grenouilles, voici le restaurant japonais qui a les faveurs des Japonais d'ici et des Montpelliérains. Exit les sushis et autres makis que l'on trouve partout. Mari et Jérôme proposent une cuisine traditionnelle. Pourquoi la grenouille ? C'est le symbole du retour. La carte est alléchante, cuisine iskaya, les noms des petits plats sont : yaki-oniguiri (boulette de riz grillée au soja), tofu hiyyayakko (bio). Pêle-mêle aussi à la carte, on trouve aussi tonkatsu (porc pané), zuké-maguro (thon cuit a la minute et mariné), palourdes au saké ou foie gras au navet. En désert, le crumble ananas gingembre. Douze sakés sont proposés au verre.

L'AUTHENTIQUE

560, route de la Pompignane ✆ 04 67 52 92 54

Ouvert toute l'année. Du dimanche au mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 18 € à 32 € (+ carte). Formule du midi : 15 €. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

À l'entrée de Castelnau, sur la route de la Pompignane, faites une escale à l'Authentique. Dès les premiers beaux jours, vous pouvez profiter de la terrasse ombragée. A l'intérieur, la décoration fuchsia a été changée par une teinte plus pourpre qui met en relief la beauté tranquille du lieu. Ici, chaque détail compte sans pour autant donner un esprit pesant. La cuisine raffinée aux accents méditerranéens d'Arnaud Barbot est d'une incontestable originalité comme le pressé de foie gras de canard « poivre et sel » aux abricots, chutney de pêche, assortiment de poissons grillés. En dessert, le chariot avec trois desserts gourmands au choix.

LE CLOS DE L'AUBE ROUGE***

115, avenue de l'Aube-Rouge ✆ 04 99 58 80 00
www.auberouge.com

Qualité Sud de France. La Clef Verte. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres. Chambre double à partir de 89 €. Petit déjeuner : 12 €. Tarifs séjours à partir de 3 nuits. 3 chambres adaptées. (Surtout téléphoner pour réserver selon vos besoins spécifiques). Animaux acceptés (supplément animal de 8 €). Poste Internet. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration (menu à partir de 15,90 €). Tv satellite, Canal +. Bain bouillonnant.

Aux portes de Montpellier, Le Clos de l'Aube Rouge accueille ses résidents au cœur d'un parc arboré aux essences de pins. L'hôtel associe le charme d'un mas ancien au confort d'une résidence de luxe qui accorde beaucoup de place à la détente, comme le prouve son centre de loisirs (squash, salle de musculation, sauna et bain bouillonnant). Cette belle propriété dispose d'une quarantaine de chambres toutes très confortables, bien équipées avec vue sur la piscine (chauffée en hiver !).

DOMAINE DE VERCHANT*****

1, boulevard Philippe-Lamour
✆ 04 67 07 26 00
www.domainedeverchant.com

Relais & Châteaux. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 26 chambres. Studio / appartement à partir de 700 € ; suite à partir de 390 €. Demi-pension : 65 € (hors boisson). Petit déjeuner buffet : 27 € (petit déjeuner simple : 20 €. Enfant de moins de 12 ans : petit déjeuner offert). Lit bébé : gratuit. Chèques non acceptés. American Express, Diners Club. Garde d'enfants. Animaux acceptés (20 € par jour). Séminaires. Réceptions et mariages. Connexion Internet. Wi-fi. Service de ménage. Restauration (2 restaurants). Vente (les vins du domaine de Verchant). Tv satellite, Canal +. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Parking gratuit. Tarif accès spa : 20 € par personne et par jour. caveau vente de vin.

Vous mènerez une vraie vie de château au Domaine de Verchant ! Ce Relais et Château vous propose une halte luxueuse dans un écrin de verdure avec son immense parc classé et ses vignes. Entre terre et mer, Verchant attire par son éclat, sa sérénité et son grand nombre de prestations. A quelques minutes du centre-ville montpelliérain, cette magnifique maison de maître bâtie sur les vestiges d'une demeure du XIV[e] siècle invite au calme et aux vacances. Le célèbre architecte Raymond Morel (Hôtel Murano, Kube…) y a apposé son sceau imposant un style résolument contemporain avec du mobilier des plus grandes maisons italiennes sur ses murs de pierres apparentes bicentenaires. Un hôtel de très haut standing proposant pas moins de 3 piscines, un spa immense donnant sur les vignes du domaine, un cours de tennis, 2 restaurants, une grande salle de séminaires et évènements privés… des installations derniers cri accompagnées de ce petit quelque chose en plus qui nous séduit sans autre forme de procès avec élégance et raffinement. Très sobres et épurées, à la limite un peu froides, les chambres disposent de tout le confort nécessaire : connexion wi-fi gratuite,

télévision à écran plat, éclairage et rideaux contrôlés par télécommande, plateau de courtoisie avec machine à café et eau minérale. Les appartements, situés dans une bâtisse attenante à l'hôtel, sont idéaux pour un séjour en famille ou une occasion particulière… Ils comptent plusieurs couchages, une cuisine équipée, une salle de bains tout confort, un jardin privatif pour certains avec chaises longues. Conçus afin de garantir un maximum d'intimité, ils sont très prisés pour les mariages et autres cérémonies. L'un des endroits de Montpellier des plus sophistiqués, mêlant charme, authenticité et luxe.

■ **LOTUS DETENTE**
Centre Médical Aube rouge
Rue Alphonse-Beau-de-Rochas
✆ 06 63 49 75 02
www.lotus-detente.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Uniquement sur réservation.
Centre de massages de bien-être et de soins de beauté, Lotus Détente vous accueille quelque soit votre état d'esprit… Mais il ne vous laissera partir qu'apaisé(e) ! Espace zen aux lueurs de bougies parfumées, personnel attentionné, tout est mis en place pour satisfaire votre besoin de quiétude. L'offre est vaste : massages californien, tibétain, aux pierres chaudes, des mains et des pieds, soins amincissant et raffermissant, jambes lourdes, du visage, et même package enterrement de vie de jeune fille ! Des tarifs existent pour tous et des forfaits idées cadeaux sont aussi proposés.

■ **NANS BAKERY**
520, rue Konrad-Adenauer
✆ 04 67 40 02 76
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 13h.
L'enseigne Nans Bakery, à Montpellier, propose des vieilles pâtisseries américaines qui ont su conquérir un public grâce à la qualité de ses produits. Vous y trouverez des gâteaux *Made in France, Born in the USA* en tout genre conçus à partir de recettes authentiques et ancestrales qui marient le savoir-faire français et la culture américaine. Nans est un artiste qui fait de la décoration sucrière : nappage, gâteau d'anniversaire, décoration en pâte d'amande et pâte à sucre, Wedding cake, gâteau de baptême, Baby Shower. Il a été formé au Canada dans des adresses de référence. Les spécialités sont les pâtisseries américaines (cookies, carrot cake, brownies, cinnamon rolls, cupcakes…) et le Cake Design.

Combaillaux

■ **DOMAINE DE L'OULIVIE**
Mas de Fourques ✆ 04 67 67 07 80
www.oulivie.com – contact@olivie.eu
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h30. En décembre 7j/7.
Cette exploitation familiale a vu le jour en 1957. A l'époque, Charles Billet plante la première oliveraie du domaine. Son fils ne reprenant pas l'exploitation, les terres deviennent petit à petit des friches, envahies par les ronces. Ce sont Pierre et Roch Vialla, les petits-fils de Charles, qui décident de remettre en état l'oliveraie. La trentaine d'hectares du site est à présent cultivée en agriculture biologique et 42 km de goutte-à-goutte ont été posés ! Poneys et chevaux assurent quant à eux le désherbage. Juste à côté, le magasin du domaine vaut à lui seul le détour. Plus de 19 huiles d'olive sont stockées dans des cuve en inox et mises en bouteille à la demande. Des « mono-variétales » (picholine, lucques, violette de Montpellier…) ainsi que des « aromatisées » (menthe, safran, basilic, citron vert, truffe…). Une mention spéciale pour la cuvée Tradition, pressée dans le moulin à l'ancienne, pour ses notes d'amande et pour la cuvée, Farigoule qui fleure bon la garrigue (les olives sont pressées avec du thym, du romarin, du laurier et de la sarriette). Vous trouverez également des olives de table, des pâtes d'olives et des vinaigres qu'Hélène Vialla ne manquera pas de vous faire déguster.

Fabrègues

■ **LA FABREGAUDA**
26, rue Calmette ✆ 04 67 85 21 55
www.restaurant-lafabregauda.com
restaurant.lafabregauda@ymail.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15,90 €. Vin au verre. Chèques non acceptés. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Emmanuelle et Sylvain on repris cette salle de réception pour en faire un restaurant. C'est une vieille bâtisse en pierre dans le centre du village avec un petit jardin derrière. Une cuisine traditionnelle languedocienne à l'ardoise élaborée par Sylvain avec, nougats de chèvre roulés aux aubergines, pour suivre tatin de lapin à la tapenade ou poêlée de gambas caramélisée au gingembre, enfin nems de banane et fondue au chocolat.

■ **LE BOTANIC**
Route de Launac-le-Vieux
✆ 04 67 85 53 18 / 06 24 39 32 61
www.camping-le-botanic.com
contact@camping-le-botanic.com
Fermé de décembre à avril. Réservation recommandée. Terrain de 2 ha. Chalets pour 4 personnes de 315 € à 714 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 311 € à 618 €. Location emplacement résidence secondaire de 1 185 à 2 700 €. Air camping-car (sans accès sanitaire) de 8 à 12 €. Chèques non acceptés. Chèque Vacances.
Les gérants, paysagistes de formation, ont aménagé le camping en véritable parc d'agrément, vous offrant ainsi un parcours découverte des plus intéressants, variant selon les saisons par la diversité des plantes et des couleurs. Le camping Le Botanic possède une ferme miniature. Petits et grands prennent plaisir à rendre visite aux canards, aux poules, aux poneys, aux chèvres naines… Vous pourrez poser votre tente, louer un mobil-home ou un chalet ou bien encore louer pour la saison un emplacement de résidence secondaire.

LE CLOS DES NINES
Route de Cournonsec
✆ 04 67 68 95 36 / 06 83 04 54 43
www.closdesnines.com
clos.des.nines@free.fr
Sur rendez-vous. Ouvert le dimanche.
Un clos et sa lumière dont les propriétaires actuels sont tombés sous le charme fin 2002. C'est une propriété d'un seul tenant, d'environ 10 hectares de vignes en coteaux, et d'oliviers, nichée au cœur de la garrigue languedocienne sur la commune de Poussan entre Montpellier et Sète. Le Clos des Nines a vendangé son premier millésime en 2003. Un domaine tout récent et qui fait parler de lui… Les Nines, c'est l'histoire d'une reconversion professionnelle pour Isabelle par amour de la nature, passion pour le terroir local et l'envie de créer. Le nom du domaine est un clin d'œil affectueux à ses trois filles (qui se dit « *nines* » en langue d'oc). Les raisins apportés en cave en septembre sont bien mûrs et très sains. Le travail de vinification accompagne tout simplement leur transformation de jus de raisin jusqu'au plaisir de la dégustation et du partage. Sur des notes de grenache, de syrah, de cinsault, de viognier pour les blancs, chaque cuvée dévoile ses secrets. Des arômes puissants de garrigue, de tapenade, de mûre sauvage, d'abricot ou de pêche donnent la tonalité très particulière à ce vin typiquement originaire du Roussillon.

Jacou

LA CAVE DE PÉCHÉ DIVIN
12, rue Louis-Breguet
Parc Clément Ader
✆ 04 67 86 84 11 / 04 67 86 88 24
www.pechedivin.fr
lacave@pechedivin.fr
Ouvert le lundi de 15h à 19h ; du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h30 ; le samedi de 9h30 à 19h30. Soirées d'initiation à la dégustation tous les 1er jeudis de chaque mois à 19h30. Vinoquizz organisés sur demande pour les professionnels et particuliers.
Voilà presque 6 ans maintenant que la Cave Péché Divin enthousiasme nos papilles afFutées ! C'est dans un loft moderne et chaleureux sol imitation bois, grande table au centre, poteaux métallisés, tons grisés, casiers avec de bouteilles d'ici et d'ailleurs que Ludovic, Manu et Fred ont ouvert une cave haut de gamme. Passionnés par leur métier, ces trois-là n'ont pas fini de vous surprendre…Ici on a envie avant tout de parler vin et pas de faire dans les effets de mode. On y trouve des allocations difficiles à avoir et des références exclusives. Des petites bouteilles comme le Domaine des Mazes à Saint-Aunes, des exclus locales le Bandol – Tempiers, des grandes bouteilles comme Dagueneau, Cotat et Selosse. On déniche également depuis 2014 une sélection d'alcools d'artisans rapatriés des 4 coins du Monde. Vous trouverez agréable leurs conseils avisés sur les accords mets et vins…d'ailleurs de nombreuses très bonnes tables de la Région leur font confiance jour après jour. Que vous soyez œnophile averti, néophyte ou dégustateur frivole, l'adresse est à tester sans modération.

CHOCOLATERIE GONZALEZ
La Plaine
Espace Bocaud
✆ 04 99 77 10 82
www.chocolateriegonzalez.fr
chocolaterie.gonzalez@gmail.com
Qualité Sud de France. Ouvert du mardi au samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h30. Ouvert le dimanche. Livraison possible (offerte à partir de 80 €). Cours. Stages.
Artisan confiseur réputé, Patrice Gonzalez officie dans la région depuis bientôt 20 ans. Aujourd'hui installé à Jacou dans un bâtiment récent, beaucoup plus grand mais toujours dans l'espace Bocaud. Dans la nouvelle boutique la pâtisserie est plus mise à l'honneur avec des tartes modernes, des gâteaux à l'unité… Commandeur à la confrérie des chocolatiers de France depuis 2006, le passionné ne cesse de puiser dans son inspiration et de renouveler son art. Il en résulte une grande variété de créations maisons, une dizaine de pure origine, Madagascar, Venezuela et Caraïbes. On apprécie le travail créatif lorsque l'on sait qu'un seul des gâteaux est présent à l'année (le fameux Royal : mousse chocolat noir, biscuit aux amandes et croustillant au praliné). Les macarons sont sa seconde passion (vanille figue, fleur d'oranger, citron vert myrtilles). Une équipe de passionnés qui a la pêche, on adore les bienfaits du chocolat ! La nouveauté : un coin épicerie fine équipé en huiles, sels, épices, moutardes…

Le Crès

LE MAS DU PONT
Mas du Pont – Teyran
✆ 04 67 70 72 81 / 04 67 55 42 99
✆ 06 16 17 44 97
www.mas-du-pont.com
Ouvert toute l'année. 9 chambres. De 250 € le week-end, jusqu'à 960 € la semaine. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Forfait ménage 20 €.
Niché dans un écrin de verdure de 55 ha, à quelques minutes de Montpellier, Le Mas du Pont est un magnifique domaine qui abrite neuf gîtes de 2 à 6 personnes, aménagés dans un ancien mas rénové. Chaque gîte possède son entrée indépendante et tout le confort nécessaire à un agréable séjour : salle de séjour, salon, chauffage électrique, lave-linge, télévision… Tout autour de ces gîtes, sur le vaste domaine, les activités ne manque pas, puisque le Domaine du Mas du Pont regroupe un restaurant à la cuisine raffinée, un théâtre, une manade ainsi qu'un large parc pour des promenades ensoleillées. Vous pourrez également profiter de leurs six appartements meublés situés sur Le Crès et teyran, au nord de Montpellier.

Lattes

A mi-chemin entre Montpellier et Palavas-les-Flots, en bordure des étangs, Lattes dévoile peu à peu les richesses de son passé. Fréquenté par les Etrusques dès le VIIe siècle avant J.-C., Lattara fut probablement le premier port d'Europe occidentale. Au Moyen Age, Lattes était le port

de Montpellier où se traitaient d'importants marchés avec les pays méditerranéens du levant. La ville a renoué avec cette tradition portuaire en aménageant autour du bassin du Lez un nouveau quartier, Port Ariane dont l'architecture a des airs d'Italie.

BUREAU TOURISTIQUE DE LATTES
Espace Lattara
Place Jean-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 07 72 43 65 08 – www.ville-lattes.fr
mairie@ville-lattes.fr
Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30. Haute saison : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h.
La très agréable commune de Lattes se situe au sud de la ville de Montpellier. Elle dispose de nombreux restaurants, bars et musées, et propose tout un florilège d'activités. L'équipe de ce bureau touristique sera de bon conseil dans l'aménagement de votre séjour et vous proposera une multitude de brochures à regarder.

MAISON DE LA NATURE
Chemin des Etangs
✆ 04 67 22 12 44
www.ville-lattes.fr
nature@ville-lattes.fr
Ouvert toute l'année. Haute saison : le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche à partir de 9h et à partir de 18h. Fermé les 1er janvier, 1er mai et 25 décembre. Gratuit. CB non acceptée. Chiens interdits dans certains secteurs de la réserve. Parking visiteurs 600m avant la maison de la Nature, aire de pique-nique et toilettes.
Du côté de Lattes, la Maison de la nature se trouve à l'entrée de la réserve du Méjean. Elle propose des expos et renseignements sur la biodiversité. Ici, on peut se balader dans 465 hectares de nature intacte, autour de l'Étang du Méjean. L'occasion d'observer roselières, enganes, chevaux, taureaux, mais aussi des flamants roses pêchant des crevettes dans la lagune, derrière un point d'observation aménagé. Divers types d'échassiers vivent aussi ici : les cigognes, qui nichent sans peur des promeneurs et claquettent au-dessus de vos têtes, les aigrettes ou hérons. La maison de la nature organise des visites accompagnées sur demande, ainsi que des activités pour les enfants ponctuellement. Une partie des sentiers, ouverts de 9h à 18h, a été aménagée pour que les handicapés moteur puissent accéder à la réserve. L'entrée est gratuite. Attention : certains jours, les vélos sont interdits, au profit des chevaux.

SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA – MUSÉE HENRI PRADES
390, route de Pérols
✆ 04 67 99 77 20
✆ 08 99 23 52 90
www.museearcheo.montpellier3m.fr
Qualité Tourisme. Ouvert le lundi et du mercredi au vendredi de 10h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Fermeture exceptionnelle : 1er janvier, 1er mai, 14 juillet, 15 août, 1er novembre et 25 décembre. Adulte : 4 €. Entrée gratuite le premier dimanche de chaque mois. Visite guidée. Animations.
Le musée archéologique a été aménagé dans un ancien mas, tout près de l'antique Lattara (« port » en gaulois), port antique du VIe siècle avant notre ère. Ce port actif pendant plus de 800 ans, fut occupé par de nombreuses civilisations anciennes car il était un lieu de rencontre économique et culturel important pour les populations du pourtour méditerranéen. Le musée présente le résultat des fouilles menées sur le site par Henri Prades et les différents groupes d'étude, c'est un témoignage de la vie quotidienne des civilisations anciennes durant l'Antiquité. Le musée présente également des expositions temporaires en lien avec l'exposition permanente. Une boutique propose des ouvrages spécialisés (histoire, archéologie) ainsi que des reproductions d'objets antiques.

LES ARTISTES BRASSERIE
1, rue Louis-Lumière
✆ 04 67 22 57 19
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 1h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 9 €. Plat du jour : 10 € (menu bière + burger 14,90 €). Tous les jeudis soirs happy hours de 17h à 20h. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Animations.
Nadine, Clémentine et Frédéric ont quitté La Grande Motte pour se lancer dans le grand bain. Ces 3 artistes ont repris le restaurant tout près du cinéma le CGR, à Lattes. Un esprit pub sur 2 étages, où l'on vient boire un verre, manger quelques tapas, déjeuner le midi ou dîner entre copains. Dans ce grand espace, on retransmet les matchs de sport, on fait des soirées à thème, on assiste à des concerts et surtout, on fête son anniversaire car, si c'est la semaine de votre anniversaire, le jeudi soir, on vous offre le champagne à vous et vos amis ! Ajoutez à cela que tous les jours, c'est *happy hour* de 17h à 20h accompagné de tartines et tapas, de quoi en faire tout un cinéma ! Dans l'assiette, des plats vedettes comme le burger ou la trilogie de saumon. Une adresse conviviale.

BISTRONOMIK
Résidence Maryna del Rey Port Ariane
2, rue des Consuls ✆ 04 67 50 39 31
www.bistronomik.fr
restaurantsensation@hotmail.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 85 €. Formule du midi : 16 € (entrée/plat ou plat/dessert, Entrée, plat, dessert 20 €). Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.
Le voilà tout nouveau tout beau et tant attendu dans le coin, le nouveau joujou extra culinaire de Romain Salamone et de sa compagne Angélique. Plus besoin de présenter ces deux-là, tant ils ont su imposer leur style et leur délicieuse et ingénieuse cuisine gastronomique en terre lattoise. Il faut dire que leur parcours sans faute attire les foules… empreint d'un savoir-faire plus que maîtrisé dans la haute cuisine, les voilà aujourd'hui lancés dans une autre sphère gourmande : la bistronomie. Savant mélange de cuisine gastronomique et de cuisine de bistrot, elle ne cesse de se développer pour le plus grand plaisir de tous, même les petites bourses. La preuve, Bistronomik vous invite dans un cadre sobre et élégant à découvrir une cuisine savoureuse, délicate et économique. Des plats que l'on se tenterait même à refaire à la maison ! A l'ardoise, on se régale par exemple d'un *fish & chips* de bonite de méditerranée, salade de tomate, ou d'une salade de macaronis à la rémoulade et lard séché, suivi d'un filet de cabillaud, purée de carotte et fenouil braisé ou d'un bœuf bourguignon et purée de chou-fleur à la noisette avant de terminer en beauté par une des spécialités du chef, la pâtisserie, avec un Paris-Brest au chocolat ou bien un Mille-feuille à la vanille et sa glace. De jour comme de nuit, Le Bistronomik fait Sensation juste à côté de son grand frère, sur le port Ariane à Lattes. Une alliance parfaite de simplicité du produit frais de saison et de la créativité du chef Romain. Bienvenue au Bistronomik !

LE BISTROT D'ARIANE
5, rue des Chevaliers-de-Malte
Port Ariane
✆ 04 67 20 01 27
www.bistrot-ariane.fr
lebistrotdariane@free.fr
Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 34 € à 44 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 14 €. Formule du midi : 18 € (menu 22 €). Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Aux abords du port de Lattes, le Bistrot d'Ariane offre un cadre agréable. Les grandes baies vitrées apportent une belle lumière et c'est avec plaisir qu'on se plonge dans l'ambiance à l'esprit bistrot parisien de la Belle Epoque, avec une touche bouchon lyonnais ou brasserie parisienne chic. Dans la salle on retrouve des objets chinés dans les brocantes. La cave regroupe près de 150 références de vins, soit plus de 120 domaines. En cuisine le chef propose des spécialités aux notes originales et raffinées. Au programme, velouté de butternut, ou os à moelle rôtis avec leur poêlée de champignons des bois, ou aussi bar à l'anis accompagné de légumes de saison…

LE DOMAINE DE SORIECH
Chemin de Soriech
Route de Boirargues ✆ 04 67 15 19 15
www.domaine-de-soriech.fr
Fermeture annuelle : du 2 au 10 janvier Les 15 derniers jours d'août. Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 43 € à 80 €. Menu enfant : 18,50 €. Formule du midi : 35 € (du mardi au vendredi sauf fêtes). Accueil des groupes. Jardin. Terrasse.
Un bois touffu dominé par des grands arbres, une grande maison qui apparaît au détour d'un étroit chemin : tout dans ce lieu enchanteur respire le mystère… Le magicien qui règne en ces lieux se nomme Michel Lousteau. Figure de la gastronomie montpelliéraine depuis plus de 30 ans, il laisse éclater ses pouvoirs d'enchantement dans sa cuisine basée sur les produits de son terroir natal (le Sud-Ouest) et ceux de sa région d'adoption. Alors, laissez-vous tenter, au gré de l'humeur du chef ou des saisons, par son foie gras de canard des Landes cuit à basse température qu'il prépare en terrine en croûte de pain d'épices et orange amère. Vous y dégusterez aussi un filet de sole façon meunière et copeaux de truffe. En plat, un délicieux ris de veau braisé à l'ancienne.

LOTUS RESTAURANT
Port Arianne
1, rue des Chevaliers-de-Malte
✆ 04 99 64 04 13
Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi ; le dimanche soir. Menu unique à 16,50 € (menu pour 2 : 56 €). Menu enfant : 7,90 €. Plateaux de sushi de 19,90 à 22,90 €. Terrasse. Vente à emporter.
On est toujours assez méfiant des restaurants qui vous proposent un éventail très large de la cuisine asiatique… faire à la fois des sushis, de la cuisine thaï et des plats vietnamiens semble plutôt ambitieux ou un peu fou quand on connait l'étendu et la variété gastronomique de ce continent si vaste… Pari pourtant tenu pour le Lotus, sur le port de Lattes, qui nous invite véritablement en voyage culinaire du côté du soleil levant. Sur place ou à emporter, car ils ne pratiquent plus bien à regret la livraison, les plats sont copieux et délicieux. Il vous faudra toutefois vous armer d'un peu de patience car, faite minute, l'attente est un peu longue pour cette cuisine qui vaut tout de même le détour. La fraîcheur des nems et des ha cao, les saveurs du bo bun et la qualité des plats tels que le canard laqué ou le porc au caramel si appréciés chez nous, sont véritablement un régal et comme tout régal, le prix va de paire. Des tarifs un peu élevés même si on reconnait volontier la qualité des produits et un accueil pas toujours très souriant. En bref, on y va pour se régaler de plats asiatiques, aucun doute là-dessus mais on fait abstraction du reste.

LE MAZERAND
CD172
Mas de Causse ✆ 04 67 64 82 10
www.le-mazerand.com – info@le-mazerand.com
Qualité Sud de France. Maître Restaurateur. Maîtres Cuisiniers de France (2 toques). Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Fermé le lundi, le samedi midi et le dimanche soir. Menus de 25 € à 68 €. Menu enfant : 14 € (jusqu'à

12 ans). Accueil des groupes (salons particuliers de 8 à 50 pers. Salles de réunion). Terrasse.
Le Mazerand, une cuisine traditionnelle, tournée vers demain, mais soucieuse d'hier. Dans un ancien domaine viticole du XVII[e] siècle, les frères Mazerand vous accueillent à leur table pour vous faire découvrir une cuisine gastronomique française entre mer et garrigue. Le décor est moderne tout en respectant l'identité du lieu, le service est attentif et d'une grande prévenance. Le chef, Jacques, propose une cuisine de passionné, moderne et inventive, mais soucieuse des valeurs d'antan, maîtrisée mais enrichie d'une fantaisie créative qui ne lasse pas de surprendre. Sa cuisine construit son raffinement sur la qualité et l'authenticité des produits, proposant de bien belles découvertes. En entrée, émincé de foie gras de canard mariné à l'huile de noisettes, brioche tiède ou l'assiette méditerranéenne autour de l'olive : en crème d'olives lucques sur un sablé parmesan-romarin et poivrons rôtis, en chips, en tartine de tapenade et en sorbet. En plat, la Minute de rouget barbet, risotto aux coques, crème de corail d'oursin ; ou encore poitrine de veau fermier label rouge de l'Aveyron et du Ségala cuite longuement à basse température, jus de cuisson aux câpres, caviar d'aubergines aux olives façon riste. Quant au dessert, rien de tel qu'une bonne chocolathérapie : sablé breton au chocolat et praliné, recouvert d'un crémeux caramel, fine feuille croquante chocolat noir tendance grand cru, plantation Maralumi de la maison. Quant au vin, c'est Christian qui se chargera de vous aiguiller à travers la belle cave de l'établissement.

L'OXALIS
2, rue des Consuls ✆ 04 99 54 57 01
oxalis2@live.fr
Ouvert le lundi et du jeudi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 22h ; le mardi, le mercredi et le dimanche de 12h à 15h. Mardi soir ouvert sur réservation. Réservation recommandée. Menus de 16 € à 27 €. Menu enfant : 7 €. Formule : 16 € (menu aveyronnais, tout les jeudis midi et soir). Vin au verre. Terrasse.
Juste au bord de la mer, dans un cadre travaillé mais qui a su rester assez sobre pour plaire à tout le monde, l'Oxalis vous propose des plats à la présentation raffinée mais pourtant authentique et simple : régalez-vous avec un gratin de moules au roquefort, une ballottine de volaille farcie aux écrevisses, sauce au cognac estragon et écrasé de pomme de terre ou une bavette d'aloyau à l'échalote. Nous vous conseillons la Souris avant d'agneau confite, jus au caramel de romarin et gratin dauphinois mais aussi le duo de filet de bar et de rouget grillés à la plancha et ravioles de saison. Enfin, pour finir sur une note sucrée (sans accent de la mer cette fois, rassurez-vous), on vous proposera un nougat glacé au coulis de fruits rouges ou bien une coupe glacée vanille avec ananas caramélisé au rhum. L'Oxalis fait aussi des salades, mais toute la cuisine tourne tout de même autour des produits de la mer.

SENSATION
Résidence Marina del Rey
2, rue des Consuls
Port Ariane ✆ 04 67 50 39 31
www.restaurantsensation.fr
restaurantsensation@hotmail.fr
Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi de 12h à 13h et le soir de 20h à 21h. Fermé le samedi midi. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 85 €. Formule du midi : 25 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
Après avoir passé les dédales de Port Ariane, vous découvrirez un endroit élégant et moderne. Le jeune chef Romain Salamone, disciple des frères Pourcel, cré de la magie dans chacun de ses plats. Angélique, sa compagne, également ancienne de chez les frères Pourcel, qui s'occupe du service, est d'une gentillesse remarquable. Avec l'ouverture de son restaurant en 2009, Romain, consacré jeune talent de la région Languedoc-Roussillon par le Gault & Millau, se sert de son expérience de chef pâtissier pour transformer les produits. Si les convives profitent aux beaux jours de la terrasse face aux bateaux de la marina, la créativité de Angélique et Romain a trouvé, avec Sensation, un écrin à leurs mesures : ils ont fait le choix d'une cuisine ouverte sur la salle, sous les regards des 20 convives pour leur plus grand plaisir. L'assiette ressemble au cadre, elle est fraîche et originale, et change très régulièrement. Quelques exemples pour vous mettre en appétit : noix de Saint-Jacques grillées, émulsion de pomme de terre au parfum de praliné et tuile croustillante ; homard bleu en raviole ouverte, petits pois glacés à la moutarde et émulsion d'herbes ; filet de pigeon cuit au foin, déclinaison de carottes et chocolat, jus de réduction ; Saint-Pierre cuit à la plancha, mousseline de topinambours et girolles grillées ; pistache en soufflé glacé dans un tube croustillant à la cassonade, crémeux au chocolat ; fraises gariguettes à l'anis, mousse de fromage blanc et son sorbet… Un savant mélange de cuisine traditionnelle, de cuisine moléculaire et de pâtisserie.

› **Autre adresse :** Bistronomik – 2, rue des Consuls – Lattes

HALTHÔTEL**
1, chemin Saint-Hubert ✆ 04 67 58 58 59
www.halthotel.fr
reservation@halthotel.fr
Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h (24h/24, CB). 36 chambres (1 chambre familiale, 5 personnes au maximum). Chambre double de 45 € à 75 € ; suite de 89 € à 140 €. Petit déjeuner : 7 €. Parking inclus. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Indépendant, cosy et chaleureux, Halthôtel est situé à Lattes aux portes de Montpellier et à 10 minutes en voiture des plages. Idéal pour vos salons et séminaires au parc des Expositions et tout proche de l'aéroport, l'hôtel dispose d'un parc exceptionnel et verdoyant, tout en étant extrêmement bien situé par rapport aux grands axes routiers. Pour votre week-end, vos vacances, vos loisirs, pour votre étape de travail ou d'affaires, les propriétaires vous accueillent agréablement, un peu comme chez eux, dans une ambiance calme et décontractée. Vous pourrez profiter de la terrasse ombragée, du parc arboré et du soleil pratiquement toute l'année. Halthôtel, c'est 36 chambres dont une familiale. Elles sont tout confort et disposent d'équipements modernes, dont une télévision à écran plat. L'hôtel vous offre un accès Wi-fi gratuit.

■ **PREMIERE CLASSE MONTPELLIER SUD – LATTES***
Chemin de Saint-Hubert
✆ 08 92 70 73 02
www.premiereclasse.com
montpellier.lattes@premiereclasse.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 60 chambres. Chambre double à partir de 29 €. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Longeant la route qui mène vers Palavas depuis la Languedocienne, cet hôtel Première Classe peut être à la fois une étape économique sur la route des vacances, mais aussi un lieu de séjour vraiment économique pour profiter des plages de la région tout en découvrant Montpellier. Parking clôturé et 60 chambres climatisées pouvant recevoir jusqu'à 3 personnes pour un tout petit tarif certaines nuits ! Si l'on ajoute que ces chambres disposent d'une salle de bains privative avec douche et WC, d'un TV à écran plat et d'une connexion Wi-fi, le prix paraît encore plus petit. En voyages d'affaire ? Un espace bureau vous permet de poser votre ordinateur portable pour travailler et d'envoyer vos emails. En bref, rien à redire quant aux prestations et à l'accueil. Le personnel est accueillant et très convivial. L'hôtel n'est pas très bien insonorisé mais pour le prix et surtout pour un séjour de passage, l'hôtel convient tout à fait.

■ **RÉSIDENCE HÔTELIÈRE L'OLIVERAIE**
17, chemin du Floréal
✆ 04 68 37 65 65 / 04 67 84 31 93
www.oliveraie-grandbleu.fr
oliveraie@grandbleu.fr

Ouvert toute l'année. Réservation à la nuitée, à la semaine ou au mois. Studio / appartement de 60 € à 100 € la nuit, de 301 € à 756 € la semaine, à partir de 490 € le mois. Parking fermé. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit.
Que ce soit pour une nuit, une semaine ou un mois, la Résidence hôtelière L'Oliveraie offre un confort sans précédent. Idéalement située aux portes de Montpellier, tout proche des grands axes autoroutiers, de l'aéroport, des plages mais aussi du parc des Expositions, cette résidence, faisant partie du groupe Grand Bleu, est conçue à la fois pour une clientèle d'affaires mais également pour des vacances toursitiques en famille. Conviviaux et modernes, vous disposerez d'appartements du studio au T2, fonctionnels et lumineux, pour un séjour en toute liberté. Chaque logement comprend une kitchenette entièrement équipée et un accès Internet. La résidence quant à elle propose un parking fermé ainsi qu'un local à vélos.

■ **FIGUES ET PALMIERS**
15, rue Palladio
✆ 04 67 04 50 54 / 06 63 26 94 03
www.figuesetpalmiers.blogspot.fr
toureille.christiane@gmail.com

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 80 € à 95 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Wi-fi gratuit. Tv satellite.
Située dans une propriété avec piscine et jardin arboré entre Montpellier et la mer (6 kilomètres), proche de la gare TGV, de l'aéroport et du parc des Expositions, vous trouverez dans cette charmante villa calme et convivialité à peu de distance des sites touristiques, lagunes et garrigue, mer et étangs. Christiane vous invite à découvrir ses trois chambres climatisées avec balcon, salle d'eau et WC privés, télévision, Wi-fi, et vous propose un petit déjeuner inclus servi sous un patio l'été ou dans le séjour par mauvais temps.

■ **MAS DE L'ERMITAGE**
CD116E
✆ 04 67 69 12 93
www.chambres-hotes.mas-ermitage.fr
contact@mas-ermitage.fr

Ouvert toute l'année. 4 chambres (dont 2 suites). Chambre double de 70 € à 85 € ; suite de 100 € à 130 €. Petit déjeuner inclus.
« Le Mas de l'Ermitage, une histoire de cœur, pour ne pas dire d'amour. » En 1941, le grand-père Henri se passionne pour ce domaine viticole et son parc aux arbres centenaires. Aujourd'hui, tout autant épris de ce lieu, Christian et Hélène ont pris le relais pour restaurer cet endroit magique typiquement languedocien en chambres d'hôte et salle de réception. Tout a été conçu pour que votre séjour vous laisse un beau souvenir empreint du chant des cigales et du parfum des lavandes. Dans ce mas languedocien entouré de pinèdes, vous disposerez d'une piscine ensoleillée, d'un magnifique jardin et de quatre chambres joliment décorées et tout confort. Pour les longs séjours, la cuisine de la maison est à également à disposition.

■ **LE MAS DU CHEVAL**
Avenue de l'Agau
✆ 04 67 15 13 28 / 06 62 37 08 11
www.masducheval.com
contact@masducheval.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. 6 maisons d'hôtes. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 10 €. Location à la nuitée en basse et moyenne saison : de 100 € à 135 €. Juillet et août, location à la semaine de 980 € à 1220 € la semaine. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Linge de maison fourni. Terrasse équipée avec barbecue.
Alexandra et Robin Huc ont eu il y a quelques années l'excellente idée de se lancer dans la création d'une maison d'hôtes en réaménageant un ancien mas viticole familial à deux pas de Montpellier. A en juger par le résultat, ces deux-là ont un sacré talent pour la décoration. Passé le portail de la propriété, vous tombez sous le charme d'un jardin impeccable et des dépendances transformées en 6 séduisantes petites maisons qui se déclinent par thème – Côté Grèce, Côté Japon, Côté Mer, Côté Afrique, Côté Camargue et Côté Psychédélique. Leur superficie varie de 26 m^2 à 54 m^2. Ils sont tous équipés d'une kitchenette, TV, Internet, de la climatisation et d'une terrasse privative avec table, chaises, bains de soleil et barbecue. Vous profitez en été d'une très belle piscine… Et tout ça à 10 minutes des plages ! De plus, si vous souhaitez vous amuser, Le Mas du cheval organise le week-end des soirées autour de la piscine en été où le tout Montpellier

aujourd'hui s'éclate. Et pour bien achever tout cela, vous pourrez également privatiser le mas dans sa globalité pour vos mariages ou autres événements importants de votre vie. Une adresse pleine de charme.

LE FLOREAL
Route de la Première-Écluse
✆ 04 67 92 93 05
www.campinglefloreal.com
contact@campinglefloreal.com

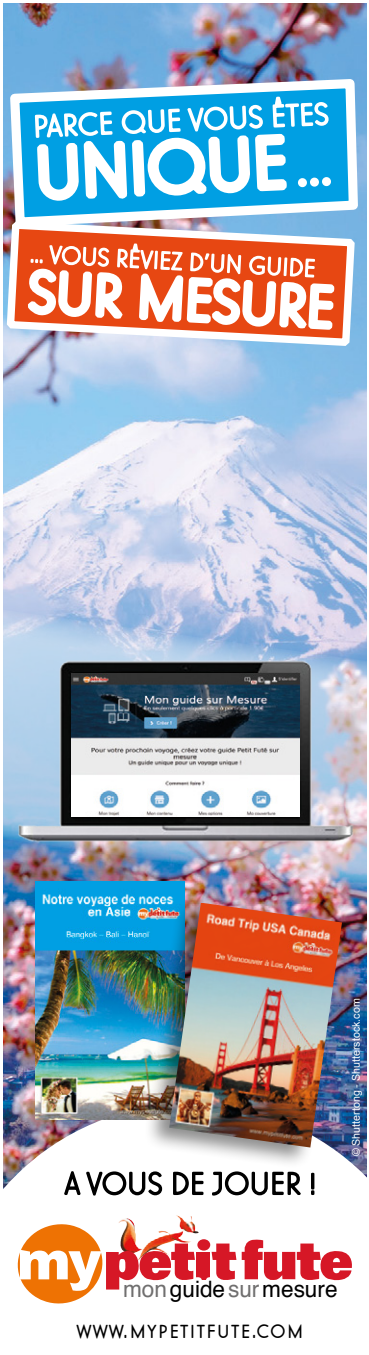
Ouvert toute l'année. 134 emplacements. Exposition : ombragé. Mobil-homes pour 2 à 8 personnes de 240 € à 680 € la semaine. En juillet et août, la réception est ouverte 7j /7j de 9h à 19h tous les jours (Basse saison de 9h à 12h et de 15h à 18h). Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars. Wi-fi gratuit. Restauration.

Cet établissement de 134 emplacements ombragés, situé non loin de la mer et de la ville de Montpellier, est un camping familial ouvert toute l'année, offrant toutes les commodités nécessaires au bon déroulement de votre séjour : bornes pour camping-car, sanitaires chauffés accessibles également aux personnes handicapées, grands emplacements tentes et caravanes avec électricité, mobil-homes climatisés à louer à la semaine ou même au mois de 1 à 3 chambres entièrement équipées (machines à laver, snack/bar, pizzeria, épicerie, aire de jeux…).

BASE LOCABOAT HOLIDAYS
Port Ariane
Rue de la Capitainerie
✆ 04 67 20 24 12 / 03 86 91 72 72
www.locaboat.com
info@locaboat.com

Fermé du 8 novembre au 25 mars. Ouvert les jours de départ à partir de 14h. Offres permanentes sur les bateaux valables pour les séjours d'une semaine au minimum : remise pour réservation anticipée, tarifs couple et famille, réduction enfant sur les grands bateaux, réduction pénichettes, Europas et Linssen pour les longs séjours. Location courte et longue durée.

Et si vous passiez les vacances sur une péniche ? L'idée est plutôt originale et permet de découvrir la région d'une façon totalement atypique, en naviguant au calme loin des nuisances sonores (sur les fleuves et les canaux, pas de scooters des mers) au rythme du canal du Midi et du bassin de Thau. Locaboat Holidays, situé à Lattes Port Ariane, propose des pénichettes tout confort, pour couple ou famille. Identique à un appartement, on y trouve à bord vaisselle, literie et linge de toilette. Le tarif comprend également le péage de navigation dû aux autorités, l'assurance du bateau, un réservoir de gaz de 12 ou 13 kilos (première bouteille offerte, les suivantes sont payantes), le livre du capitaine, l'initiation à la navigation le jour du départ, l'assistance technique 7j/7 aux heures ouvrables. Il ne vous reste plus qu'à choisir votre navire : la classique, en terrasse ou flying bridge. Que vous soyez deux ou douze, vous trouverez l'embarcation qu'il vous faut pour des séjours d'une semaine. Et vous pourrez même en supplément louer des vélos et emmener avec vous votre animal de compagnie. Vogue, vogue petit bateau…



■ **LE ONE SHOT**
Les Marestelles
Route de Palavas
✆ 06 62 94 13 92
Ouvert le vendredi et le samedi de 23h30 à 6h. Ouvert les veilles de jour férié.
Les acharnés de discothèques techno des années 1990 se souviennent sûrement du Phébus, la première boîte de nuit à s'être spécialisée dans ce genre musical. Après des années de sommeil, cette petite discothèque à taille humaine, de 400 personnes environ, a rouvert sous le nom de One Shot. Si un bon coup de peinture bien nécessaire a été donné, la programmation, elle, reste dans la même veine. Bref, si vous n'aimez pas la techno, inutile de vous y rendre ! Si par contre vous êtes fan de ce style, le One Shot fait venir chaque week-end la crème des DJ locaux pour des nuits de danse débridée. Car après tout il en faut pour tous les goûts…

■ **CADEAUX & FESTIVITÉS**
Domaine de Soriech
✆ 04 99 13 72 22
www.cadeauxetfestivites.com
contact@cadeauxetfestivites.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30. Livraison possible (port à partir de 7.90 €. Livraison gratuite dès 179 € d'achat).
Cadeaux et festivités se dit « le spécialiste des objets publicitaires, sérigraphie textile et drapeaux ». Ici, on peut acheter tout et surtout n'importe quoi ! Des pins, des drapeaux, des badges ou des guirlandes pour des événements particuliers… Et des cadeaux en tout genre ! Le tout à des prix modiques et avec un choix très varié. Alors allez faire un tour au magasin ou sur leur site Internet !

■ **DOMAINE DE CAUSSE**
Lattes
✆ 04 67 65 82 28
www.domaine-de-causse.fr
causse34@wanadoo.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h45 ; le dimanche de 10h à 12h30. Livraison possible (livraison en France métropolitaine). De 4 € à 8 € la bouteille de rouge, blanc ou rosé. 11,50 € la fontaine sous vide de 5 litres.
Le domaine des Causses c'est un grand et vieux domaine de 75 ha de vignes, racheté par Groupama, qui a modernisé la cave pour répondre à une politique qualitative intransigeante. C'est aussi un caveau agréable et accueillant où l'on déguste quelques belles cuvées à dominante de rouge, sans oublier le rosé qui mérite aussi grandement le palais ainsi que le blanc, issus de 15 cépages différents élaborés sur un merveilleux terroir de galets roulés et d'argiles rouges : un muscat sec, un chardonnay, un rosé syrah et un Jacques d'Aragon rosé. Une médaille d'or pour l'accueil réservé aux clients. Les vins du Domaine de Causse riment avec rondeur, élégance, puissance, fraîcheur et qualité… ». A la vente en bouteilles ou en fontaines sous vide, vous n'en perdrez pas une goutte.

■ **INVINO**
1565, avenue des Platanes
✆ 04 34 26 28 20
www.caveinvino.com
contact@caveinvino.com
Ouvert le lundi de 10h à 15h ; le mardi et le mercredi de 10h à 23h ; du jeudi au samedi de 10h à 1h. Restaurant : ouvert le midi du lundi au vendredi et le soir du mardi au samedi.
Invino est une table inventive et gourmande de Lattes. En plus de proposer d'excellentes bouteilles et références, l'équipe des lieux est de bon conseil et organise assez fréquemment des formations à l'œnologie pour les plus curieux. Champagnes, bières, whiskys, vins, aucun alcool n'a de secret pour la fine équipe des lieux. On apprécie particulièrement le charme de l'établissement, à la fois moderne et mystérieux, on a l'impression de partir à la rencontre de nombreux trésors… et ce n'est pas tout à fait faux. La boutique dispose également d'un coin restauration où de superbes assiettes sont servies tout au long de la semaine.

■ **MAISON DES VINS DES COTEAUX DU LANGUEDOC**
Mas de Saporta
✆ 04 67 06 04 44
www.coteaux-languedoc.com
info@coteaux-languedoc.com
Ouvert le lundi de 15h à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 10h à 13h et de 14h à 19h. Club de dégustation 25 € par personne.
Située aux portes de Montpellier, la Maison des Vins du Languedoc, créée par les vignerons des Coteaux du Languedoc, est une véritable vitrine des vins du Languedoc. Le Mas de Saporta est un ancien mas vigneron du XVII[e] siècle, remis en valeur par les vignerons pour promouvoir leur vin. Il abrite le siège de la vaste appellation coteaux-du-languedoc. Vous y trouverez le syndicat de cru des vignerons, mais surtout le comptoir des vins qui propose plus de 450 références de vins vendues et plus de 150 produits du terroirs en rayon, mais aussi des dégustations gratuites et commentées, des cours d'œnologie et un restaurant, Le restaurant Les Cuisiniers Vignerons est ouvert tous les midis, et le soir sur réservation uniquement. Sa cuisine aux saveurs méditerranéennes ravira vos papilles. Dans un cadre chaleureux, vous découvrirez une belle carte de spécialités régionales et une solide sélection de coteaux-du-languedoc.

■ **LES OLIVIERS LATTOIS**
Chez Sylvie – Traiteur à domicile
Chemin du Mas-de-Merle
La Céreirède
✆ 06 15 88 74 78
✆ 06 23 14 15 67
www.chez-sylvie.fr
guy.michel0071@orange.fr
En novembre et décembre, journées découvertes avec visite de la propriété en tracteur, dégustation de la première presse et repas. Livraison possible (commande, par téléphone au 06 23 14 15 67, 24h à l'avance). Huile d'olive pressée directement au moulin : 13 € les 75 cl, 10 € les 50 cl, 10 € les vaporisateurs.

Propriété oléicole, Les Oliviers Lattois proposent des huiles d'olives pressées directement au moulin. Des huiles issues de plusieurs variétés d'olive : lucques, verdales, pitchoulines, qui sentent bon la Provence. Domaine ouvert toute l'année sur réservation, vous pourrez également transformer sur place vos propres olives en huile pour toute quantité ou acheter l'huile d'olive du domaine. Entre novembre et décembre, des journées découvertes sont proposées afin de savourer ce beau métier d'antan, visiter la propriété en tracteur, déguster les premières presses… Un joli domaine à découvrir !

■ **V AND B**
Zone commerciale Le Solis
9, allée du Levant
✆ **04 67 73 12 30**
www.vandb.fr
montpellier@wandb.fr
Ouvert le lundi de 15h à 20h15 ; le mardi et le mercredi de 10h à 20h15 ; du jeudi au samedi de 10h à 21h45.
C'est le fruit d'une rencontre entre Jean Pierre Derouet et Emmanuel Bouvet, l'un issu du monde du vin (pour le « V »), l'autre de celui de la bière (pour le « B »). Le partage de leurs deux passions respectives les conduit à imaginer un univers commun dans un même lieu, destiné aussi bien à anoblir la bière qu'à démocratiser le vin. Leur premier établissement ouvert à Château-Gontier (53) a rapidement fait des émules. A Lattes, V and B réunit dans un espace spacieux plus de 300 vins, 350 bières et 200 alcools et cultive l'esprit de convivialité grâce à un bar et un espace de dégustation, très prisés pour les afterworks. Bières pressions et vins au verre attirent bon nombres d'amateurs ou de novices. On y trouve des originalités : whiskies japonais, cagette de bière belge… L'établissement propose aussi un certain nombre d'événements (soirées musicales, rencontres sportives sur grand écran…) ainsi que la location de tireuses à bière avec prise en main guidée, afin que servir une bière n'ait plus aucun secret pour vous…

Lavérune

AU CHAPEAU THÉ
8, rue des Câpriers
✆ **04 67 65 59 09**
www.chapeau-the.fr
contact@chapeau-the.fr
Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h30 à 18h. Service continu. Réservation recommandée. Menus de 8,95 € à 9,95 €. Vin au verre. Venez chapeauté ils vous offriront le café ou le thé. American Express. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique. Epicerie gourmande.
Lavérune pourrait bien avoir trouvé son lapin blanc ! Chez Marion et Mathieu, on aime recevoir mais surtout manger du fait maison avec un grand M ; le lapin blanc a su enfin faire une pause dans sa course contre le temps au pays des Merveilles… le Chapeau Thé. Tout droit sorti de ce conte fantastique, ce salon de thé au décor chaleureux mérite que l'on s'y arrête le temps d'un déjeuner ou d'un goûter. Dans sa belle bibliothèque, les plateaux deviennent des ardoises, les tasses et les théières aux accents british fourmillent parmi les plaques de chocolats, thés aux mille parfums et autres gourmandises, bougies parfumées et autres accessoires de curiosité à consommer sur place ou à emporter… En vitrine, des tartes salées et sucrées, des muffins, des cheesecakes, du pain perdu et la crème des crèmes, la mousse au chocolat et fève tonka ! Marion, tel le lapin blanc, dans son petit tablier à cerises, vous accueille avec Mathieu, et s'active aux fourneaux afin de satisfaire votre faim entre tarte salée au poulet curry, chèvre-épinards ou poivrons-chorizo. Accompagnée d'une salade de chou chinois à la sauce savoureuse, elle met un point d'honneur sur le Bio avec du vin bio, de la bière artisanale, des légumes frais tous les jours, venus de chez maman, maraîchère juste à côté sans oublier le sans gluten ; des tartes 100 % maisons de la pâte à la garniture sans cesse différentes pour le plaisir des habitués le midi.

■ **DOMAINE DE BIAR**
Chemin de Biar
✆ 04 67 65 70 06
www.domainedebiar.com
contact@domainedebiar.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 5 chambres (+ 2 appartements). Chambre double de 105 € à 450 €. Petit déjeuner inclus. Parking inclus. Animaux acceptés (sur demande). Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Hammam.

C'est au cœur d'une nature intacte que vous trouverez ce château d'exception datant de l'Ancien Régime. Situé à 6 km seulement de Montpellier, le domaine a fait l'objet de nombreux travaux de rénovation afin de répondre à la promesse et à l'exigence du maître des lieux, Bertrand Schmitt. Mission accomplie brillamment ! Quelle majesté ! Planté dans son parc arboré de plus de 50 hectares et ses jardins à l'anglaise, entre vignes et Mosson, parsemé des chevaux de la manade, se dresse fièrement Biar, un château où l'on peut aujourd'hui profiter de 5 chambres d'hôtes et d'un appartement raffinés aux prestations haut de gamme mêlant plaisir et bien-être. Rien ne manque ici… piscine, hammam, balade à vélo, espace détente et salle de sport, dégustation de vin. Dès le petit déjeuner, le ton est donné avec des produits issus de l'agriculture biologique, parfois cultivés dans les jardins du Domaine ou provenant des producteurs locaux. Un lieu à découvrir pour organiser un séminaire ou une réception, loin du bruit de la ville. Confort et respect de l'environnement riment avec luxe à Lavérune.

■ **DOMAINE GUIZARD**
La Ménagerie
12, boulevard de la Mairie
✆ 04 67 27 86 59
www.domaine-guizard.com
info@domaineguizard.com

Ouvert du lundi au vendredi de 17h à 19h. Ou sur rendez vous.

Dans le vieux village, sur les vieux communs du château jouxtant la mairie de Lavérune, le domaine Guizard présente l'originalité d'être tenu par la même famille depuis 1580, documents faisant foi. Les vignes sont cultivées en AOC sur 45 ha de culture raisonnées, essentiellement en terroir Saint-Georges-d'Orques et Grès de Montpellier. Du haut de gamme avec la cuvée 400 (élevage 20 mois sur 24 en barrique de chêne, fûts neufs) aux notes très caractéristiques et persistantes de prune, de fumé et d'épices. Une cuvée aux tannins puissant, mais très fins, riche au nez comme en bouche. Haut de gamme, toujours : la cuvée prestige (Syrah et mourvèdre sur des faibles rendements, élevage 24 mois en barrique et encore 24 mois après assemblage), très réussie, de robe pourpre, corsée, au nez complexe (cerise, épices), riche et rond à la fois, ferme en bouche. Idéal pour une selle d'agneau. Pour le vin blanc le domaine est en bio (Chardonnay) et propose aussi une méthode traditionnelle (blanc de blanc pétillant). Enfin, la cuvée Grès de Montpellier (syrah et grenache) au nez subtil dominé de pruneau et d'humus. La maison propose aussi du nouveau : de l'huile d'olive bio complète et une belle gamme de produits du terroir.

Montarnaud

Aux portes de Montpellier, ce petit village traditionnel arrive encore à conserver son aspect rural… mais pour combien de temps ? Il le doit à être en bordure d'un vaste massif de garrigue, véritable poumon vert de l'agglomération.

■ **LE TEMPS D' UNE PAUSE**
La Roque et Petrou
✆ 04 67 92 30 64 / 06 26 04 32 21

Ouvert toute l'année. Chambre double avec petit déjeuner de 45 € à 65 €. Demi-pension : 32 € pour 2 pers.

Une pause à faire pour les pèlerins en chemin vers Compostelle, puisque le gîte est situé directement sur la voie d'Arles vers Santiago. Des couchages en chambres et dortoirs dans un cadre agréable. Une adresse pleine de charme, un accueil des plus chaleureux et une belle cuisine avec des produits du terroir.

■ **CAVAL'AVENTURE**
Domaine du Mas Dieu
Route de Murviel
✆ 06 81 22 42 29 / 06 19 27 47 45
www.cavalaventure.com
cavalaventure@orange.fr

Journée à thème 65 €.Compter environ 360 € à 395 € pour une randonnée de 3 jours (Nid d'Aigle).

Vous rêvez de chevaux, de grands espaces et de Far West ? Le Ranch des loisirs est dans ce cas une adresse à ne pas manquer. Fin 2011, le ranch des loisirs a changé de propriétaire mais certainement pas d'esprit, car les randonnées en France et à l'étranger sont plus que jamais au programme. Robert Alibert et Josiane Pont (GTE), spécialistes de l'équitation western et de la monte texane, restent accompagnateurs. Quels que soient votre niveau et votre âge, pour une heure ou une demi-journée votre fidèle monture vous guidera en toute sécurité parmi des paysages sauvages qui ne sont pas sans rappeler le Sud des Etats-Unis. Pour les plus jeunes, le ranch organise des stages à la semaine. Le ranch des Loisirs, labellisé centre de tourisme équestre, organise des randonnées à l'étranger (Maroc, Argentine…).

Puéchabon

■ **LE TROQUET**
Place de l'Église ✆ 04 67 84 41 12
www.cafeletroquet.com
contact@cafeletroquet.com

Ouvert du jeudi au dimanche de 10h à 21h. « Cave à Vin et à Manger ».

Situé au cœur du joli village de Puéchabon : Le Troquet, un bel endroit à la déco soignée et raffinée. Une cave à vins avec une sélection de vins nature de la région ou d'ailleurs en France ou encore d'Allemagne, d'Italie ou d'Argentine. Un bar pour faire une pause-café avec de délicieux cookies maison. Un restaurant avec une cuisine

simple et de saison, de bons produits locaux, des plats de viande, des assiettes végétariennes et des gourmandises pour le dessert. Un endroit convivial avec des concerts, des ateliers dégustation, et des chefs invités en cuisine. On aime beaucoup !

Saint-Jean-de-Vedas

■ PARC DU TERRAL

Domaine du Terral
Allée Joseph-Cambo ✆ 04 67 13 82 31
www.saintjeandevedas.fr

Fermé en août. Du 1er mars au 31 octobre, les mercredis, les jours fériés et les vacances scolaires : de 13h30 à 17h30. Les samedis et les dimanches de 14h à 18h. De novembre à fin février le mercredi après-midi et les vacances scolaires de 13h30 à 17h le week-end et les jours fériés de 13h à 17h. Gratuit.

Sur l'un des plus anciens domaines des environs de Montpellier s'étend un grand parc à l'anglaise semé d'essences remarquables. A la fin du XIXe siècle, époque qui vit se répandre la mode des parcs paysagers à l'anglaise, Alfred Bouscaren, propriétaire des lieux et amateur de botanique, réalisa divers aménagements dans ce jardin qui prit des allures romantiques grâce à l'installation de décors de rocailles, d'un miroir d'eau et d'un lac aux cygnes artificiel. L'influence britannique entraîna l'apparition d'espèces exotiques comme les bambous et les palmiers. Racheté en 1985 par la mairie, le parc connaît une nouvelle jeunesse grâce à diverses associations œuvrant pour l'éducation à l'environnement qui ont notamment créé un réseau d'irrigation moderne, restauré les bambouseraies et dessiné un jardin des Senteurs et un jardin de Pierre et d'Eau.

■ LA CARAFE

ZI La Lauze
33, rue Saint-Exupéry
✆ 04 67 64 81 02
www.lacarafe.biz
jcwine34@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h à 16h. Carte : 14 € environ. Formule du midi : 11,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Tapas à partir de 3 €, brochette du jour 8,90 €. Chèque Restaurant. Terrasse. Boutique.

Bien plus qu'un restaurant, La Carafe est un concept-store à l'image de ces restos-épiceries fines que l'on retrouve de plus en plus un peu partout. Ici, vous ne viendrez pas simplement acheter une bonne bouteille pour la maison, vous pourrez également déjeuner ou dîner sur place, en terrasse ou dans la grande salle de restaurant, esprit bistrot à vin chic et sobre, mais aussi participer à des dégustations de vin chaque semaine. Le midi, l'ardoise parle d'elle-même : une cuisine simple, mais bonne, qui change chaque jour. Salade italienne, côte de veau, tomates farcies et mozzarella sont proposés en plus de la brochette du jour, d'une belle carte de tapas à prix très abordables, des planches de charcuterie ou de fromages gourmandes ou des desserts simples mais efficaces. Tout cela accompagné, bien entendu, d'un verre de vin judicieusement conseillé par le patron !

■ LE PONT DE BARRE

Le Pont de Barre
D 613 ✆ 04 67 13 20 69
le-pont-de-barre@orange.fr

Ouvert du lundi au jeudi le midi et le soir ; le vendredi midi. Menu unique à 12,90 € (4 entrée au choix, 4 plats au choix, fromage, dessert). Plat du jour : 8 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

L'un des seuls authentiques routiers des environs de Montpellier. L'établissement fait bar restaurant et douches pour les travailleurs de la route. Il est très bien tenu par Léa et Cyril. A midi une clientèle d'entreprises du coin et le soir presque exclusivement des routiers. L'ambiance y est familiale. On y mange très bien et simplement : une endive au bleu, puis soit une tête de veau, soit le bœuf bourguignon. Pour terminer, une tarte aux pommes maison. Bon rapport qualité-prix et bonne cuisine au rendez-vous.

■ APPART'S LES CIGALOUS

Rue Mas de Magret
✆ 09 50 47 04 95 / 06 14 35 51 86
www.lescigalous.fr
reservation@lescigalous.fr

Les Cigalous propose également 8 locations dans le centre de Montpellier. Connexion Internet. Lave-linge.

Appart's les Cigalous vous proposent huit appartements meublés en courts séjours de 1 à 15 nuits dans Montpellier centre et l'agglomération (Saint-Jean-de-Védas et Lattes), proches des autoroutes et des plages. Entièrement équipés, ces logements allient confort et fonctionnalité et peuvent accueillir jusqu'à 3 personnes.

HÔTEL PRIME**
Parc d'activités La Peyrière
Rue Robert-Schuman
✆ 04 67 07 59 59
www.hotel-montpellier-prime.com
hotel.prime@wanadoo.fr

Citotel. Qualité Tourisme. Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21 (en hiver jusqu'à 20h). 40 chambres. Chambre double de 39 € à 85 €. Petit déjeuner : 7,90 €. Parking fermé inclus. Soirée étape 78,50 €. American Express. Animaux acceptés (+4 € sup). Wi-fi gratuit. Restauration. Canal +.

Situé dans la zone commerciale de Saint-Jean-de-Védas où il y a huit hôtels, le Prime tire son épingle du jeu, c'est un bon deux-étoiles. Quarante chambres rénovées depuis 2011 et, la piscine refaite en 2013. L'accueil est professionnel et il y a une atmosphère familiale ici. Un restaurant est ouvert du lundi au jeudi uniquement le soir pour les soirées étapes. Deux salles de séminaires sont à votre disposition. L'hôtel est confortable, les chambres très fonctionnelles et le restaurant de qualité.

LE MAS DE GRILLE***
93, rue Théophraste-Renaudot
Mas de Grille ✆ 04 67 47 07 45
www.hotelmasdegrille.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 53 chambres. Chambre double de 60 € à 120 €. Petit déjeuner : 12 €. Parking fermé inclus. Animaux acceptés (supplément de 10 € par animal). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 10,90 € à 23,90 €). Tv satellite, Canal +.

Situé à proximité de l'autoroute, le Mas de Grille est bien situé. L'accueil est chaleureux et attentionné. Les chambres sont calmes, décorées avec goût, sobriété et confort. Elles offrent une vue sur le parc et la piscine. Le bar est le lieu de nombreux cocktails et un restaurant à l'ardoise. L'été, on apprécie la terrasse, la piscine et le terrain de pétanque.

L'ADDICT KLUB
730, rue Théophraste-Renaudot
✆ 06 22 47 78 11

Ouvert du mardi au samedi de 23h30 à 6h. Tarif en fonction des soirées.

C'est la petite discothèque (mais dotée d'un patio bien agréable l'été) qui commence à faire parler d'elle sur Montpellier, dont elle n'est qu'à quelques kilomètres. Très éclectique et plus orientée quadras, elle offre des soirées très variées, des soirées Ladies Night à des soirées à l'esprit cabaret ou même des soirées exclusivement dédiées aux gays. Aller y boire un verre ou une coupe de champagne est toujours très agréable mais, vu la variété des thèmes proposés, il est toujours préférable d'aller regarder sur la page Facebook quelle est l'ambiance proposée ce soir-là…

LA CARAFE
ZI La Lauze
33, rue Saint-Exupéry
✆ 04 67 64 81 02
www.lacarafe.biz
jcwine34@gmail.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h.

La Carafe est un concept 100 % épicurien, alliant un restaurant et une cave à vins riche de plus de cent références. Que vous soyez grand amateur ou simple curieux, tous les jeudis, à partir de 17 h, on peut y déguster un vin à l'honneur. En plus des traditionnelles fêtes du beaujolais nouveau, l'établissement propose de nombreuses animations avec des soirées dégustation en accord « Wine and Cheese ». L'occasion de réviser vos notions de géographie en faisant un tour des régions, de découvrir ou redécouvrir quelques-uns des superbes domaines d'ici (Archimbaud, domaine Clos Constantin, Lengarran), et parfois même de prolonger l'ambiance à l'occasion d'une soirée jazzy avec tapas, grillades et bonne humeur. La Carafe propose aussi la privatisation de son restaurant pour tous vos événements privés.

LA PARENTHÈSE
RN 113
6, route de Béziers (D613)
✆ 04 67 27 27 23

Ouvert tous les jours de 7h à 19h45. Formule Petit dejeuner 1 café + 1 viennoiserie 1,90 €, formule déjeuner de 6,50 € à 8,50 €.

Parenthèse fortement conseillée du côté de Saint-Jean de Védas depuis que Mélanie et Mathieu ont repris début octobre la grande boulangerie-pâtisserie sur la RN 113. Un bel espace où il fait bon s'arrêter à toute heure de la

journée, du petit déjeuner vitaminé avec un jus d'orange frais au goûter gourmand avec une sélection précieuse de thé et de café. Un lieu plein de gourmandises et de poésie où se côtoient joliment les gâteaux du chef patissier, les biscuits et autres tuiles et oreillettes maison, ainsi que les viennoiseries, les petits plaisirs salés, les petits pots de glaces artisanales et le corner épicerie fine avec confitures et chocolats à s'offrir sans modération. Plutôt pratique, la Parenthèse bénéficie d'un grand parking et d'une belle salle de restauration où le midi vous pourrez faire la pause casse-croûte autour d'un sandwich, d'une salade, d'un wrap ou d'un bagel, d'une pasta box ou de mini burger entre autres à des prix plus que corrects pour la qualité des produits 100% maison et où vous profiterez de l'accueil souriant, convivial, chaleureux et agréable de ces deux amoureux à la vie comme au boulot. Chiboustes, tartes aux pommes et bûches de Noël n'attendent plus que vous le temps d'une parenthèse et plus si affinité…

Saint-Gély-du-Fesc

■ **LE CLOS DES OLIVIERS**
53, rue de l'Aven ✆ 04 67 84 36 36
www.clos-des-oliviers.com
contact@clos-des-oliviers.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 67 €. Carte : 50 € environ. Formule du midi : 20 €. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Situé au nord de Montpellier, cet établissement doté d'une vaste terrasse d'été propose deux grandes salles au décor fait de tonalités chocolat qui s'harmonisent avec la couleur du nappages et de celle des fauteuils « club ». La cuisine de Grégory Doucet est originale et les saveurs se bousculent aimablement. La cuisine y est méditerranéenne comme le jardin. Vous vous laisserez tenter par des linguines maison jus de coquillages poivre de Timut, à suivre, noix de Saint-Jacques fondue d'endives et clémentines ou pigeon entier betterave crue et légumes anciens. Pour terminer un soufflé au Grand-Marnier. Et une belle sélection de vins de la région pour agrémenter ce délicieux repas.

■ **LES COULONDRINES**
4, rue des Erables
✆ 04 67 84 30 12
Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi. Le soir juin juillet août. Menus de 24,90 € à 34,90 €. Formule du midi : 15,90 €. Terrasse. Piscine, salles de séminaire.
Situé sur le golf de Coulondres, entre garrigue et vignes. Pierre-Marie Fabre dirige ce restaurant depuis 20 ans. Une clientèle d'affaires, retraités, repas de famille… L'été, on peut déjeuner et passer l'après-midi à la piscine. Une carte courte mais originale : brochettes de Saint-Jacques lardées velouté de potiron, côte de veau et sa poêlée de trompettes. Pour terminer, une tatin maison.

■ **LES OLIVIERS DU MAS DES VAUTES**
Mas des Vautes ✆ 04 67 02 12 30
www.masdesvautes.fr
arnihac@aol.com
Ouvert du mardi au vendredi de 14h à 18h.
Autour d'un mas du XVI[e] siècle, l'oliveraie du mas des Vautes (replantée après le gel de 1956 et exploitée depuis 1998) s'étend à perte de vue. La propriétaire des lieux, Sophie Arnihac, orthophoniste de formation, et dont l'arrière-grand-père n'est autre que le fondateur du café Jacques Vabre, a repris cette exploitation de 23 ha. Avec un leitmotiv : la qualité plutôt que la quantité. Afin de contrôler entièrement la production d'huile, elle a d'ailleurs installé un moulin dans les anciennes écuries du domaine. Les olives sont récoltées et pressées le jour même, ou, au plus tard le lendemain. Quatre huiles sont disponibles : la picholine et la picual en monovariétale et deux assemblages (picholine + picual et picholine + diverses variétés). Les lucques et les picholines sont également destinées aux olives de table et à l'Olivautes, une pâte d'olive et d'huile du mas qui se décline nature, aux anchois, à la figue ou aux cèpes. De belles découvertes.

Teyran

■ **BOULANGERIE DU BONHEUR**
9, place du Ballon
✆ 04 67 70 79 51
Ouvert du mardi au vendredi de 7h à 13h et de 16h à 19h15 ; le week-end de 7h à 13h. Fermé le lundi.
Son nom est à lui seul un programme. Reprise par deux lorrains, cette boulangerie offre effectivement un certain bonheur par les papilles, mais aussi par la simplicité et la gentillesse de l'accueil qu'ils délivrent dans leur boulangerie de tradition, élue 2[e] meilleure boulangerie de l'Hérault 2015. On y trouve aussi, à côté du vrai pâté et du vrai biscuit lorrains, qui viennent rappeler leurs origines, tout un tas de gourmandises pur beurre : croissants aux amandes, brioches feuilletées, escargots aux raisins, pains au chocolat, schneck à la cannelle (spécialité de pâte briochée à la crème pâtissière et cannelle), tarte au citron meringuée, tropézienne, kougelhof, brownie… Amateurs de salé, vous n'êtes pas en reste : essayez donc par exemple la mauricette orientale (un bretzel aux olives vertes et raz el hanout), le pâté volaille morille ou encore la tarte au fromage blanc.

LIONEL HAUTBOIS
Route de Montpellier
✆ 04 67 87 04 33
la-ganache@orange.fr
Ouvert du vendredi au mercredi. Distibuteur de baquettes 24/24.
L'ancien chef pâtissier du Jardin de Sens, après avoir fait les beaux jours de St-Gely-du-Fesc, est venu s'installer à Teyran. Pour le plaisir des papilles, une gamme de gourmandises qui change à chaque saison, pains, viennoiseries, macarons, entremets… Lionel Hautbois essaye sans cesse. Ici on fait le pain du week-end, vous pourrez tomber sur un pain fruits secs cramberries abricot pistaches, les entremets vous font tourner la tête : fraise passion ou praliné-pécan ananas. Des verrines mousse crumble fruit rouge en font craquer plus d'une. Pour les fêtes, des paquets de gingembre confit enrobé de chocolat ou des bâtonnets de guimauve au chocolat. On craque ! On a aimé aussi, le distributeur de baguettes croustillantes et chaudes.

OLARGUES ★

Sur une butte rocheuse, d'où la vue s'étend sur la montagne de lumière du Caroux, et les monts de l'Espinousse, s'élève le petit village d'Olargues classé parmi les Plus Beaux Villages de France. Enjambant les eaux du Jaur qui coule paisiblement, le Pont du Diable, imposant pont en marbre en dos-d'âne, permet de se faufiler dans les ruelles pavées, dont certaines sont si étroites que les toits semblent se toucher, et d'accéder aux vestiges de son castrum, château médiéval du XII[e] siècle, surmonté de sa tour clocher emblématique. De ce point de vue, on admire les eaux de la rivière, les moulins, les anciennes tanneries, le pont Eiffel de l'ancienne ligne de chemin de fer Montauban-Montpellier et toute la vallée que cette place forte défendait au Moyen Âge. Au fil de votre visite vous découvrirez d'autres vestiges de son passé : l'église Saint-Laurent et son orgue et les escaliers de la commanderie.

Points d'intérêt

KALÉIDOSCOPE GÉANT ★

Centre Cebenna
Avenue du Champ-des-Horts
✆ 04 67 97 88 00
www.cebenna.org
cebenna@cebenna.org

Basse saison : ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 16h à 19h ; le samedi de 10h à 13h et de 16h à 19h. Sur rendez-vous lundi et jeudi en basse-saison. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 2,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 1,50 €. Boutique.

Le kaléidoscope géant du centre multimédia Cebenna conçu par le photographe montpelliérain Pierre Reimbold permet d'entrer dans un monde magique, celui de l'image éclatée, décomposée à l'infini dans une mosaïque vertigineuse. Sur fond musical, vous êtes invités à vous plonger dans un autre univers, celui des techniques, celui du métal, du verre ou du plastique à travers les engrenages, les tuyaux et les machines, de la pierre taillée aux circuits imprimés. Des animations, à thèmes répondent aux questions des enfants (et des adultes) : la géométrie dans l'espace, la lumière et l'optique, l'image de science… Tous les trimestres des expositions sur des thèmes liés à l'environnement et au patrimoine, sont accessibles gratuitement à tout public.

MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES

Escalier de la Commanderie
✆ 04 67 97 71 26

Fermé du 15 septembre au 15 juin. Ouvert du mardi au samedi de 15h à 18h. Gratuit.

Cette vieille maison bourgeoise, au détour d'une des ruelles tortueuses abrite depuis quelques années maintenant une bonne partie de l'histoire d'Olargues. Répartis sur trois étages, tous les thèmes qui ont fait la vie de la ville sont abordés, de la préhistoire aux métiers d'autrefois. On y voit notamment une pierre écrite 3 000 avant J.-C. qui n'a pas été déchiffrée. Les expositions sur la vigne, la châtaigne, la ruche rassemblent les outils anciens, comme celles sur les vieux métiers. Au dernier étage, une salle des maquettes fait découvrir une forge ou le coin des lavandiers. En bref, une grande variété qui intéressera petits et grands, présentée et commentée par quelques habitants bénévoles du village. On a adoré.

Le gîte

PAULINE GILES

Rue de la Comporte
✆ 33467978133
www.olargues.net
contact@olargues.net

Dans le village d'Olargues, classé parmi les plus beaux villages de France, Pauline et Didier ont rénové amoureusement une charmante maison située au cœur de la cité médiévale. Ils ont aménagé avec soin deux chambres pour vous accueillir avec tout le confort nécessaire, une salle de bains privée, du beau linge de maison, des peignoirs de bain, une bonne literie… Les gourmands gourmets se régaleront à la table d'hôte, des recettes traditionnelles pour découvrir avec délice les produits du terroir : marrons d'Olargues, cèpes, truites de la rivière, coquillages du littoral, vin de pays, miel, cerises… Pauline et Didier seront aux petits soins durant votre séjour. On adore se faire bichonner !

LES QUATR' FARCEURS

Rue de la Comporte
✆ 04 67 97 81 33
www.olargues.net
contact@olargues.net
D908 entre Bédarieux et Saint-Pons La Thomières.

Clévacances (2 clés). Fermé du 22 décembre au 3 janvier. 2 chambres (entre 4 et 6 personnes). Chambre simple à partir de 54,50 € ; chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner inclus. Wi-fi. Restauration (tous les jours repas du soir en table d'hôtes avec quatre plats, vin à volonté et café, sur réservation : 25 € par adulte et 12,50 € pour les enfant de moins de 12 ans. Pique-nique : 8 €).

Pauline Giles, qui tient ses chambres d'hôtes depuis plus de vingt-huit ans, possède plusieurs gîtes et maisons à louer au cœur du village ou alentour. Au total, deux maisons de caractère, en pierre du pays, aménagées avec le confort nécessaire pour passer un agréable séjour. Les gîtes peuvent accueillir de quatre à dix personnes. De plus, la table est d'une qualité remarquable. On pourra ainsi déguster truite du pays en papillote, poulet à la provençale accompagnés de légumes du pays, et dessert maison. Sans parler de la nature environnante qui offre un cadre de verdure magique. Des balades tout autour, des villages pittoresques et authentiques. Une adresse à retenir, pleine de charme.

Dans les environs

La Livinière

■ **CELLA VINARIA**
✆ **04 68 91 42 67**
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Considérée comme la cave pilote du Minervois spécialisée dans la vinification en raisins entiers, la cave des coteaux du haut Minervois-La Livinière fut créée en 1924. Elle est à l'origine de la mise en place des mesures reconnaissant le cru : la livinière dont elle est le premier producteur. Parmi la gamme d'AOC, la cuvée Grand Terroir, AOC Minervois-la livinière mérite une mention particulière. Issu de syrah, grenache et carignan récoltés manuellement, ce vin puissant aux arômes de violette et d'épices présente une belle structure en bouche sur des notes minérales. A carafer avant de servir.

■ **CHATEAU SAINTE-EULALIE**
Domaine Sainte-Eulalie
✆ **04 68 91 42 72**
www.chateausainteeulalie.com
Au village de La Livinière, prendre la route qui monte en direction de Ferrals-les-Montagnes, puis 1 km après une petite route sur la gauche : c'est à 2 km au-dessus du village de La Livinière.
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 10h30 à 12h et de 15h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 15h à 18h.
Avec plus de trois siècles d'existence, ce domaine est niché au milieu des vignes sur les coteaux caillouteux dominant le village de La Livinière. Sur ce magnifique terroir, Isabelle et Laurent Coustal, jeunes œnologues passionnés enchantent les amateurs avec des vins fins et élégants, d'une grande et belle complexité.

■ **DOMAINE PICCININI**
10, route des Meulières
✆ **06 87 04 48 47 / 09 61 21 07 80**
www.domainepiccinini.com
Ouvert tous les jours sur rendez-vous. Dégustation-vente sur place. Cette cave est située dans les douves des remparts qui entouraient La Livinière. Les vins y sont d'une grande noblesse. Petit Futé a aimé la cuvée Line et Laetitia, Minervois-la livinière rouge, fin et élégant, prometteur en bouche, gras et persistant.

Mons-la-Trivalle

Cité médiévale blottie au pied du massif du Caroux, Mons-la-Trivalle, proche des gorges d'Héric semble avoir été épargnée par le destin. Ses vieilles maisons de pierre solidement accrochées à la roche s'ouvrent aux visiteurs qui empruntent le pont suspendu de Tarassac pour admirer le Moulin du même nom. Le Caroux, aussi appelé « montagne de lumière » est un paradis pour les randonneurs et les grimpeurs.

■ **GARIGUETTE**
RD908 ✆ **04 67 97 80 30**

Qualité Tourisme. Ouvert de janvier à fin novembre. Fermé le mercredi, le lundi soir et le mardi soir. Réservation recommandée. Menus de 17,60 € à 34,50 €. Formule du midi : 12,50 € (entrée + plat ou Plat + dessert). Label Tourisme & Handicap. Terrasse.

Récemment installée à la sortie de Mons-la-Trivalle, la famille Ouradou a ouvert ce restaurant depuis ce début d'année. Tout y a été entièrement rénové et relooké, de la cuisine à la façade en passant par une belle salle aux pierres apparentes où trône dans l'angle une belle cheminée, qui cet hiver dorera gibier et viandes. On y élabore une cuisine simple et traditionnelle, généreuse et issue de produits frais, de saison. Tout y est bien tentant, en entrée chèvre panné et sa salade de saison aux lardons ou l'assiette tout canard (foie gras maison, gésiers et magret fumé) nous comble déjà. Ensuite le petit carré d'agneau persillé, les écrevisses à la trivalloise, d'excellents filets de truite du Moulin aux amandes, ou des cuisses de grenouilles à « la languedocienne » excitent les papilles. Vous pourrez vous laisser tenter aussi par un très bon foie gras mi-cuit maison. Côté dessert ; chaud froid de framboises ou la coupe « olarguaise » (glace marron, caramel maison et chantilly). Cette belle adresse familiale a déjà su convaincre bon nombre d'habitués qui aime à se retrouver pour apprécier la bonne chair.

■ **HÔTEL-RESTAURANT ROC FOURCAT**
RD908
✆ **04 67 97 71 83**
didier.granier@neuf.fr

Logis (1 cheminée). Ouvert toute l'année. Chambre double 47 €. Demi-pension : 66 € (et 85 €). Petit déjeuner : 6 €. Parking fermé. Animaux acceptés. Séminaires. Restauration (menus de 16 € à 36 €).
Embrassant les gorges d'Héric, l'hôtel-restaurant de Chantal et Didier est une bâtisse imposante à l'accueil chaleureux. Il abrite dix chambres tout confort donnant sur la nature environnante. Le restaurant propose une cuisine du terroir qui varie au fil des saisons avec quelques spécialités qui ont fait la réputation de la maison : l'écrevisse à l'armoricaine, la truite de la rivière, le gibier à la broche ou le civet de sanglier. Vous pourrez déjeuner au coin du feu en hiver grâce à la cheminée de la salle de restaurant. Didier se fera un plaisir de l'allumer afin d'apporter chaleur et convivialité à votre soirée, avant de vous conseiller pour de longues randonnées dans le massif du Caroux, tout près, en face de l'hôtel. Cet hôtel est parfait pour quelques nuits et pour les haltes d'étape.

■ **CANOE TARASSAC (ATELIER RIVIÈRE RANDONNÉE)**
Moulin de Tarassac
✆ **04 67 97 74 64**
www.canoe-tarassac.com
Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h30. Basse saison : sur réservation. Tarifs individuels : kayak de 23 € à 51 €, canoë (2 personnes) de 38 € à 87 €. Hébergement en camping : 7 € la nuit par personne. Hébergement en camping : 6 € la nuit par personne – Snack à la base.
Depuis 30 ans, cette association vogue en canoë sur les rivières du Haut Languedoc. Des randonnées de 5 km à 36 km, soit de 1h30 à 3 jours (avec bivouac) sont proposées selon le niveau. Les initiés pourront simplement louer les engins, quant aux débutants, la sortie se fera accompagnée de professionnels compétents et licenciés. Au fil de la balade, l'Orb, ses plans d'eau, ses rapides se découvrent sous vos yeux… En hiver et suivant le niveau d'eau, le le rafting peut être aussi pratiqué.

■ **SUD RANDOS**
Le Presbytère
✆ 04 67 97 77 06
www.sudrandos.com
sudrandos@sudrandos.com
Ouvert toute l'année.
35 ans que ça dure ! Passionnés par la découverte des grands espaces, Sud Rando organise des voyages et randonnées pour vous aider à vivre au mieux votre amour de la nature. A chaque saison sa destination, en France ou à l'étranger. Ainsi, en été, vous partirez à la découverte du Caroux, de l'Espinousse, de l'Aveyron… Dans le coin, laissez-vous tenter par le programme « Randonnée et Balnéo à Lamalou les Bains », avec le forfait thermal après une bonne séance de marche (existe aussi à Bagnols-les-Bains en Lozère ou en formule thalasso à Banyuls-sur-Mer, toujours dans la région). Les circuits durent environ 8 jours et vous en mettent vraiment plein la vue ! Des calanques de Piana à la baie de Calvi ou rando et balnéo au Caroux ? On veut tout !

Saint-Julien

■ **LE RUCHER DE NOS AIEULS**
Vilaris ✆ 06 30 58 38 83
www.rucherdenosaieuls.com
Info@rucherdenosaieuls.com
Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc à Saint Julien d'Olargues, dans un tout petit village de moins de deux cents habitants, au pied du mont de l'Espinouse, vit une famille d'apiculteurs-récoltants. De leurs dizaines de ruches, ils récoltent du miel savoureux (miel de bruyère blanche, miel de bruyère erica, miel de châtaigniers, miel de prairies, miel de fleurs) mais aussi du pollen et d'autres produits.

OLONZAC

Cette jolie ville du X^e^ siècle, à la limite de l'Aude, est la capitale économique du Minervois. Olonzac, cœur du Pays Cathare, dont Minerve reste le symbole est une terre de contraste. Le canal du Midi voisine avec la garrigue, la rocaille et les vignes d'où est extrait le fameux minervois. Tout autour se découvrent grottes, canyons, plateaux, ponts naturels, dolmens, églises romanes. C'est la proximité du canal du Midi qui offre le plus d'intérêt, en particulier, l'écluse et le pont-canal de l'Ognon. L'office du tourisme a réalisé le fléchage de circuits qui permettent de découvrir les alentours. On vient aussi de loin pour profiter du lac de Jouarres qui, en été, est le seul plan d'eau aménagé pour la baignade et les activités nautiques du coin. Avant de partir, n'oubliez pas d'aller voir le magnifique dolmen des Fades à Pépieux qui se trouve déjà dans l'Aude.

Points d'intérêt

■ **MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DU MINERVOIS**
9, boulevard Pasteur
✆ 04 68 91 25 24
www.musee-olonzac.fr
contact-crdm@musee-olonzac.fr
Ouvert en juillet et août. Fermé pendant les vacances de Noël. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h. Et sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 4 €. Boutique. Animations. En période scolaire, initiation à l'archéologie pour les enfants à partir de 8 ans, sur inscription.
Ce petit musée de village regroupe quelques collections locales du paléolithique au Moyen Age. En effet, le Minervois a été occupé depuis les temps immémoriaux.
Et si on peut encore voir sur le terrain, nombre de menhirs et de dolmens, beaucoup d'objets ont été recueillis dans des musées locaux tels celui-ci ? On peut notamment y voir une belle collection de céramique romaine de la Gaufresenque provenant des fouilles de Port-la-Nautique à Narbonne.

Le couvert

■ **LE BEL MINERVOIS**
2, rue des Écoles
✆ 04 68 91 20 73
Qualité Sud de France. Fermé 2 semaines en fin d'année (se renseigner). Basse saison : ouvert du lundi au jeudi le midi ; le week-end le soir. Haute saison : du lundi au jeudi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 24 € à 33 €. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.
Depuis la reprise par Yann et Marjorie du Bel Minervois, il y souffle un vent de nouveauté. Le lieu n'a pas encore été transformé comme l'aimeraient les nouveaux propriétaires mais quelques petites touches de déco et de modernité ont été placées ici et là. Le point fort de cet établissement est sa terrasse intérieure ombragée et clôturée de murs où vous vous installerez dès les beaux jours. En cuisine Yann a déjà pris ses marques et nous propose une cuisine créative de qualité où les produits locaux et frais ont une très belle place. Les assiettes sont bien présentées et que vous soyez viande ou poisson, vous trouverez votre bonheur dans la carte qui suit les saisons. En entrées, nous avons choisi le ceviche de daurade aux pêches et crémeux de petits pois, frais et fin, un délice. En plat, vous pourrez par exemple choisir le filet de canette rôti et sa réduction au porto ou la bonite cuit à l'unilatéral et sa vierge de tomate et basilic, vous serez conquis. Les amateurs de desserts ne seront pas de reste, le chef est aussi bon pâtissier. N'oublions pas la charmante Marjorie, qui vous accueillera avec professionnalisme et bonne humeur. Le Bel Minervois, une adresse à découvrir ou re-découvrir au plus vite !

Le gîte

LE VOYAGEUR IMMOBILE
3, avenue de Homps ✆ 00 33 4 68 91 17 70
www.voyageur.sitew.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €.
C'est dans un ancien relais de poste niché au cœur du village d'Olonzac, que Henry Migaud, ex-journaliste baroudeur et passionné d'écriture a ouvert sa maison d'hôte dédiée aux écrivains voyageurs. Blaise Cendras, Le Clézio et autres maîtres de plume prêtent leur nom et leurs récits de voyages à chacune des cinq chambres situées à l'étage de la belle bâtisse de caractère. Sol en terre cuite, mobilier au charme vieillot, teintes douces, toutes offrent confort, espace et même climatisation pour certaines. A l'abri des regards, un charmant jardin intérieur invite au petit-déjeuner ou à la lecture à l'ombre des bambous. Certains soirs, la grange de la maison se transforme en scène pour accueillir un spectacle de lecture animé par des conteurs et autres artistes de l'écriture. L'endroit est également ouvert aux artistes pour des expositions, des spectacles, des « impromptus » au salon, au jardin ou dans la grange…

Dans les environs

Aigne

Circulade languedocienne, ce village, surnommé par ses habitants Lou Cagarol se niche entre plaine et montagne, dans le terroir viticole des Mourels. Autour de son église, les maisons du vieux village, construites en grès d'Aigne enserrent les ruelles. Le passé y a laissé quelques traces : le porche orné des armes du village, de belles bâtisses et une église en partie romane et sa statue de la vierge en bois, datée du XVIII[e] siècle.

LO CAGAROL
Place de la Fontaine-Aigne
✆ 04 68 27 84 22
Ouvert toute l'année. Basse saison : du vendredi au mardi le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au lundi le midi et le soir. Menus de 20 € à 45 €. Carte : 30 € environ. Chèque Vacances. Accueil des groupes. Terrasse.
L'Escargot propose une cuisine gourmande du terroir, légèrement teintée de notes gastronomiques. Dans la salle réchauffée par la cheminée et décorée par quelques artistes locaux ou sur la terrasse ombragée, on se laisse séduire par la cuisine généreuse et inventive. Le chef associe des saveurs originales et fines et met en valeur les goûts les plus subtils. A la carte, vous trouverez des plats délicieux tels la cargolade à la moelle, le magret de canard aux figues, et dans les desserts, le coulant à la châtaigne ou la crème brûlée au gingembre et chocolat… L'accueil attentionné, la carte gourmande font de ce restaurant une belle étape gastronomique.

PASCAL MIGEON
L'Escargot
✆ 04 68 91 12 66
Pascal Migeon est un original sculpteur sur pierre. Son atelier, installé à l'entrée de la circulade ne passe pas inaperçu, nombreux sont les visiteurs qui s'arrêtent, découvrent avec fascination les pièces de Pascal. Son matériau de prédilection, vous l'aurez compris est la pierre, sous toute sous forme et toutes ses couleurs. Ses ciseaux façonnent miraculeusement le grès d'Aigne, les galets trouvés au lit des rivières, la calcite, le moihe… Pour découvrir son art, il est préférable de s'y rendre l'après midi, le matin Pascal part à la pêche aux cailloux.

Siran

Ce petit village est plein de curiosités : des tombes de l'âge de fer, des capitelles, des dolmens, dont le plus connu celui des Fades, l'oppidum du pic Saint-Martin où il reste des traces des anciennes chapelles de Saint-Michel-de-Montflaunez (époque Wisigoth) et de Saint-Pierre-des-Brebis (époque paléochrétienne), et l'église de Centeilles du XIII[e] siècle. Bâtie sur le site d'une chapelle romane et d'une villa romaine, elle renferme des peintures murales des XIV[e] et XV[e] siècle.

© E_BRENDLE – TOURISME HÉRAULT

Le Canal du Midi à Olonzac.

PALAVAS-LES-FLOTS

Bordé par 7 km de plage de sable fin d'un côté, par des étangs sauvages de l'autre, Palavas-Les-Flots tire son histoire et son identité des hommes qui lui ont donné toute sa raison d'être : les pêcheurs. C'est en 1743, que la construction de la redoute de Ballestras, une tour fortifiée ornée d'un canon érigée au milieu de l'étang du levant, rendit possible la création de ce village de pêcheurs aux étroites ruelles typiquement méditerranéennes. Quelques cabanes de pêcheurs s'implantèrent donc autour de ce fort et furent à l'origine de la création de la commune en 1850. Cette date marque le début du village de pêcheurs, et son littoral, devient la plage d'élection de la bourgeoisie montpelliéraine. Un petit train, immortalisé par le dessinateur Albert Dubout, est mis en service en 1872 et facilite grandement la vie touristique de la station : un Grand Hôtel Casino et une multitude de « chalets » se bâtissent à la hâte sur le front de mer. Classée station balnéaire et climatique en 1924, Palavas s'adapte à la clientèle des congés payés puis au tourisme de masse au début des années cinquante. La ville crée en 1997 un nouveau port de plaisance tout en conservant son activité de pêche le long des quais du grau quant aux joutes sur le canal, elles font partie du folklore local. La ville est entrée dans le III[e] millénaire avec le Phare de la Méditerranée issu de la réhabilitation de l'ancien château d'eau. Il abrite l'office de tourisme, le centre des congrès, avec pont-promenade et un restaurant panoramique tournant. Unique en France, ce phare-là porte bien son nom et offre un panorama exceptionnel sur la région à plus de soixante mètres de haut.

OFFICE DE TOURISME
Place de la Méditerranée
✆ 04 67 07 73 34
www.ot-palavaslesflots.com
tourisme@ot-palavaslesflots.com

© FRÉDÉRIC DE BALLENCOURT

Palavas-les-Flots.

Qualité Sud de France. Famille Plus. Qualité Tourisme. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 10h à 20h. Label Tourisme & Handicap. Clévacances.
Au rez-de-chaussée du Phare de la Méditerranée, à deux pas de la plage et du port de pêche, l'Office de tourisme et des Congrès de Palavas-les-Flots est un bon partenaire pour vos vacances. Classé en catégorie I et reconnu Qualité Tourisme, vous y trouvez une équipe multilingue, un accueil chaleureux, toutes les infos et brochures possibles, une boutique, des propositions de promenades commentées, d'ateliers « nature » ou d'excursions aux alentours et tout un tas d'idées d'activités les plus diverses à partager en famille.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-PIERRE

Située au centre du village, sur la rive gauche du canal, cette église est le second monument le plus ancien de Palavas-les-Flots, après la Redoute de Ballestras. Pour la petite histoire : en 1841, alors que Palavas est encore un petit bourg où vivent trois cents pêcheurs dans des cabanes couvertes de chaumes (les cabanes de Balestras), une souscription est ouverte pour construire une église dans le village, à laquelle participent l'évêque, le préfet et de nombreux Montpelliérains. Fin octobre 1841, au terme de trois mois de travaux, l'église de planches bâtie à la manière des maisons des pêcheurs, est achevée. Cinquante ans plus tard, le nombre de fidèles ayant considérablement augmenté, l'abbé écrit à l'évêque de Montpellier pour demander la construction d'une église en pierre au même endroit que l'église de planches. Celle-ci sera construite dans un style néo-roman, simple et sobrement décoré, avec une seule nef. Des travaux de prolongement de l'abside ont permis de dégager la sacristie sur une quarantaine de mètres carrés, faisant apparaître une chapelle en demi-lune, sous le vitrail du chœur.

MUSÉE ALBERT-DUBOUT

Redoute de Ballestras
Rue de l'Abbé-Brocardi
✆ 04 67 68 56 41 / 04 67 07 73 82
www.ot-palavaslesflots.com
Ouvert toute l'année. Mars à juin/ septembre à novembre : du mardi au dimanche de 14h à 18h. Juillet/ août : tous les jours de 10h à 13h et de 16h à 20h. Décembre à février : les week-ends, vacances scolaires et jours fériés, de 14h à 18h sauf lundi. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2,30 €. Groupe : 3,50 €. Visite guidée. Boutique. Animations.
Sur une île, au cœur de l'étang du levant, un fortin militaire du XVIII[e] siècle abrite le musée Albert-Dubout. La Redoute de Ballestras, autrefois enchâssée dans le château d'eau de béton de la cité, a été démontée pierre par pierre et remontée au centre de l'étang. Le musée renferme les œuvres du célèbre dessinateur et ses caricatures particulièrement hautes en couleur. Attiré par Palavas dès 1922, ses habitants et vacanciers, son train et ses plages l'ont inspiré, mais aussi le sport, la musique et la société. Albert Dubout avait le don de faire jaillir le comique de n'importe quelles choses

Restaurant
Au 10, Place du Marché
Spécialité de moules - Bières
Belle carte des vins du Languedoc
Ouvert toute l'année
Terrasse plein air
Rue Saint-Roch
34250 Palavas-les-Flots
Tél. 04 67 68 57 41

ou situation classique et banale. Outre les dessins de situations cocasses (43 œuvres réalisées de 1925 à 1970), l'exposition présente des objets personnels de Dubout comme sa table à dessin, sa pipe, des photographies et sa correspondance avec Marcel Pagnol et Frédéric Dard. Grand adorateur des chats, Albert Dubout les a beaucoup dessinés de manière humoristique. La boutique propose de nombreuses déclinaisons de ses illustrations.

■ **MUSÉE DU PATRIMOINE JEAN-ARISTIDE RUDEL**
533, avenue de l'Evêché-de-Maguelone
✆ 09 63 69 01 40
www.ot-palavaslesflots.com
En juillet et août de 10h à 13h et de 16h à 20h tous les jours. Groupes et scolaires sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 18 ans) : 2,50 €. Groupe (12 personnes) : 3,50 €. Etudiant : 3,50 €. Visite guidée. Boutique. Salle climatisée. Parking gratuit. Salle pédagogique. Salle de projection.
Ce musée atypique relate de façon très particulière et avec beaucoup de style l'histoire de Palavas, autrement appelé « les cabanes de Ballestras », de ses origines aux années 60. Cartographies, projection de films, objets en tout genre et salle pédagogique interactive mettent l'accent sur cet esprit si singulier. A travers les œuvres majeures de Jean-Aristide Rudel et de son fils Jean, peintre montpelliérain du début du XX^{e} siècle, le musée se pare de couleurs laissant découvrir dans ses toiles la lumière languedocienne comme nul autre. Le musée accueille les groupes, les écoles mais aussi les personnes à mobilité réduite le temps d'une matinée ou d'une après-midi. Une visite sympathique.

■ **PARC DU LEVANT**
Quai des Arènes
Juste derrière les arènes, autour du musée Albert Dubout, le Parc du Levant constitue un havre de paix propice à la balade et à la détente. Une cascade et un petit lac sur lequel vivent des cygnes et des canards sont là pour apporter la fraîcheur recherchée par les promeneurs les chaudes journées d'été. Une aire de jeu et un parcours sportif ont été aménagés pour divertir les petits et les grands.

■ **PHARE DE LA MÉDITERRANÉE**
Place de la Méditerranée
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 0h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 3 €. Enfant : 1 €. Restauration. Animations.
Verrue pour les uns, symbole des années 1940, repère indispensable pour les pêcheurs, le château d'eau de Palavas a alimenté bien des conversations. Et puis, une idée est venue à un conseiller municipal : le conserver, le rénover et transformer sa partie supérieure en observatoire tournant… et rentabiliser le tout en y installant un restaurant tournant bien sûr lui aussi. Et c'est un succès avec son pont-promenade qui domine la cité. Deux ascenseurs extérieurs conduisent en quelques secondes les visiteurs sur le pont promenade. Ce vaste espace circulaire avec bar, restauration rapide et animation vidéo, offre un panorama à 360°. Trois audioguides complètent l'historique et les vues sur la station.

Le couvert

■ **AU 10 PLACE DU MARCHÉ**
11, rue Saint-Roch
✆ 04 67 68 57 41
Ouvert toute l'année. Fermé de début décembre à fin janvier. Haute saison : du mardi au dimanche le midi et le soir. Fermé le lundi et le mardi en hiver. Réservation recommandée. Menus de 18,90 € à 29,90 €. Carte : 38 € environ. Menu enfant : 8,20 €. Formule du midi : 13,80 €. Vin au verre. Choucroute trois semaines en février. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Au cœur du village, le restaurant de Didier – dit « le Belge de Palavas » – est implanté sur une petite place typique qui inspire calme et convivialité. En terrasse sur une magnifique nouvelle véranda ou dans la petite salle à l'ambiance chaleureuse les jours de mauvais temps, c'est l'endroit parfait pour déguster des moules-frites entre copains. L'essentiel du repas est composé du kilo de moules, fraîchement pêchées au large de la cathédrale de Maguelone, marié d'accompagnements divers et variés, justement dosé pour baigner les coquillages dans des parfums classiques ou surprenants : tomate, crème, vins, épices, roquefort. Parmi les spécialités : la palavasienne, tomates fraîches, ail, basilic, l'aphrodite au gingembre, piment d'Espelette, ail et huile d'olive du mas Dieu, et la dernière arrivée, la jazzy, qui rencontre un grand succès, chorizo, gambas, poivrons et épices. Un détail non négligeable : on a pensé aux salades repas, comme la Cévenole et la salade d'agrumes aux gambas. On peut y boire la bière trappiste de Chimay triple à la pression ou un blanc du Languedoc de derrière les fagots.

L'AROMATE
21, quai Georges-Clemenceau
✆ 04 67 85 23 08

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 7h à 2h. Menu unique à 20 € (le soir à la carte). Carte : 40 € environ. Formule du midi : 15 €. Terrasse.

Ce lieu tendance de Palavas rive droite et ça tranche avec les pizzas et autres brazucades de la rive gauche. Rive droite, ce lieu relève le niveau, comptoir en bois brut, patio fleuri, terrasse sur le port où l'on n'est pas serré comme des sardines et où ça sent comme un air de vacances en Provence, cigales comprises. De grandes tables donnent à l'endroit un seul mot d'ordre : la convivialité ! Musique jazzy, du jeudi soir au dimanche avec des groupes de musique variés qui animent les lieux. L'Aromate bien qu'amicale et naturelle, se veut aussi distinguée, car Maxime, qui sort de l'institut Paul Bocuse, a fait ses armes dans de belles maisons étoilées, comme l'hôtel du Castellet, la Chassagnette… L'Aromate, c'est la passion des épices et des végétaux dans l'assiette : en entrée salade de fèves, sardine grillées, tajine de légumes au citron confit. L'originalité ? une planche à déguster avec 8 tapas. Une cuisine de grand-mère, avec les plats posés sur la table à partager et des pièces de poisson à manger en famille ou entre copains. Entrecôte au romarin, turbot rôti dans un bouillon thaï et bien d'autres plats régalent les estomacs des plus gourmands.

L'ARTIMON
Rive droite
Bassin de Plaisance
✆ 04 67 68 45 02
www.lartimon.com
lartimon@wanadoo.fr

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Bouillabaisse à réserver 48h à l'avance : 63 € par personne, minimum 2 personnes. Réservation recommandée. Menus de 35 € à 105 €. Carte : 55 € environ. Menu enfant : 15 € (jusqu'à 10 ans). Formule du midi : 32 €. Vin au verre. 4 formules groupes comprenant 1 apéritif + amuse-bouche maisons + 1 entrée + plat + dessert maison + vin + café : formule bouillabaisse à 85 € ; formule Mistral à 45 € ; formule Régate à 55 € ; formule Croisière à 65 €. Accueil des groupes (sur réservation uniquement). Terrasse. Grand parking public libre devant.

Incontestablement une des meilleures adresses du coin pour savourer poissons et coquillages, tout en appréciant le privilège d'un point de vue formidable et plongeant sur les bateaux, depuis sa terrasse surplombant le port, comme à travers les grandes baies vitrées de sa salle de restaurant. Comme un belvédère, ce restaurant aux allures de paquebot surplombe son paysage et sa cuisine prolonge cet effet de hauteur, tout comme le cadre, à la fois chic et élégant voulu par son directeur Maurice De Marco. L'Artimon est célèbre à plus d'un titre, à commencer bien sûr par sa fameuse bouillabaisse à la marseillaise, réputée être l'une des meilleures de la région et servie avec un demi-homard. Mais on y vient aussi, outre d'extraordinaires plateaux de fruits de mer, pour une cuisine fine à base de produits exclusivement frais pour la plupart issus de la pêche locale, qu'il s'agisse bien sûr de déclinaisons de plats à base de crustacés ou de poissons choisis selon l'arrivage, du homard rôti et paprika fumé au turbot, en passant par la sole ou la dorade grillés ou en carpaccio avec salade d'algues et parfum de Yuzu, sans oublier quelques bons plats à base de viande comme une selle d'agneau fumée au thym, chou vert au citron confit et légumes verts. Les desserts ne sont pas en reste, entre l'éclair « tropézienne », la tartelette de fraises et rhubarbe ou encore par exemple la gelée de fraises aux éclats de meringue et framboises. Le tout est complété par une carte des vins bien achalandée et un service impeccable.

LA BANANE
37, boulevard Sarrail
✆ 04 67 50 73 93
www.restaurantlabanane.fr
bruno.torres4@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Vin au verre. La Cave à Sardines : de 9 à 20 €. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (sur réservation). Terrasse.

En reprenant ce restaurant de front de mer il y a quelques années, Bruno Torres et son épouse Marie-Laure se sont lancé un défi audacieux. Lui, ancien footballeur professionnel resté proche du milieu sportif, elle issue d'une famille de commerçants, n'avaient ni l'un ni l'autre le profil comme l'expérience ordinairement requis pour ce type d'aventure. Et pourtant, les deux autodidactes ont réussi leur pari en conjuguant talent, travail et choix judicieux, à commencer par la répartition des tâches : lui en relationnel et en salle, elle aux fourneaux. A la Banane, on affiche le credo « débit de poissons » sans complexe. C'est dire combien le poisson et les fruits de mer y sont rois. Ils arrivent chaque jour ultra frais, tout droit récupérés de la pêche locale du jour et préparés en plusieurs déclinaisons. En entrée, on peut ainsi se mettre en appétit avec les petits nems de brandade de morue, un carpaccio de poulpe ou de saumon, à moins de se laisser tenter par un tartare de Saint-Jacques ou de thon, ou carrément de préférer la cave à sardines, où elles sont proposées sous différentes formes, en anchois, à l'huile d'olive ou en formule d' « automne ». Côté plats, vous aurez le choix outre les grillades de thon, turbot, rouget, sole, daurade, etc. servies à l'ardoise selon l'arrivage, entre un piquet de St-Jacques au foie gras ou par exemple un pavé de thon Rossini aux mangues caramélisées, mais trouverez aussi quelques propositions très correctes de viandes, comme un magret de canard aux pêches et lavande. Avec un peu de réserve, ne pas négliger le dessert, car la carte en présente un joli choix, qu'il s'agisse de l' « énorme baba au rhum » qui nous a donné envie de le vérifier, du millefeuille Grand Marnier au caramel d'orange ou encore du soufflé glacé caramel beurre salé.

BRASSERIE LE CAZ
1, boulevard Maréchal-Foch
✆ 04 67 68 00 01 – www.casinopalavas.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Fermeture tardive à 23h30 le vendredi et le samedi soir. Menus de 11,90 € à 21,90 €. Carte : 32 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Voiturier. Animations.

Juste en face du port de plaisance de Palavas, la brasserie du casino vous propose de goûter à une cuisine ensoleillée dans un cadre design et élégant ouvert sur la Grande Bleue. Le principal avantage de cette adresse c'est d'être dans le calme et le confort. Derrière les fourneaux, le jeune chef concocte des recettes d'un très bon niveau comme la seiche grillée accompagnée de ratatouille et de basilic, le magret de canard entier rôti sur la peau, les ravioles de Royans, le cappuccino aux champignons, le filet de rouget cuit sur peau ou enfin le burger de bœuf. Pour couronner le tout, vous finirez en beauté devant la vitrine du pâtissier avec entre autres un dôme au chocolat et à la crème à la vanille. On ressort très satisfait !

L'ESCALE
5, boulevard Sarrail
Rive gauche
✆ 04 67 68 24 17
martial.rizzotti@neuf.fr

Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Basse saison : le lundi, le mardi et du jeudi au samedi de 12h à 14h et de 20h à 21h45 ; le dimanche midi. Haute saison : du vendredi au mardi le midi et le soir ; le mercredi et le jeudi le soir. Réservation recommandée. Menus de 30 € à 55 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 23 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

« La bistronomie face à la mer »… C'est en tout cas ce que revendique Christophe Chiaradia, le chef de cuisine de l'Escale. Ce restaurant, qui poursuit sa réputation depuis plus de 25 ans, propose une cuisine orientée évidemment vers la mer, mais également vers les traditions languedociennes. Vous pourrez aussi bien vous régaler avec un os à moelle rôti, beurre de truffe et fleur de Camargue, qu'un cassolette de noix de pétoncles frais, girolles et fèves, sauce champagne. La bourride de baudroie à l'escalaise fait aussi partie des best sellers : accompagnée d'un petit vin blanc du Languedoc, un régal. Et sachez qu'il y a la carte des vins, mais aussi la cave… Et de nombreux produits non inscrits, pour amateurs de découvertes, pour sortir des sentiers battus. C'est écrit sur la carte : « Emportez votre bouteille entamée pour finir la soirée autour d'un dernier verre.. » Mais avant de partir, vous terminerez ce repas gourmand par un fondant au chocolat de Tanzanie, sorbet mangue. Ils sauront avec brio vous montrer leur passion tant de la table que de la cave ainsi que leur art à inculquer leurs compétences à la formation d'une équipe jeune mais enthousiaste qui saura vous accueillir et vous servir avec gentillesse et courtoisie.

LE GALION
1, boulevard Sarrail
✆ 04 67 68 01 77
www.legalionpalavas.fr
Hantzospital@sfr.fr

Ouvert toute l'année. Le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 34 €. Carte : 35 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 15 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 19€). Vin au verre. Terrasse.

Avec ses hublots en guise de tableaux, d'où l'on se détend à observer le va-et-vient des poissons colorés de l'aquarium, ses beaux panneaux en bois noble, ses confortables chaises en cuir, ses grandes vitres courbes et ses lampes en pieds de coraux ou de bois flotté, il vous embarque littéralement à son bord avec élégance, dans une ambiance soignée et un service raffiné. Ce restaurant, dont le nom évoque le célèbre navire du XVII[e] siècle qui écumait les mers de la Méditerranée à la mer Noire, lui rend ainsi dignement hommage et la cuisine suit. Elle fait, on s'en doute, la part belle aux produits frais de la mer avec néanmoins quelques bonnes propositions de viandes. Côté mer, vous aurez le choix parmi les assortiments de moules et de coquillages, mais aussi de nombreux poissons, comme le filet de saint-pierre en jus de coquillages, le tartare de dorade aux tomates confites, le filet de Saint-Jacques, l'espadon mariné grillé, à moins de vous lancer carrément à l'abordage d'une « assiette du Galion » et de son assortiment de poissons et crustacés grillés. Si comme nous il vous reste un peu de gourmandise à revendre, place aux desserts, avec par exemple un vacherin minute aux fraises ou un croustillant glacé au caramel au beurre salé.

L'HIPPOCAMPE
6, boulevard Maréchal-Foch
✆ 04 67 42 26 77
lhippocampe34@orange.fr

Ouvert toute l'année. Le midi et le soir. Réservation impérative. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Deux menus à 18.90 € et 29.90 €. Animations. Soirée Grand Aïoli 20 €.

C'est évidemment près de l'eau que vous trouverez cet établissement de Palavas. L'Hippocampe est un restaurant typique du Sud, avec sa terrasse sur le port et les bateaux et ses spécialités locales. Parilladas royales, loups et daurades grillés au gros sel sont toujours de rigueur, ainsi que les moules gratinées à l'aïoli et les couteaux en persillade. Des saveurs simples mais efficaces et fraîches. On compte sur le souriant et énergique patron des lieux pour rythmer le repas d'un chant ou d'un morceau de guitare. Il vous conseillera aussi sur les bonnes bouteilles de sa cave.

L'ESCARGOT DE MER
12, quai Paul-Cunq
✆ 04 67 50 55 04

Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle du 5 au 29 janvier. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Carte : 28 € environ. Vin au verre. Terrasse.

La formule ne change pas pour ce célèbre petit restaurant, seulement l'équipe. Les nouveaux propriétaires ont su gardé une carte qui fonctionne à merveille en y ajoutant de la qualité sur les produits. Les spécialités qui ont fait le succès de ce restaurant sont délicieuses, difficile de choisir entre les « pastaiollis aux gambas », des penne rigate avec une sauce gambas-aïoli et une assiette de friture de jols (les petits poissons qui se mangent avec les doigts) servie avec des frites maison, ou une paella et une parillada de poissons… Et des pizzas pour ceux qui ne se laisseraient pas tentés par les spécialités de la maison. Bien manger en toute simplicité, on adore ça !

LE PETIT MOUSSE
8, quai Paul-Cunq ✆ 04 67 68 01 82
Ouvert toute l'année. Carte : 26 € environ. Vin au verre. Terrasse.
C'est qu'il a les pieds dans l'eau le Petit Mousse ! Le restaurant s'est amarré au quai Paul Cunq il y a quelques années comme bon nombre de ses concurrents. Avec son ambiance rétro et son personnel chaleureux, l'établissement séduit et fait souvent salle pleine. Il faut dire que la vue sur le canal est des plus agréables ! A table rien de bien original, on se contente d'assiettes de la mer, de plats de poissons et de desserts gourmands. Rien de très inventif mais la qualité est là à chaque étape et cela est déjà bien suffisant. C'est le restaurant parfait pour une sortie en famille sans chichis.

PORTOFINO
3, quai Georges-Clemenceau
✆ 07 62 54 50 16
Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 28 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter. Livraison.
Une odeur très agréable circule sur le quai Georges Clemenceau, celle de la pâte fine et du fromage fondant. Laissez votre odorat vous guider et vous atterrirez au Portofino, un restaurant qui a fait des mets d'Italie sa spécialité. Malgré un service quelque peu impersonnel, les lieux sont dotés d'un certain charme. Au détour d'une conversation, vous apprendrez qu'en cuisine, c'est un duo père-fille qui prépare les pizzas avec talent. Le papa a su transmettre sa passion et aujourd'hui ce sont les clients du Portofino qui en sont ravis. A la carte, des pizzas classiques et quelques spécialités du restaurant. Elles se découvrent toutes sur place, à emporter et même en livraison.

RESTAURANT 974
Port de Plaisance
1, quai Georges-Clemenceau
✆ 04 67 68 39 73 – www.restaurantle974.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 22,90 € à 29,90 €. Carte : 34 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 12,50 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
« La Dodo lé la » ! Pour les connaisseurs de bière réunionnaise, ce slogan parlera sûrement et elle est bien là, quai Georges-Clemenceau à Palavas, cette bonne bière Dodo, emblème du 974, code du département de La Réunion. Face au casino de Palavas, un petit restaurant loin du chahut aux allures typiques de rondavelle réunionnaise vous accueille toute l'année pour vous faire découvrir les mille et une saveurs de l'île de La Réunion. Une cuisine riche, mélange d'Asie et d'Occident, généreuse mais pas trop piquante si vous ne mordez pas à pleines dents dans un bonbon piment ! Au menu donc, des spécialités réunionnaises avec entre autre couleur locale le rougail saucisse servi comme là-bas avec du riz et du grain (haricots, lentilles ou pois), le poulet massalé ou le cari de porc aux chouchoux (christophines) et gingembre, et pour bien commencer, une assiette créole avec un assortiment de bouchons combawa, de samoussas, d'accras et d'achards de légumes très frais. Vous accompagnerez ceci avec un Cot, une bière, un punch ou pour les plus téméraires un rhum Charrette, et si la faim est encore là (ce qui serait étrange), goûtez le gâteau de patates douces. On vous y promet du soleil toute l'année !

LE RIVA
Boulevard Maréchal-Foch
Esplanade portuaire
✆ 04 67 69 00 31
www.leriva.fr
info@leriva.fr
Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Terrasse. Menus de 26 à 38 €.
C'est au niveau du port, face aux bateaux, que le Riva a jeté son ancre il y a quelques années. Une belle situation que le restaurant a su mettre à profit grâce à sa terrasse ensoleillée et les grandes baies vitrées qui parcourent sa salle. Avec elle, la salle de l'établissement est plongée dans un bain de lumière, celui-ci vient souligner la décoration soignée et contemporaine des lieux. La salle de l'établissement est répartie en plusieurs espaces : il y a des tables isolées le long des baies, un coin plus intimiste et une zone façon « brasserie ». Au sein de chacun de ces espaces, le service est soigné et les plats sont bien présentés. Toutes les assiettes sont réalisées à partir de produits frais et variés, elles se composent de viandes, de poissons et même d'une proposition végétarienne.

LE SAINT GEORGES
4, boulevard du Maréchal-Foch
✆ 04 67 68 31 38
www.restaurant-st-georges.fr
restaurantlestgeorges@orange.fr
Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi de 12h à 13h30 et de 19h45 à 21h30 ; le dimanche de 12h à 14h30. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 61 €. Carte : 50 € environ. Plat du jour : 13 €. Vin au verre. Terrasse.
A deux pas du Casino, Hélène et Paul Courtaux, ex-Entrepôt à Pézenas, accueillent leurs clients dans une salle confortable. Les murs sont parés de couleurs vertes et de lambris de bois gris, rappelant la coque d'un bateau. Dans les assiettes, on déguste une cuisine qui fait la part belle aux produits de la mer et aux spécialités méditerranéennes : tarte fine aux poulpes ou marinade de thon cru citron coriandre pour commencer, suivies de noix de Saint-Jacques juste saisies, d'une bisque de crustacés ou d'une pièce de bœuf accompagnée de son bol d'aligot. Les desserts mettent l'eau à la bouche en particulier le baba au rhum mascarpone vanillé. Les produits sont frais, les parts généreuses et la cuisine tient ses promesses. Pour accompagner son repas, la carte des vins propose des crus régionaux.

Le gîte

LE BRASILIA***
9, boulevard Maréchal-Joffre
✆ 04 67 68 00 68
www.brasilia-palavas.com
hotel@brasilia-palavas.com
25 chambres (avec balcons privés). Chambre double de 72 € à 134 €. Petit déjeuner : 10 € (en buffet ou en chambre). Sauf chambre vue phare. Chèque Vacances. Animaux acceptés (10 € supplémentaires en saison). Wi-fi gratuit. Canal +.

Le Brasilia est idéalement situé puisqu'il se trouve à proximité du port, juste devant le Phare de la Méditerranée. La plage s'ouvre à ses pieds et Montpellier n'est qu'à quelques kilomètres de route. On appréciera la vue sur la mer qu'offrent les terrasses avec salon de jardin et chaise longue d'une bonne partie des 25 chambres, parfait pour un petit-déjeuner face à la Grande Bleue. L'accueil est efficace et souriant et le rapport qualité-prix des plus intéressants. Intimiste et élégant, convivial et moderne, l'ambiance y est détendue, confortable. Les chambres sont toutes équipées d'un mini-bar, d'un téléphone, d'une télé à écran plat, de la climatisation et d'un coffre-fort. Et si vous réservez suffisamment tôt, vous aurez le choix entre une vue sur la mer ou une vue sur le Phare de la Méditerranée.

HÔTEL AMÉRIQUE***
7, boulevard Frédéric-Fabrège
✆ 04 67 68 04 39
www.hotelamerique.com
contact@hotelamerique.com

Qualité Sud de France. Qualité Tourisme. Citotel. La Clef Verte. Famille Plus. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (7 jours/7). 47 chambres. Chambre double de 76 € à 130 €. Parking fermé. Animaux acceptés (10 €). Wi-fi gratuit. Bain bouillonnant. Parking privé. Sèche-cheveux. Coffre-fort.
A quelques encablures du centre, tout près du casino, du port de plaisance et de la plage, cet établissement vous reçoit dans des chambres aux couleurs éclatantes avec une ambiance très méditerranéenne dans l'hôtel ou le motel avec vue sur patio et piscine. Relativement vastes, les différentes solutions d'hébergement que propose ce complexe hôtelier offrent tout le confort nécessaire pour passer de bonnes vacances. Dès que le soleil pointe son nez, on profite de la grande piscine de l'établissement et du spa. Une adresse qui ne déçoit pas pour un rapport qualité-prix très honnête.

HÔTEL DE LA PLAGE***
99, avenue Saint-Maurice
✆ 04 67 68 95 43
www.hotel-palavas-plage.fr
hoteldelaplage34@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h30. 34 chambres (dont 2 pour personnes à mobilité réduite). Chambre double de 55 € à 110 €. Petit déjeuner : 7 € (ou 13 €). Lit supplémentaire : 15 €. Garage : 10 €. Séminaires. Poste Internet. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Tv satellite, Canal +.
Rénové il y a quelques années seulement et juste repris, l'Hôtel de la Plage offre aujourd'hui un tout autre visage en plus de la vue sur les étangs et les flamants roses. La décoration contemporaine et chaleureuse vous permettra de passer un agréable séjour. La façade a été refaite et les 34 chambres repensées (dont quatre familiales), le résultat étant un décor moderne et un agencement nouveau qui ajoute au confort des lieux. Pour la vue, on aura le choix entre mer et étangs, et pour la tranquillité de l'esprit un parking privé permet de laisser sa voiture en toute sécurité.

Loisirs

À L'EAU BOAT
Le port de quai d'honneur
✆ 06 62 17 31 71
www.locationbateaupalavas.com
contact@locationbateaupalavas.com
Ouvert toute l'année. Ouvert de 6 h à minuit. Location de bateaux. Vente.
Cette petite entreprise de location de bateaux est bien connue des passionnés de pêche et de promenade en mer. Si vous avez le pied marin – et un permis bateau -, Gilles et Mina sont tout indiqués pour vous équiper. Le duo vous propose de louer des bateau semi-rigides ou coque open de 70 cv à 500 cv. La durée peut varier : deux heures, une demi-journée ou une journée. De quoi découvrir ou redécouvrir le littoral du Pays de l'Or avec un nouveau regard. Le départ se fait au port de Palavas.

AQUA'TITUDE
1, avenue de l'Abbé-Brocardi
✆ 04 99 54 67 41
accueil.piscine.palavas@paysdelor.fr
Fermé en juillet et août. Ouvert le lundi et le jeudi de 12h30 à 17h30 ; le mardi de 12h30 à 14h et de 18h30 à 22h ; le mercredi de 10h à 12h30 ; le vendredi de 12h30 à 17h30 et de 18h30 à 21h ; le samedi de 13h30 à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h. Entrée : 3,75 € (enfant – 4 ans : gratuit. De 4 à 16 ans, personnes à mobilité réduite et chômeurs : 3,25 €. Famille : 12,95 €). 10 entrées adultes : 32,30 €, enfant : 24,90 €. Groupes + 10 personnes enfant de 4 à 10 ans : 2,75 € ; adulte : 3,45 €. Location ligne d'eau à l'heure : 32,30 €. Tarif CE : 3,15 €. 1 séance aquagym : 5,50 €.
Cet espace aquatique à Palavas a tout : un bassin sportif de 25 mètres pour la nage libre ou en cours, l'aquagym, l'aquabike, un bassin ludique, des toboggans, des pataugeoires, ainsi que des jeux extérieurs… Ouvert tous les jours même les jours fériés, vous pourrez louer une ligne d'eau pour nager à votre rythme, ou faire une initiation au sauvetage et au secourisme à partir de 13 ans. C'est un rendez-vous détente et plaisir de la jolie et sportive Palavas. *Sportez-vous* bien !

MARINE ET TRADITIONS
Base J.-Y. Descamp
Les 4 vents
✆ 04 66 88 58 43
marinetradition.free.fr
Animations. Sorties en mer. Location.
Plus qu'un club, une famille ! Voilà ce que représente Marine et Traditions. L'objet de l'association est la conservation et la restauration du patrimoine maritime, elle possède entre autres deux grandes barques à voile latine, modèles identiques à celles qui servaient jadis sur toute la Méditerranée. Elle organise et participe pendant la belle saison à des rassemblements de vieux gréements et propose à ses adhérents des sorties en mer tout au long de l'année, selon la météo bien évidemment.

Sorties

■ **CASINO DE PALAVAS**
1, boulevard Foch ✆ 04 67 68 00 01
www.casinopalavas.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 10h à 3h ; du vendredi au dimanche et les jours fériés de 10h à 4h. American Express, Chèque Restaurant. Restauration. Pour le restaurant, du lundi au dimanche midi et soir, menu 16,90 €.
Son originalité vient de sa situation, face au port. Refait à neuf, avec terrasse de jeux en extérieur, 125 machines à sous et vidéo-poker, 24 postes de roulette anglaise électronique, un salon de jeux (roulette anglaise, black jack, ultimate poker…), vous pourrez aussi y manger, dans son restaurant Le Caz, tenu de main de maître par le chef qui propose un menu d'un excellent rapport qualité-prix. Une salle de séminaire de 320 m² avec une vue panoramique sur la grande bleue.

Emplettes

■ **LE PALAIS DU CADEAU**
17, quai Georges-Clemenceau ✆ 04 67 68 28 55
Ouvert tous les jours de 9h à 20h. Ouvert le dimanche.
Un anniversaire à fêter, un souvenir à ramener, une surprise à faire ? Le Palais du Cadeau est là pour répondre à vos besoins. Le premier cadeau que vous trouverez sur place est le sourire et l'accueil au sein de l'établissement, on sent que les responsables sont là pour vous aider. Il sera difficile de repartir les mains vides car le magasin est bien fourni et les étagères sont remplies de trésors en tout genre. Vêtements, sacs, affaires de plage, lunettes, bijoux, goodies, éléments décoratifs pour la maison, la gamme est vaste et couvre un bon nombre de possibilités. Il ne tient qu'à vous de faire votre choix.

Dans les environs

Villeneuve-lès-Maguelone

■ **BUREAU TOURISTIQUE DE VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE**
Place de la Porte-Saint-Laurent
✆ 04 67 69 75 92 / 06 38 81 66 86
www.villeneuvelesmaguelone.fr
L'hiver : s'adresser à la mairie ou à l'office de Tourisme de Montpellier.
Ce bureau dispose de nombreuses brochures sur les activités de la région et le personnel est de bon conseil pour le choix de restaurants, bars et hébergements dans la commune. Important : l'antenne étant déplacée en basse saison, il vous faudra durant cette période vous adresser à la mairie ou au 04 67 69 75 92.

■ **CATHÉDRALE DE MAGUELONE**
Domaine de Maguelone ✆ 04 67 50 63 63
www.compagnons-de-maguelone.org
Accès par Palavas, rive droite : accès libre hors saison, en été parking payant obligatoire.
Accès par Villeneuve, parking payant en été.
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 10h à 18h. Parking 4 € de mi-mai à mi-septembre (gratuit en basse-saison). Visite guidée (audio-guide recommandé). Boutique.
Entre l'étang du Prévost et la mer, sur un îlot de vignes et de pins, à quelques pas de Palavas-Les-Flots, se dresse la cathédrale de Maguelone, édifice roman qui fut le siège de l'évêché de Montpellier du V^e^ au XI^e^ siècle. L'édifice primitif a été détruit après sa reconquête sur les Sarrasins, au VIII^e^ siècle, mais reconstruite au début du XII^e^ siècle. C'est de cette époque que date le chevet polygonal et l'abside voûtée en cul-de-four. De 1158 à 1778, l'ancienne nef a été remplacée par l'actuelle voûte en berceau dont les murs sont taillés dans un calcaire coquillier. Seul ornement, le tympan du portail ouest est sculpté dans un marbre blanc très pur et représente un christ en majesté entouré des symboles des évangélistes. Tout récemment la cathédrale s'est vue ornée de vitraux contemporains dont le style épuré convient à l'architecture et la musique classique s'y installe chaque été en juin. Ce domaine si calme est un site protégé est géré par un centre d'aide par le travail dont vous trouverez les productions dans la boutique (cave à vins) et au magasin au bord de l'étang (produits de la mer).

■ **ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE**
Place de l'Eglise
www.villeneuvelesmaguelone.fr
L'église est ouverte le mercredi et le vendredi de 10h à 12h et pendant les offices.
D'aspect massif et austère, l'église Saint-Etienne est souvent considérée comme l'esquisse de la cathédrale de Maguelone. Bâtie au XII^e^ siècle au centre du castrum, elle a connu par la suite plusieurs agrandissements. A voir, à l'intérieur une statue de la Vierge à l'Enfant de Jean Baratta, sauvée en 1792 de la vindicte populaire par le maire de l'époque.

■ **LA PLAGE DE MAGUELONE**
Chemin du Pilou
Accès libre.
Très prisée des Montpelliérains, cette plage a connu d'énormes problèmes de surfréquentation (érosion, destruction des dunes, stationnement anarchique…). Son accès est désormais réglementé en saison. Aux environs du mois de mai, un parking payant est obligatoire du côté de Palavas pour les voitures mais aussi pour les motos. On peut également y accéder à pied ou avec le Petit Train qui est gratuit. Côté Villeneuve, c'est le même principe avec un parking payant, on traverse le canal par une passerelle mobile. Mais il y a des horaires. Soyez-y attentifs pour anticiper l'horaire de retour.

■ **LA CHAPELLE**
110, rue des Anémones ✆ 04 67 07 95 80
✆ 06 99 41 19 75 – www.restaurantlachapelle.fr
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi de 11h45 à 14h. Basse saison : du jeudi au samedi le soir de 19h à 22h. Haute saison : du mardi au samedi le soir de 19h à 22h. Réservation recommandée. Carte : 34 € environ. Formule du midi : 13 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 16 €). Vin au verre. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse.
Vous cherchez un restaurant dans un lieu insolite ? La chapelle est faite pour vous ! Une jolie chapelle réaménagée en restaurant et une ferveur toute profane vous mettre rapidement l'eau à la bouche. Le cadre extérieur est à essayer s'il fait beau, le petit jardin est très apaisant. Le chef, David Jaillon, propose des recettes bien de chez nous, goûteuses et authentiques… Saumon fumé maison, spaghetti à l'encre et coquillages, magrets à la planchas… Pour le dessert, le pain d'épice maison façon pain perdu raviront les gourmands les plus impénitents.

PÉZENAS ★★

Classée Ville d'Art depuis 1950, Pézenas est une halte indispensable pour qui veut connaître le Languedoc. La ville, bâtie sur une plaine fertile, où s'étendent les vignobles, a hérité de son passé un riche patrimoine. Ville de foire, ville d'Etats, elle fut un lieu de séjour de prédilection pour Molière et son illustre théâtre. La richesse patrimoniale et architecturale de cette petite ville ne peut que séduire. De nombreuses maisons bourgeoises du XVI^e^ siècle, ainsi que de vastes hôtels particuliers de l'époque classique (XVII^e^ et XVIII^e^ siècle) servent d'écrin à la Maison Consulaire, ancien siège du pouvoir municipal. Là, se sont tenues, jusqu'au milieu du XVII^e^ siècle, les réunions des Etats du Languedoc. En flânant dans le cœur de ville, vous découvrirez ces bijoux architecturaux, les cours intérieures, les tourelles d'escaliers, les façades ornées, les rues restaurées où abondent les échoppes d'artisans et les magasins d'antiquaires… Le patrimoine religieux mérite également que l'on s'y attarde. Au détour des rues se dresse l'ancienne Chapelle des Pénitents Noirs transformée en théâtre au XIX^e^ siècle, l'ancienne chapelle du couvent des Ursulines au mobilier d'un très grand intérêt, et la collégiale Saint-Jean, et son trésor composé d'objets provenant des églises de la ville. En été, la ville natale de Boby Lapointe, dont les œuvres originales Avanie et Framboise, Aragon et Castille sont toujours d'actualité, s'anime au rythme des artisans, acteurs, musiciens et artistes. Le métissage culturel bat son plein pendant la Mirondela dels Arts, Pézenas vit à l'heure du passé, comme à l'époque de Molière. Si les séjours de Molière sont célèbres, d'autres personnalités ont émaillé l'histoire locale, parmi lesquelles Paul Vidal de la Blache, inventeur de la géographie humaine et le chimiste Venel qui inventa l'eau de Seltz. Pour découvrir Pézenas, procurez-vous les plans détaillés qui vous ouvriront toutes les beautés de la ville. Ils sont disponibles à l'office du tourisme situé dans l'ancienne échoppe du barbier Gély où Molière aimait entendre les conversations, certaines de ses célèbres répliques sont peut-être nées ici !

Points d'intérêt

■ COLLÉGIALE SAINT-JEAN ★

Rue des Chevaliers-Saint-Jean
Place Gambetta
✆ 04 67 98 36 40

La collégiale Saint-Jean est inscrite au titre des Monuments historiques depuis 1935. En 1733, la chute du clocher entraîne la reconstruction totale de l'édifice. Le bâtiment initial, une église romane fortifiée, avait été élevé par les templiers. En 1746, Jean-Baptiste Franque, célèbre architecte avignonnais, achève les travaux sur un projet inspiré du Montpelliérain Jean Giral. Elle abrite de nombreuses boiseries Louis XVI ainsi que des stalles et des tableaux. Face à l'église, la Commanderie de Saint-Jean-de-Jérusalem, construite au XVII^e^ siècle, présente de belles façades embellies par des fenêtres à meneaux.

■ HÔTEL CARRION-NIZAS ★

10, rue de la Foire

Elevé au début du XVI^e^ siècle, on ignore le nom du maître d'œuvre de cet hôtel. Dans la cour, l'escalier droit qui a conservé sa rampe pleine d'origine conduit à la galerie du premier étage. La tour de l'escalier en vis y est largement ouverte à sa base tandis qu'elle n'est plus soutenue, à l'angle de l'escalier, que par une colonne centrale. Ce dernier trait, unique à Pézenas, s'inspire directement de l'architecture lyonnaise de la même époque. Le décor de faux mâchicoulis rappelle le caractère noble de la demeure.

© CLODIO – ISTOCKPHOTO

Pézenas.

HÔTEL D'ALFONCE
32, rue Conti
✆ 06 88 25 99 72
www.hoteldalfonce.com
c.aubert34@free.fr
Ouvert tous les jours, sauf le dimanche en juillet et en août de 10h à 12h et de 14h30 à 18h30, hors saison, uniquement sur rendez-vous. Adulte : 2 €.
Ce magnifique hôtel particulier du XVII[e] siècle, l'un des mieux conservés de la ville, présente quatre corps de bâtiment répartis autour de deux cours et d'un jardin. Dans la galerie de la première cour cinq colonnes torses monolithes soutiennent un toit en pente douce. La deuxième cour, du second quart du XVII[e] siècle, possède une galerie haute sur portique à trois niveaux d'arcades. Cette remarquable demeure a successivement appartenu au capitaine-châtelain de Pézenas à la fin du XVI[e] siècle, au grand prévôt de Guyenne qui lui a donné son nom, et enfin à un conseiller du roi, futur maire de Pézenas à la fin du XVII[e] siècle. Aujourd'hui propriété privée, il servit de décor à la pièce « Le Médecin volant » de Molière. A noter que profiter un peu plus longuement de la quiétude et de la fraîcheur de la cour intérieure de cet édifice est possible grâce à un appartement en location, vaste et confortable.

HÔTEL DE LACOSTE ★
8, rue François-Oustrin
Cet hôtel particulier comme bien des demeures de Pézenas témoigne de réaménagements successifs. Disposition unique à Pézenas, un vestibule à quatre travées voûtées d'ogives retombant sur une colonne centrale donne accès à la cour. L'escalier en équerre conduit à la galerie du premier étage couverte d'ogives retombant sur des colonnes à base prismatique. La construction de cet hôtel est attribuée à Etienne de Montagut, seigneur de Lacoste, entre 1509 et 1518. Cet hôtel des barons de Lacoste, du XVI[e] siècle présente un des plus beaux escaliers à volée de Pézenas. On peut y admirer également de magnifiques galeries à voûtes gothiques.

HÔTEL DE MALIBRAN ★★
47, rue Denfert-Rochereau
La magnifique façade de cet hôtel du XVIII[e] siècle s'orne de belles fenêtres elles-mêmes surmontée d'agrafes représentant des visages féminins souriants. Les ferronneries qui ornent les balcons sont remarquables et il suffit de pousser la porte pour découvrir une magnifique cage d'escalier.

ILLUSTRE THÉÂTRE
22, avenue de la Gare-du-Midi
✆ 04 67 98 09 91
www.illustretheatre.com
contact@illustretheatre.fr
Le bureau est ouvert du mardi au samedi de 14h à 18h. Les soirs de représentation, le bureau reste ouvert jusqu'à l'heure du spectacle. En dehors de ces horaires, sur rendez-vous.
Abrité dans l'ancienne église des Pénitents noirs, le Théâtre de Pézenas offre un bel exemple d'architecture de spectacle de l'extrême fin du XIX[e] siècle. La voûte de l'ancienne église a reçu un décor de fond de ciel avec figuration de fausses tentures ; d'autres décorations évoquent les attributs traditionnels du Théâtre ou de la Musique (instruments, masques…). Le rideau de scène emprunte ses thèmes décoratifs au patrimoine piscénois : clocher de l'église Saint-Jean, monument à Molière… Mais contrairement à la légende, Molière n'y a jamais joué puisque ce n'est qu'en 1804 que l'édifice devient théâtre.

MAISON DE JACQUES CŒUR
7, rue Émile-Zola
Cette demeure datant du XV[e] siècle a connu bien des remaniements entre le XVII[e] et le XIX[e] siècle. Les culots des croisées primitives visibles sur la façade ont cependant été conservés. Un sonneur de trompe, un paysan monté sur un âne, des animaux et un homme sauvage y sont sculptés parmi d'autres motifs pleins de verve et de liberté. Ils pourraient être l'œuvre de l'atelier franco-flamand qui travaillait pour Jacques Cœur, en particulier à son palais de Bourges.

MUSÉE DE LA PORTE ET DE LA FERRONNERIE
7, rue Montmorency
✆ 04 67 98 35 05
sarl.ivorra@club-internet.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30. Juillet et août de 10h30 à 12h30 et de 15h30 à 19h, nocturne le mercredi et vendredi de 21h à 23h. Gratuit.
Depuis 1993, l'association pour la sauvegarde des métiers du bois offre depuis l'ouverture du musée en 1993 un espace, il faut le reconnaître très insolite, de connaissance et de discussion autour de la porte de bois attirant amateurs, curieux, professionnels ou simples visiteurs. Etendant dans ses cinq salles une belle collection de portes du XV[e] au XX[e] siècle de Pézenas et des environs, le musée présente aussi une exposition de ferronneries, heurtoirs et outils anciens sauvés des outrages du temps. Une belle visite.

MUSÉE DE VUILLOD-SAINT-GERMAIN ★
3, rue Albert-Paul-Alliès
✆ 04 67 98 90 59
www.ville-pezenas.fr
musee.pezenas320@orange.fr
Fermé du 15 novembre au 15 février. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 19h. En juillet et août, nocturnes les mercredis et vendredis jusqu'à 21h. Gratuit jusqu'à 18 ans (+ membres de l'association Les amis de Pézenas sur présentation de la carte d'adhérent, pour le public du Scénovision Molière sur présentation du billet). Adulte : 1 €. Enfant (jusqu'à 10 ans) : 1,50 €. Groupe (10 personnes) : 1,50 €.
Ce musée d'arts décoratifs crée en 1942 et installé dans le bel hôtel particulier de la comtesse de Saint-Germain. Construit au XVI[e] siècle, son intérieur offre de riches pièces d'apparat renfermant des collections d'art populaire allant du XVI[e] au XIX[e] siècle. Au rez-de-chaussée, ont été déposées des pierres tombales et quelques sculptures provenant de divers édifices de la ville. Le premier étage regroupe une suite de tapisseries d'Aubusson du XVII[e] siècle représentant le triomphe d'Alexandre, une cuisine languedocienne du XIX[e] siècle reconstituée, du

mobilier, une collection de faïences du Midi et de pots à pharmacie datant du XVIIIe (provenant de Moustier, Marseille et Montpellier). Sans oublier, une exposition sur les souvenirs locaux de Molière, l'homme de théâtre. Occasionnellement, un comédien anime cette évocation de la vie de Jean Baptiste Poquelin.

MUSÉE INTERNATIONAL DU JOUET
2 bis, rue de Montmorency
✆ 04 67 35 92 88
www.museedujouetpezenas.com
contact@jouets-merveilles.com
Ouvert toute l'année. Fermeture les 25 décembre et 1er janvier, du 4 janvier au 6 février, du 9 au 25 mars et du 5 au 16 octobre. Groupes : visite possible hors horaires sur réservation. Visite guidée sur demande. Basse saison : du mardi au dimanche. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 5 € (senior 4 €). Enfant : 3,50 € (étudiant, groupe, chômeur). Chèques Culture acceptés. Chèque Vacances.
Ce petit musée (mais tout de même de 300 m² comprenant cinq salles et contenant près de 6 000 pièces), réalisé par un passionné, est consacré aux jouets d'antan : tous ces objets, jouets en tole, vieilles voitures, miniatures, dinky toys, poupées, toupies, automates, mais aussi vieilles pubs, vieux objets… vous rappelleront bien des souvenirs et des moments de bonheur. Valter Musso vous emmène dans son univers, collectionneur hors norme de jouets, de voitures et de plaques émaillées… On remonte dans le temps, un univers plein de charme.

PARC SANS SOUCI
Chemin de la Faissine
Ouvert tous les jours.
En continuant la rue Reboul, on se rafraîchira dans ce jardin public très arboré. Les plus petits apprécieront l'aire de jeux et la mare aux canards. Le parc renferme aussi le théâtre de verdure où sont parfois joués des spectacles en été.

PLACE GAMBETTA
Cette ancienne Place-au-Bled, centre commercial de la ville, a traversé les siècles en conservant sa structure médiévale. Sur sa droite se trouve la Maison Consulaire aujourd'hui maison des Métiers d'Art. Sa façade du XVIIIe siècle avec fronton dissimule le corps du bâtiment achevé en 1552. C'est ici qu'avaient lieu les séances des Etats du Languedoc. A sa gauche, l'Hôtel Flottes de Sébasan déploie sa large façade du XVIe siècle, dans sa niche d'angle Renaissance se niche une statue de saint Roch à genou. Poussez jusqu'au n° 12, la maison des pauvres renferme une très jolie cour intérieure surmontée de balustrades en fer forgé. Au fond de la place s'ouvre la rue Triperie-Vieille autrefois bordée d'échoppes. Le numéro 11 abrite une cour et sa belle cage d'escalier du XVIIe siècle

RUE DE LA FOIRE
Jadis artère plus qu'animée, la rue de la Foire était empruntée par tous les cortèges lors des grandes fêtes et processions. Elle est bordée de beaux hôtels des XVe et XVIe siècle, dont l'hôtel de Wicque (au n° 7) avec sa façade Renaissance ornée de magnifiques fenêtres à meneaux sculptés et l'hôtel de Carrion-Nizas avec une porte du XVIIe. Ces hôtels résument les innovations architecturales de l'époque : cours intérieures et escaliers extérieurs, tourelles d'escaliers… Pour en découvrir toute la beauté, marchez la tête en l'air, vous découvrirez entre autres au n° 22 le dessus de la porte sculptée représentant les enfants musiciens, le motif à la mode au XVIIIe siècle.

RUE ÉMILE ZOLA
Au n° 7 de la rue, se dresse l'Hôtel Jacques Cœur (XVe siècle) et sa façade ornée de culs-de-lampe représentant des petits personnages. A quelques pas de là, au numéro 10, se trouve la maison de Nostradamus avec sa tourelle d'escalier. Au bout de la rue, la porte du Ghetto mène à la rue de la Juiverie et des Litanies. A gauche, la porte Faugères, vestige de la première enceinte médiévale donne accès au Cours Jean-Jaurès. On y découvre deux beaux édifices : l'Hôtel des Landes de Saint-Palais et l'Hôtel de Latudes.

Le couvert

L'AMPHITRYON
5, rue Maréchal-Plantavit
✆ 04 67 90 11 84
www.facebook.com/cuisinemickael
michael.labbe@aliceadsl.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 21h30 ; le dimanche midi de 12h à 14h. Carte 30 €. Formule du midi : 18 €.
Repris récemment par deux frères, Patrick et Mickaël Labbé, ce restaurant à la décoration moderne, vous accueille sous ses voûtes de pierre. L'endroit compte aussi une grande terrasse, à deux pas de l'office de tourisme. Le talent de Mickaël donne naissance à une cuisine inventive, élaborée de très belle façon à partir des meilleurs produits. En entrée, il vous servira en entrée un faux millefeuille de chèvre et jambon serrano avec mesclun et sauce vierge à la tomate et aux olives noires ou des lamelles de poulpe marinées à l'huile d'olive et aux herbes fines. Pour le plat, ça sera un médaillon de thon poêlé aux petits légumes du soleil. Enfin, pour le dessert, on ne résistera pas à une soupe de pêches à la menthe. L'Amphitryon est une belle adresse qui met tout le monde d'accord !

LE BROC
2, rue Calquières-Basses
✆ 09 86 37 05 68
lebroc.cafe.pezenas@gmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 12 € à 15 €. Carte : 20 € environ. Terrasse.
A l'angle, face à la place du Fronton, impossible de rater cet établissement, un bar-restaurant qui a été récemment repris par Isabelle et Olivier. Ils y proposent en salle ou en terrasse des suggestions brasserie : œufs cocotte escalopine de foie gras, gardianne de taureau et un cheesecake crémeux, citron vert et coulis de framboise. Mais aussi tartare au couteau, poisson du jour à la plancha et de délicieux desserts, Olivier est aussi pâtissier (cordon bleu de pâtisserie) et cela se ressent. L'ensemble accompagné d'une carte des vins originale, comme les terrasses de la Négly en rouge, rosé ou blanc ou ce bon merlot des caves Molière. Cette nouvelle adresse bénéficie vraiment d'un excellent rapport qualité-prix où tout est fait maison. A noter les soirées à thèmes vont animer le lieu dans la salle du haut où l'on pourra à loisir déguster cocktails, rhum, whiskies et vodka d'exception.

LA GRANIOTE : ÉPICERIE ET RESTAURANT BIO ET LOCAL
Rue Rouzière ✆ 06 74 65 26 24
lagraniote@gmail.com
Ouvert tous les jours.
La Graniote, une grenouille en Occitan, c'est une épicerie-restaurant bio. Nelly Thomas prend à cœur son rôle de commerce de proximité, elle informe, accueille, sélectionne les meilleurs produits locaux, cuisine amoureusement des plats simples et goûteux à un prix juste. Plus qu'une épicerie-restaurant, c'est un véritable lieu de vie, dans lequel on se sent bien. Nous sommes tombés sous le charme de la belle grenouille !

L'ATELIER
14, rue Conti
✆ 04 67 62 02 54 / 06 67 38 58 42
www.latelier-pezenas.com
Menus de 14,90 € à 16,90 €. Plat du jour : 11,90 €.
Tranquillement installées en salle ou sur la terrasse, Sylvie et Sabrina nous accueillent au cœur du centre historique de Pézenas. Une cuisine maison, traditionnelle simple et composée de bon produits, des suggestions à l'ardoise variant au gré du marché. Les assiettes aussi présentées sur ardoise respirent fraîcheur et générosité, colorées et très joliment dressées. A midi croustillant chèvre miel et une dorade grillée, rien à dire ! Le week-end et le soir la carte prend le relais : salade bloc de foie gras et fruits sec ou feuilleté aux cèpes et champignons, hamburger frites ou cuisse de canard confite. Une petite salle à l'étage peut accueillir anniversaires ou soirées privées.

L'ENTRE POTS
8, avenue Louis-Montagne ✆ 04 67 90 00 00
www.restaurantentrepots.com
entre-pots@orange.fr
♿
Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 14h et le soir de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menu unique à 31 € (le soir). Vin au verre. Formule du midi de 21 € à 29 €. Accueil des groupes. Terrasse. Boutique. Parking gratuit à 50m.
Dans un ancien entrepôt de vins où la décoration (tons grège ardoise et terre de Sienne), joue l'élégance sans ostentation, la cuisine, basée sur « la qualité et l'authenticité des produits », respecte le rythme des saisons et s'éloigne de « l'esbroufe » culinaire ambiante. Entretenir le plaisir partagé du client, tel est le souhait et le credo de la maison. Aussi, à la carte, on peut déguster des plats comme la tarte fine de boudin fermier, compotée d'oignons doux au banyuls, émulsion de truffes, le rouget d'ici posé sur un croustillant de tête de veau, légumes et lentilles liés d'une gribiche ou le carré de cochon de N. Cabrol, purée légère de petit pois au lard et poitrine confite puis le millefeuille de framboises, crème de mascarpone au pastis aveyronnais. La carte est volontairement courte pas comme celle des vins qui permet de faire le tour des meilleurs crus de la région. C'est pour nous une véritable adresse coup de cœur mais ne le dîtes pas trop sinon, on ne pourra plus y aller. Chut, ça reste entre nous !

L'OUSTAL
15, rue Anatole-France ✆ 04 67 11 08 68
Sur réservation. Menu unique à 25 €.
Thomas a inauguré depuis peu L'Oustal et il fait déjà l'unanimité. Ce jeune piscénois aime son terroir et prend plaisir à faire découvrir mille et une saveurs : soupe de poisson, terrine maison de foie gras, cochon de lait confit à l'ail, queue de lotte, roussette aux cornichons, pélardon, tomme de brebis, gâteau basque, pannacotta… Tout y est très frais et la majorité des produits proviennent de producteurs locaux. Une adresse comme on les aime.

LES MARRONNIERS
6, avenue de Verdun
✆ 04 67 90 13 80
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 20 € environ.
Au cœur du quartier des brocanteurs, passé un petit parc boisé, on tombe sur un joli bistrot, qui rappele ceux de Toscane, avec charcuteries pendues au plafond et bouteilles de vin (Côtes de Thongue) et vieilles affiches aux murs. Vous y serez accueillis chaleureusement. Côté cuisine, la maison manie l'ambivalence entre cuisine traditionnelle et d'inspiration espagnole : nems de canard confit, piquillos farcis et brandade, salade de cochon grillé, rizotto à la dorade, pélardon mariné… Le tout à prix très abordable. Sur léger fond de musique latino, avec une décontraction qui met les convives à l'aise, Daniel assure la répartition des mets placés en poêllées ou en terre cuite. Authentique, branchée et fédératrice, avec un accueil sympathique, on recommande !

CHEZ PAUL
Place des États-du-Languedoc
✆ 04 67 26 61 99
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi. Menu enfant : 8 €. Planches du midi à 16 €. Suggestions à l'ardoise (parmi 6 entrées, 6 plats et 5 desserts).
A côté de l'office de tourisme, c'est avec grande surprise et plaisir que nous avons retrouvé Romain et sa compagne dans un lieu magnifique où l'on passe d'une très belle terrasse ombragée à de belles salles toutes voûtées de pierres et un grand comptoir sur le côté, très accueillant. Un certain charme et assurément l'un des plus beaux

restaurants de Pézenas. A midi on se régale de planches de couteaux à la crème ou un camembert au four et ses mouillettes, une entrecôte et son os à moelle, le burger de l'Aubrac ou des seiches à la plancha. En dessert, on succombe au moelleux au chocolat ou les profiteroles maison. On peut aussi se laisser tenter par l'ardoise du jour vantant six entrées, six plats et six desserts au choix : carpaccio de bœuf ou un camembert au four et ses mouillettes, puis seiches à la plancha et ses légumes, entrecôte, tartare ou burger d'Aubrac, linguines aux palourdes et moelleux au chocolat pour terminer.C'est beau, c'est frais, c'est bon. A noter que régulièrement des soirées et des concerts sont organisés.

■ **LE QUATRE**
4, rue Aristide-Rouzière
✆ 06 08 31 94 52
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Petite assiette de charcuterie 6,50 € plateau (pour 2) : 15 €. Assiette de tapas de 14 € à 45 € (4 pers.).
Marco et Nadia ont repris ce petit resto, le midi en terrasse ou en salle les habitués se retrouvent pour manger simple et à bon compte, le soir le plaisir se prolonge autour de quelques tapas, d'un plateau de charcuterie ou de quelques huîtres autour d'un bar à vin. Dans l'assiette cuisse de pintade aux olives, purée de légumes ou tajine de poisson selon l'inspiration de la chef le tout accompagné de légumes du moment. Cuisine du monde, simple et efficace ! Pour terminer une salade de fruits frais accompagnée d'une sélection de vins régionaux comme ce joli blanc de la Seigneurie de Peyrat ou d'une bière Alary 100/100 bio de Béziers.

■ **LE TEMPS DES CERISES**
10, rue Conti
✆ 06 76 28 87 14
Basse saison : ouvert du jeudi au dimanche le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 15 €. Vin au verre. Suggestions à l'ardoise. CB non acceptée. Terrasse.
Quel plaisir de retrouver Marguerite que nous avions connue au Vieux Coq à Pézenas. La voici sur le côté piéton de la rue Conti, une petite terrasse où les habitués se serrent à l'heure de l'apéritif à côté de ses toiles ornant les murs. La formule du midi permet de manger et à bon compte, en entrée tempura de crevettes ou rillettes d'oie puis tendrons de veau et boudin aux deux pommes, l'ardoise n'est pas en reste et vante les suggestions comme les rillettes de maquereaux, seiche en rouille fondante à souhait ou noix de joue de porc à l'orange et un petit dessert maison pour terminer. C'est une cuisine traditionnelle maison faite avec des produits frais et de saison, le tout accompagné de vins régionaux comme ce rouge de Rêne Genyes du Domaine le Fesq en AOP Pézenas !

THAI UNDON THANI
35, cours Jean-Jaurès
✆ 06 85 08 84 84
www.restaurant-thai-pezenas.fr
Ouvert du mardi au dimanche le soir ; le mardi, le jeudi et le vendredi. Menu unique à 15 € (+ carte).
Sur le cours Jean Jaurès, Dominique et son équipe proposent une cuisine traditionnelle thaïe savoureuse à souhait. Les poissons frais, le poulet et les viandes se déclinent en plats des plus dépaysants comme le Tom Yam (incontournable soupe thaïe), le Pad Cha de poisson (à goûter) et même des spécialités végétariennes. Les nems, la salade papaye-crevettes et le pad thaï poulet sont savoureux et parfumés, ici tout est maison et cela se sent. A noter que Dominique propose ses spécialités sur le marché du samedi matin. Une adresse qui manquait à Pézenas.

Le gîte

■ **GRAND HÔTEL LE MOLIÈRE**
Place du 14-Juillet
✆ 04 67 98 14 00
www.hotel-le-moliere.com
hotel-lemoliere@wanadoo.fr
❄ 🍸
Ouvert toute l'année. 20 chambres. Chambre double de 69 € à 99 €. Petit déjeuner : 8 € (inclus de mars à octobre). Garage : 6 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Séminaires. Connexion Internet. Canal +.
Depuis deux générations déjà, l'hôtel est une véritable affaire et histoire de famille. Ce très bel immeuble du XIX[e] siècle bien implanté sur la place du 14-Juillet dispose de vingt chambres climatisées à auxquelles on accède par un très joli patio, idéal pour les moments de détente, véritable puits de lumière qui illumine l'hôtel, très agréable pour les petits déjeuners avec sa fontaine et ses palmiers. A 100 m de l'hôtel, la famille vous accueille dans sa brasserie. Cet hôtel de charme vous réserve un bel accueil pour vous rendre un séjour agréable.

■ **HÔTEL DE VIGNIAMONT**
5, rue Massillon
✆ 04 67 35 14 88
www.hoteldevigniamont.com
info@hoteldevigniamont.com
Chambre double 95 €. Petit déjeuner : 9 € (dégustation de vin offerte). Séjour minimum 2 nuitées.
En plein cœur de Pézenas, Babeth orchestre cette superbe maison de maître du XVII[e] siècle, l'un des plus beaux hôtels de la ville. La demeure est articulée autour d'un patio intérieur et dominé par une belle terrasse sur les toits, lieu privilégié des petits déjeuners et apéritifs. les propriétaires des lieux ne sont jamais avares. Chacune des cinq chambres a été décorée d'une manière différente mais toujours avec le meilleur des goûts. Parquets de bois, terres cuites, poutres apparentes tous les matériaux utilisés sont en totale harmonie avec l'histoire et l'esprit de ce véritable petit palais. Résolument haut de gamme, le service est au petit soin et la propriétaire des lieux ne sont jamais avares de bons conseils pour rendre encore plus agréable le séjour de leurs clients. Une adresse d'exception, qui a le mérite de cumuler le charme de la chambre d'hôtes et la qualité d'accueil d'un hôtel haut de gamme.

■ **LES ROSES TRÉMIÈRES**
20 bis, avenue de Verdun
✆ 04 67 00 25 82
eugene.ravenet@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. Chambre double de 55 € à 60 €. Petit déjeuner inclus. Pour séjour supérieur à 3 nuits, tarif réduit.
Jeanine et François Ravenet vous accueillent dans cette belle maison, un peu excentrée, à laquelle on accède par une belle terrasse, sous la glycine. La bâtisse donne sur un grand jardin potager et propose deux belles chambres. A l'étage, décorées simplement dans un style méditerranéen, elles sont toutes deux ouvertes sur le jardin où François s'affaire. Il ne manquera pas de vous faire partager sa passion des plantes. Plein de charme et de malice, ce couple de retraités qui connaît Pézenas sur le bout des doigts vous recevra à prix doux et mettra aussi à votre disposition une salle commune et un coin cuisine. Enfin, ils ne manqueront pas de vous conseiller sur les randonnées, les restaurants et les sites à découvrir dans leur ville. Un très bon accueil dans un cadre charmant.

Sorties

■ **V AND CO**
8, place Ledru-Rollin
✆ 09 67 89 20 55
vandco.pezenas@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h ; le samedi de 8h à 19h.
Dans le prolongement du cours Jean Jaurès, Vérane et Coralie ont installé leur salon de thé ! La salle est cosy et climatisée et la terrasse sur l'animation de la rue. A mi-chemin entre salon de thé et épicerie, le lieu invite au farniente. Côté épicerie le choix est vaste ! Jus de fruits naturels Milliat, miels de Paloou, rillettes de la mer, concassé de tomates séchées, ventrèche de thon en conserve, vinaigres et huiles d'olive de toute première qualité, foie gras, et un petit rayon vin qui va du Sylva Plana au Puech-Haut ravit les amateurs de bons crus. Une mention spéciale aux pâtisserie excellentes comme le moelleux au chocolat, la tarte au citron meringuée et d'autres excellent cookies… Le midi on se régale de tarte aux légumes tout aussi délicieuse et maison (comme les pâtisseries) accompagnée de jus de fruits, d'un café ou d'un thé bio !

Emplettes

■ **LA CARDABELLE**
1, rue Emile-Zola
✆ 04 67 01 57 25
www.lacardabelle.com
contact@lacardabelle.fr
Ouvert du dimanche au vendredi de 10h30 à 13h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 10h à 19h. Ouvert le dimanche.
Eléonor et Laurent ont depuis vingt ans créé cet espace regroupant à Pézenas : savonnerie, senteurs, bien-être, beauté du corps, bougies et parfums d'intérieur. Naturels et rigoureusement sélectionnés, les produits sont, ici, de toute première qualité et les conseils des plus avisés. Savon au miel au savon de Marseille ou d'Alep, belle gamme de produits corporels au lait d'ânesse, l'eau de toilette et parfums de Lothantique (comme dans Jean de Florette), l'huile relaxante, les bougies de massage, la poudre de bois de cade (à choisir parmi 25 senteurs) afin d'éloigner les moustiques qui diffuse une douce odeur, maquillage naturel et bio Zao, huile d'Argan, coffrets cadeaux et toutes les trouvailles du couple ! A noter pour ceux qui sont loin de Pézenas (ou de Bordeaux) que sur le site de la Cardabelle ces produits sont proposés à la vente !

■ **LES CAVES MOLIÈRE**
39, avenue de Verdun
✆ 04 67 98 10 05
www.lescavesmoliere.com
info@lescavesmoliere.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h30. Fermé dimanche et jours fériés.
Ce joli caveau accueille la production des vignerons de la région de Pézenas et Caux. En 2010, la gamme des vins a été complètement relookée. Exit les bouteilles anonymes, bienvenue à la gamme Molière : Fourberies (entrée de gamme), Entracte (cépages), Marquise du Parc (syrah, grenache), Prince de Conti (Syrah, grenache en fût) et Dom Juan (syrah, grenache à faible rendement). Le verre à la main et les oreilles grandes ouvertes pour découvrir les secrets de ces breuvages, on laisse alors rouler sur son palais quelques gouttes des coteaux du Languedoc et des vins de pays.

■ **CONFISERIE BOUDET**
5, place Gambetta
✆ **04 67 90 76 05**
www.lesberlingotsdepezenas.com
contact@berlingotsdepezenas.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 19h30. Visite de la fabrique du 15 juin au 15 septembre de 9h à 11h30 du lundi au vendredi.
Depuis trois générations, la famille Boudet garde précieusement ses recettes de confiseries. Aux côtés de la trentaine de berlingots multicolores, trônent les autres spécialités de la maison : le chocolat au muscat de Frontignan ou la nougatine. L'hiver est le temps des pralines au lait et aux amandes parfumées vanille, l'été appelle les parfums fruités des berlingots : cerise, mandarine, caramel ou même pignon. De supers artisans du goût à l'accueil très sympathique. Une visite qui ravira les enfants et tous les gourmands.

› **Autre adresse :** Chemin de Saint-Christol

■ **COUTELLERIE RENAULT**
22, rue Emile-Zola
✆ **04 34 53 12 91**
✆ **06 61 75 98 66**
Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 13h et de 15h à 19h. Nocturnes l'été.
Dans le vieux Pézenas, à deux pas de la porte Faugères, l'atelier de Daniel jouxte sa boutique où il expose sa production. Laguiole d'origine, des lames jusqu'aux manches, tout est d'une extrême qualité : les lames sont forgées à Montezy et les manches confectionnés à la demande du client dans de l'ébène de Macassar, du bois de rose, de l'olivier, de la corne bien sûr, mais aussi en corail, os ou en pointe de corne de buffle du Siam… Fabricant et créateur, Daniel Renault a créé « l'Arlequin de Pézenas », un laguiole en marqueterie de plusieurs essences. Un travail magnifique, tout comme le personnage lui-même, plein de verve et très attachant.

DOMAINE CASA DÉLYS
4, impasse du Clastre
✆ **06 07 77 08 74**
casadelys@orange.fr
Visite uniquement sur rendez-vous.
Michel Mas, c'est l'amour de la terre, de sa terre, Casa Délys, en occitan « la maison des lys », située aux portes de Pézenas. Vigneron comme son père, il développe le domaine avant de créer son propre domaine de 7,5 hectares au pied du château familial. Viognier, syrah et cabernet-sauvignon composent son cépage. La richesse de la terre, faite de calcaire des anciens fonds marins côtiers riches en coquillages, offre quelques vins exceptionnels, remplis de tanins, de couleurs et de parfums atypiques et puissants. Autre spécificité du domaine, le respect de la nature : aucun herbicide ou pesticide n'est utilisé, le vin est bio et bon. La nature prend entièrement ses droits ici. La terre, on l'écoute, on la préserve, on la laisse façonner son œuvre. Grâce à son savoir-faire, Michel Mas propose des vins qui se caractérisent par la typicité des arômes variétaux et par celle des arômes de terroir. Gourmands, élégants et riches en fruits, les vins de la Casa Délys se déclinent en blanc et rouge sous les appellations de Terra Casa Délys et Grand Casa Délys. Une belle gamme de vins.

■ **GALERIE DE L'HÔTEL DE WICQUE**
9, rue de Foire
✆ **04 67 98 83 28**
Basse saison : ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; le mardi, le mercredi et du vendredi au dimanche jusqu´à 19h. Haute saison : du samedi au mardi et le jeudi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h30 ; le mercredi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 22h.
Le plaisir des yeux commence dès l'extérieur : la galerie est en effet située dans un fort bel immeuble Renaissance couleur miel, au cœur du centre historique, tout près du cours Jean-Jaurès. C'est une des plus connues et des plus anciennes de la petite ville. A l'intérieur, les Picasso, Dali, Buffet côtoient de jeunes talents comme Kolsek, Le Coze, Gérard Coustal, Paco… repérés avec flair par l'aimable Florence Feille, la maîtresse des lieux.

■ **LALLEMAND**
19, rue Saint-Jean
✆ **04 67 35 14 78**
✆ **04 67 98 81 98**
Ouvert du mardi au samedi de 7h à 13h et de 15h à 19h ; le dimanche à partir de 7h30 et de 16h à 19h.
Chez ce pâtissier-chocolatier réputé, vous êtes dans une des bonnes adresses pour déguster les fameux petits pâtés de Pézenas. Mais vous y trouverez de nombreuses autres spécialités, confectionnées par Daniel : des pains aux figues ou aux olives pour la boulangerie, côté pâtisserie, vous apprécierez sa délicieuse tarte aux noix caramélisée au beurre salé et miel, la tarte aux pommes à l'ancienne à la vanille (ou à la cannelle) et au strudel.
Nous vous conseillons quelques spécialités superbes : le « Millefeuillo », une sorte de jésuite revisité façon gourmande ; le « bermude », un craquant de praliné et crème au chocolat ; la tarte de légumes de saison ; la « tuttifrutti », une tarte aux fruits frais de saison ; et aussi moult produits maison, guimauve, glaces et autres chocolats. Une adresse excellente, mise en place par trois générations depuis 1910.

NOURI'BIO MARKET
10, rue Alfred-Maurel
✆ 04 67 98 89 31 / 07 87 29 35 17
www.nouribiomarket-34.com
contact@nouribiomarket-34.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30 ; le dimanche de 9h à 12h30.
Le bio ? C'est beau ! D'ailleurs, Clarisse et Laurent Nourigat ont installé deux boutiques : l'une du côté de Pézenas et l'autre du côté de Clermont-l'Hérault. Un petit supermarché 100 % bio de 300 m² pour Pézenas tout beau et bien rangé qui porte bien son nom, à l'image de ses heureux propriétaires mais aussi de ce qu'il propose comme nourri (ture). Ici on mange du bio sous toutes les coutures : aliments sans gluten, produits sans sucre, sauce et huile, fruits secs et coques, tisanerie… mais pas que ! On trouve également sur la surface de vente, des huiles essentielles, des compléments alimentaires, des soins esthétiques pour le corps et le visage, des produits ménagers, des produits bébés… bref tout l'arsenal du parfait petit écolo qui protège la planète bleue et par là-même son organisme… ne dit-on pas d'ailleurs « un esprit sain dans un corps sain » ?

CHEZ PAULINE
2, place de la République
✆ 04 67 63 56 02
Installée depuis peu, Pauline et son équipe se sont installés en plein centre-ville. Pains, viennoiseries et pâtisseries de tout premier choix jouent des coudes sur les étagères. Pauline, jeune pâtissière s'est adjoint les compétences d'un boulanger. Le midi de copieux sandwichs, quiches et tartes salées remportent un vif succès auprès de la clientèle affamée mais en s'y attardant un tantinet les pâtisseries et chocolats ne sont vraiment pas en reste, les macarons 100% à l'amande sont tout simplement à tomber, et testez, par pitié, comme nous l'avons fait, la tarte aux agrumes meringuées et le duo coco orange ! L'opéra choco café n'est pas mal non plus… à noter que certaines pâtisseries sont sans gluten et sans sucre pour combler toutes les faims. Les viennoiseries sont aussi de très bonne facture et une mention spéciale aux croissants pistache, framboise ou chocolat. Les pains de toutes sortes mais tous issus de farine de tradition sans additif ni conservateur sont très courus, il vous faudra donc vous lever tôt !

PRIEURÉ SAINT-JEAN-DE-BÉBIAN
Route de Nizas ✆ 04 67 98 13 60
info@bebian.com
Depuis toujours, les sols de ce domaine sont consacrés à la vigne, que ce soit à l'époque romaine ou au Moyen Age. Sur ses sols rudes, arides, caillouteux évoluent les raisins roussanne, grenache, syrah et mourvèdre. Produisant des vins riches, capiteux, destinés à vieillir. Le Petit Futé, impatient, a aimé la cuvée Chapelle de Bébian, qui n'a pas besoin d'évoluer en cave !

Marchés

MARCHÉ DE PROVENCE
41, avenue de Verdun ✆ 04 67 09 91 75
www.marche-de-provence.com
Installé juste à côté du Pétrin d'Augustin, ce Marché de Provence est tenu par Franck Constans qui sélectionne la meilleure qualité pour fruits, légumes, épicerie

fine, charcuterie et produits régionaux. L'étalage est parfaitement agencé, les produits sont frais, les conseils de préparation et de cuisson au rendez-vous, voilà de quoi noter cette adresse parmi vos commerçants préférés.

› **Autre adresse :** 14, avenue du Maréchal Leclerc Pézenas ✆ 04 67 90 79 66

Dans les environs

Aumes

■ **LA PETITE MAISON**
23, place de la Mairie
✆ 04 67 98 13 47
Ouvert tous les jours de 15h à 19h en juillet et août, sur réservation de septembre à juin.
Tout près de la belle chapelle du XIIIe d'Aumes (avec chevet carré et petit musée), Nathalie Brassart ouvre les portes de son atelier de poteries et faïences. Sur ses étagères, de jolies pièces blanches soulignées de bleu et d'autres aux couleurs joyeuses : vaisselles, lampes et photophores pouvant être personnalisés. Proposant glaces et gourmandises à savourer en jetant un œil sur des expositions (photos, dessins, peintures…) l'adresse devient alors salon de thé.

Castelnau-de-Guers

■ **DOMAINE DES LAURIERS**
15, route de Pézenas
✆ 04 67 98 18 20
www.domaine-des-lauriers.com
marccabrol@domaine-des-lauriers.com
Visites du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Marc Cabrol vit au milieu des cuves et des rangées de vignes depuis que son père a créé le domaine en 1969. Une belle propriété où onze cépages forment comme une mosaïque de saveurs et de goûts différents. Le vin de pays d'oc blanc est assemblé au chardonnay, viognier et rolle. Il est vinifié en barriques, où il est élevé durant dix mois, prenant ainsi de délicieux parfums de fruits blancs, de brioche et de miel. La cuvée picpoul-de-pinet est aussi très agréable et prouve que ce terroir possède un splendide potentiel.

■ **DOMAINE DE LA MIRANDE**
Domaine de la Mirande
✆ 04 67 98 21 52
www.domainedelamirande.com
vinmirande@hotmail.com
Ouvert tous les jours de 8h à 12h et de 15h à 19h.
Joseph Albajan est un vigneron attaché de longue date à son domaine, qu'il a eu la bonne idée de racheter quand les propriétaires bordelais l'ont vendu, en 1988. Aujourd'hui, ces picpoul-de-pinet sont excellents. De même pour la gamme des vins de pays d'Oc, déclinée en trois couleurs. Il faut cependant distinguer la splendide cuvée Marie-Laure composée de vieilles vignes de picpoul vinifiées en barrique de chêne français.

Montagnac

Dominé par la chapelle de Notre-Dame-de-la-Peyrière, ce bourg médiéval autrefois célèbre pour ses nombreux troupeaux et foires s'organise autour de son église et se protège par son enceinte fortifiée. En flânant dans ses rues on admire les témoins du passé : la très belle église style gothique méridional, du XIIIe et XIVe siècle, dont le clocher orgueilleux s'élève à 54,50 m. Tout près, dans les rues ombragées, on découvre une série de portes et d'hôtels particuliers des XVIe et XVIIe siècles, puis la fontaine du Griffe, la porte de la Maison Gilibert, l'imposant portail de l'Hôtel de Thémines de 1587 et la cour de l'Auberge devenue aujourd'hui la Maison de la Culture et du Patrimoine… Les amateurs de vin n'oublieront pas de visiter la cave coopérative, la plus grande d'Europe. Aujourd'hui Montagnac est un village de 3 000 habitants avec ses commerces qui jalonnent l'esplanade aux platanes séculaires et la Grand'Rue. Véritable village touristique, il a su garder son charme.

■ **AUBERGE DE BESSILLES**
Domaine de Bessilles
✆ 04 67 24 75 75
www.bessilles.fr – bessilles@bessilles.fr
Fermé du 26 octobre au 9 février. Ouvert tous les jours le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h30 à 21h. Sur réservation seulement. Réservation impérative. Carte : 35 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.
Il faut s'enfoncer dans la campagne pour découvrir cette auberge nichée dans un vaste domaine apprécié pour sa terrasse, sa salle voûtée, son autre salle avec cheminée ou les anciennes écuries. S'il est possible de se restaurer au déjeuner à la brasserie de macaronade sétoise, d'entrecôte de bœuf ou de coustellous de porc, le soir venu le domaine dévoile son auberge et sa cuisine régionale. Nous avons été séduits par les encornets farcis et croustillant au parmesan, la Tatin de chèvre aux pétales de tomate confite, le lapin en trois cuissons, le filet de cannette rôti au beurre d'estragon et la tartelette tout châtaigne. Un joli moment.

■ **CÔTÉ MAS**
Route de Villeveyrac
✆ 04 67 24 36 10 / 06 42 39 10 39
www.cote-mas.fr – info@cote-mas.fr
Ouvert du mardi au vendredi le midi ; du mardi au samedi le soir. Réservation recommandée. Menus de 39 € à 89 € (uniquement le soir). Formule du midi : 21 € (à 31).
Jean-Claude Mas a monté ce restaurant dans l'esprit « Luxe Rural ». Le lieu est chic et la déco, sobre, est faite avec goût et raffinement. Situé à Montagnac, au cœur de 150 hectares de vignes, de garrigue et d'oliviers, la halte gourmande ne décevra pas. Une carte très fusion, s'inspirant du terroir et proposant un regard totalement neuf, avec quelques détours du côté du pays du soleil levant. Fois gras de canard aux trois parfums, « wakamé », miel et vin rouge épicé en entrée ; pour la suite, bœuf grillé, légumes de saison en cocotte, essence de vin rouge et sauce béarnaise au wasabi. Pour finir, tatin de pommes, crème de riz au lait et granité de pomme au Calvados. Les vins, sélectionnés par un amoureux du sujet, sont bien sûr excellents. Une vaste salle permet également d'accueillir les groupes, pour les séminaires et les dégustations privées. Tout y est, nous sommes séduits.

CHÂTEAU LES SACRISTAINS
✆ 04 67 43 49 89
www.chateau-les-sacristains.fr
info@chateau-les-sacristains.fr

Ouvert toute l'année. 28 chambres. De 500 € à 1 430 € la semaine selon saison. Jeux pour enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wi-fi gratuit. Service de ménage. Restauration. Vente. Tv satellite.

Fondé au XIVe siècle par les bénédictins de l'abbaye de Vallemagne – à 2 km – en tant que domaine d'approvisionnement, cet ancien domaine viticole vous accueille, un havre de tranquilité dans un paysage vallonné entre vignes, prés et forêts de pins. Tous les appartements (maison ou studio) disposent de cuisines équipées, de petits jardins privatifs et d'entrées séparées. Le château offre également 6 chambres d'hôtes dans des bâtisses aux pierres apparentes, bel exemple de l'architecture rurale du sud de la France. Les bâtiments, dont l'apparence actuelle date du XIXe siècle, ont été entièrement rénovés, ce qui leur confère un grand standing. Ici, aucune animation n'est prévue, mais le domaine organise et reçoit des programmes culturels et sportifs pour de petits groupes. On trouvera tout de même un terrain de tennis, un boulodrome et des promenades équestres dans la région. Les portes du domaine s'ouvrent, aux alentours, sur la *via domitia*, ancienne route vers l'Espagne de l'empereur romain Domitian. Un agréable séjour en perspective.

CHÂTEAU PAUL MAS – DOMAINE NICOLE
Route de Villeveyrac
✆ 04 67 90 16 10
www.paulmas.com
info@paulmas.com

L'histoire de l'emblématique héron commence au pied du château Paul Mas, à Pézenas, et se pérpétue aujourd'hui. On est ici vignerons de père en fils depuis 1892, et l'on peut dire que c'est une belle réussite. Les vignobles des domaines Paul Mas s'étendent autour de Montagnac, à l'abri des pinèdes et de la garrigue, sur des sols argilo-calcaires. On y privilégie la culture raisonnée et la biodynamie, élevant des vins d'une belle expression et possédant une belle personnalité. Une qualité reconnue puisque les vins Paul Mas ont gagné pas moins de 150 médailles au cours de ces dix dernières années. Une très belle gamme de vins est proposée et l'on ne sera pas déçu de la visite.

CHÂTEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE
RD613
✆ 04 67 24 00 40
www.stmartingarrigue.com
contact@stmartingarrigue.com

Du lundi au vendredi (sauf jours fériés) : de 8h à 12h et de 14h à 17h30. Juillet-août : ouvert samedi et dimanche de 10h30 à 13h et de 14h30 à 18h30.

Au cœur du Languedoc, entre Béziers et Montpellier, tourné vers la mer Méditerranée, le château Saint-Martin-de-la-Garrigue protège ses 160 hectares de propriété, alternant vignes, garrigues, pinèdes et oliviers. Riche en histoire et en souvenirs, il présente autour de sa chapelle romane et d'un château de style Renaissance un parfait équilibre. Il a fait pendant deux ans l'objet d'importants travaux menés par un architecte international de renom mêlant harmonieusement histoire, éléments résolument contemporains et meubles design. La propriété fait 160 hectares, dont 60 de vignes, et le château est lové dans un parc de 3 hectares. Une belle gamme de vins, une balade sympathique.

DOMAINE DE CAMPAUCELS
Route de Saint-Pons de Mauchiens
✆ 04 67 24 19 16 / 06 70 19 69 80
www.domaine-campaucels.com
domainecampaucels@orange.fr

Cathy Do est une vigneronne passionnée, amoureuse de son terroir. Elle produit des vins vivants (appellation AB) en harmonie avec la nature, à partir des fruits issus de son vignoble dans lequel elle a planté des cépages classiques et d'autres oubliés. Elle a conçu une gamme de vins de terroir en IGP Pays d'Oc blanc, rouge et rosé, en AOP Languedoc, Grès de Montpellier et Picpoul de Pinet. Dans la cave, à l'heure de l'assemblage, elle fait appel à son savoir d'œnologue mais aussi à son intuition et se laisse guider par le cœur. Un vrai plaisir de déguster d'aussi jolis vins. Une belle rencontre.

DOMAINE DE LA CLAPIÈRE
Domaine de la Clapière
✆ 06 17 74 35 33
www.laclapiere-boutique.com
domaine@laclapiere.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

Au milieu des oliviers, Sophie et Xavier Palatsi tiennent ce vignoble avec les précieux conseils de Jean Natoli. Le domaine, qui s'étend sur 60 hectares, dont 35 de vignes, produit des vins issu d'une agriculture raisonnée. Tous sont labellisés Terra Vitis depuis 2010 et bénéficient de l'indication géographique protégée IGP OC Hérault. Parmi les « spécialités » de la maison, le Jardin de Jules, un vin rouge – enfant du pays – a obtenu la médaille d'argent au Concours de Paris en 2010 ; Jalade, un rosé, la médaille d'or du Concours Mondial de Bruxelles en 2010 ; et la Cuvée Gatefer (vins rouges), la médaille d'or du Concours des Grands Vins du Languedoc, en 2009. Des dégustations et visites des chais sont organisées et des chambres d'hôtes vous accueillent pour une ou plusieurs nuits dans la bastide du domaine. Enfin, une salle de 250 m² accueille des réceptions, jusqu'à 70 personnes. Un bel endroit, des vins délicieux, des chambres agréables, un accueil chaleureux… C'est magnifique.

DOMAINE SAINT JEAN DU NOVICIAT
Mas du Novi – D 5
Route de Villeveyrac
✆ 04 67 24 07 32
www.masdunovi.com
contact@masdunovi.com

Ouvert 7 j./7 du lundi au dimanche. Visite et dégustation gratuite.

« Siste et ora, viator » assieds-toi et prie, voyageur, telle est la devise du Mas du Novi, ancienne dépendance de l'abbaye de Valmagne. Une variation de la croix occitane signe de même les belles productions de ce domaine de 100 ha, sur des sols variés. Une petite chapelle du XIIe siècle est à visiter. Depuis 1994, l'ensemble de la

production est vinifiée sur place ; celle d'un magnifique chardonnay (nez puissant et complexe, bouche équilibrée, grasse et longue) ; celle des coteaux-du-languedoc rouges (cépages typiques), présentée en trois cuvées dont une « Prestigi » rouge médaille d'or 2013 au concours des grands vins du Languedoc, robe brillante, qui rend au nez et en bouche des arômes de fruits rouges et de boisé fondu, une complexité remarquable. Pour le voyageur, qui aura délaissé la prière, la visite des installations débouchera sur la présentation d'un cas unique en France, un rouge pétillant, assemblage d'alicante, cinsault et carignan, que les vignerons recommandent bien frais sur un dessert au chocolat ou aux fruits rouges… Une belle dégustation, une belle visite.

■ **DOMAINE SAVARY DE BEAUREGARD**
La Vernazobre
RD613
✆ **04 67 24 00 12**
www.savarydebeauregard.com
christophe.savary34@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 19h. Ouvert le dimanche (sur rendez-vous).
Typique de l'architecture rurale languedocienne, ce domaine est géré aujourd'hui par Christophe Savary de Beauregard qui travaille en lutte raisonnée. Les vins sont remarquables de sincérité et de finesse aromatique. Classés en vins de Pays d'Oc ou AOC Picpoul de Pinet, ils sont issus de chardonnay, cabernet, merlot, syrah, grenache cinsault et piquepoul ; une belle brochette de cépages pour des rosés, blancs et rouges du meilleur rapport qualité/prix. Coup de cœur pour le Picpoul 2007, gouleyant, fruité et vif, idéal pour des poissons en sauce et à l'apéritif. Le domaine dispose de deux gîtes de 5 et 6 personnes avec une jolie piscine au milieu des vignes. De belles vacances à la campagne avec l'accueil très sympathique de Christophe Savary de Beauregard.

■ **LES VIGNOBLES DE MONTAGNAC**
15, avenue d'Aumes
✆ **04 67 24 03 74**
www.lesvignoblesmontagnac.com
info@lesvignoblesmontagnac.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 15h30 à 18h. En juillet et août, ouvert le samedi de 9h30 à 12h30.
Entre fruits de la terre et fruit de la pierre, les vignobles de Montgnac proposent aussi bien des vins d'origine contrôlée – Picpoul de Pinet, Grès de Montpellier et Vin des Pays des Coteaux de Bessilles – dont la dégustation est gratuite au caveau, que des chemins de randonnée, inspirés par la beauté des paysages de la garrigue et la nature méditerranéenne luxuriante. Sur le parcours ont été disposées les œuvres d'artistes-sculpteurs héraultais, tels que Kay Vygen, Bruno Mendola, Ben Truscott (Le Bacchus) et Jean-Pierre Giraud, valorisant ainsi le travail des hommes d'ici. Les promenades sont ouvertes à tous. Les randonneurs seront bien avisés de se munir de bonnes chaussures, d'une bouteille d'eau et d'un couvre-chef ! La balade commentée par une maître vigneronne est un moment rare de rencontre, de beauté des espaces parcourus et de compréhension de la notion de terroir. Celle-ci se fait en semaine sur réservation à partir de 12 personnes. Dégustation commentée gratuite à l'arrivée.

© CLODIO – ISTOCKPHOTO

Église Saint-André de Montagnac.

Nézignan-l'Evêque

■ **LE VIEUX FOUR**
3, avenue de Pézenas
✆ **04 99 41 49 97**
www.pizzalevieuxfour.com
Ouvert toute l'année. Ouvert de midi à 14h et le soir de 17h30 à 23h (dernier service à 22h30). Plats à partir de 14 €, burger à partir de 12,90 €, pizzas de 9,50 € à 16 €, dessert à partir de 4 €. Vente à emporter.
A seulement 20 minutes du Cap d'Agde, nous vous recommandons vivement ce lieu magique créé par Alain et Francine il y a maintenant 6 ans. Au départ, l'excellente réputation du Vieux Four s'est faite sur les pizzas d'une qualité rare avec des produits nobles chers à Alain, le pizzaïolo de la maison. Aujourd'hui, en rajoutant des plats entièrement cuisinés maison avec là aussi des produits frais sélectionnés, il y en a pour tous les goûts sans oublier les soirées thématiques autour d'un vin à découvrir, et si c'est un blanc, il y aura les huîtres. Croûte de Haute-Savoie, tartiflette, camembert rôti au four, lasagnes, tous ces plats sont accompagnés de petits pains maison et d'une salade à l'huile de truffe. Du côté des pizzas, des compositions hors du commun vous sont proposées. Elaborée avec des produits sélectionnés pour leurs hautes qualités gustatives comme le gorgonzola AOP, le parmesan AOP, de la mozzarella Di Bufala IGP et du roquefort AOC, Alain a fait de la pizza un produit d'excellence. Pour savourez sa cuisine, on s'installe sur la grande terrasse ou dans une belle salle et, ce qui ne gâte rien, le service est assuré par Francine et Caroline, deux charmantes belles femmes. Et en plus, chaque fin de semaine, il y a des soirées thématiques et musicales ce qui garantit une ambiance toujours sympa.

Saint-Thibéry

PARC ZOOLOGIQUE DU NOUVEAU MONDE

Domaine de la Serre ✆ 07 68 95 93 00
www.zoolenouveaumonde.com
contact@zoolenouveaumonde.com

Ouvert toute l'année. Ferme pédagogique. Tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 20h. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 12 €. Tarif de groupe à partir de 10 personnes. Restauration. Animations.

Dans le Parc zoologique du Nouveau Monde, vous pourrez découvrir pas moins de 900 animaux parmi 70 espèces différentes installées sur près de 9 hectares. Un tout nouveau projet où tous les enfants donnent à manger aux animaux. Des oiseaux aussi surprenants les uns que les autres, des buffles, des chameaux, des lamas, des chèvres, des loups… Un petit seau vous sera confié pour donner à manger aux animaux, des petits vélos et aussi des châteaux gonflables illimités. Toboggan géant en eau gratuit prévu en saison alors pensez à apporter vos maillots ! Un lieu de rêve, une sortie idéale en famille, un lieu où l'on aime flemmarder, gambader et rêver…

LE BISTROT DE LA VIÈRE

Domaine de la Vière
Chemin de la Vière
✆ 04 67 00 73 04 / 06 09 12 44 06

Ouvert tous les jours de 9h à 1h. Menu unique à 23 €. Formule : 12 € (à 17 €).

Dans le magnifique cadre du domaine de la Vière, un bistrot pour se régaler du petit déjeuner au dîner et découvrir la jolie cuisine d'un jeune chef. L'ardoise varie au gré des saisons, au choix : mille-feuilles de langue de bœuf, carpaccio de thon au citron, foie gras et chutney de figue, croquant chèvre poire, tourteau farci, rôti de veau basse température, râble de lapin sauce chasseur, souris d'agneau confite, poissons et viandes grillés, salades repas, desserts gourmands. Les assiettes sont belles et généreuses, l'accueil est sympathique, la terrasse très agréable. Un rapport qualité-prix imbattable !

LA BRASSERIE DU VILLAGE

Place Francis-Laurent
✆ 04 67 90 04 71

Ouvert toute l'année. Du dimanche au mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Formule du midi : 13,90 €.

Ouvert depuis octobre 2015, c'est Anne Prat du Pédalorail qui nous a vanté ce lieu. En Octobre 2015 François et Nicolas ont installé leur belle petite brasserie avec terrasse ouverte sur le nouveau pôle commerciale du village. La déco est sympa et très originale. On y sert une très belle et généreuse salade Caesar, tartare charolais, entrecôte salers, filet de veau de l'Aveyron, camembert rôti le tout accompagné de bons vins régionaux comme la Madeleine St Jean de Marseillan ou le domaine du Mas du Novi à Montagnac. Côté dessert nous fondons pour la tarte déstructurée au citron ou les glaces de la compagnie des desserts. Régulièrement des soirées à thèmes sont organisées. Les tables sont fleuries grâce au fleuriste voisin, les portions généreuses et les produits travaillés sont issus de proches fournisseurs. Convivial et décontracté on s'y sent vite très bien ! Une adresse qui manquait à Saint Thibéry.

PÉDALORAIL

Le pont romain
✆ 06 01 71 20 49 - 06 37 57 57 94
www.pedalorail.com
anne.prat.15@gmail.com

Ouvert du 1er avril au 30 novembre + vacances scolaires Noël. Juillet et août de 9h30 à 20h. Avril, octobre et novembre de 14h et 15h30. Mai, juin, septembre de 11h à 17h. Entrée : 15 €. Gratuit pour les -5 ans. Enfant : 5 €. Groupe adulte 12 € et enfant 3 €. Réservation vivement conseillée.

Le Pédalorail, c'est une voiturette à pédales sur rail qui vous permet de découvrir d'une nouvelle manière la beauté de l'Hérault. De quoi faire une jolie balade originale sur les voies désaffectées en pleine nature. Voilà plus de cinq ans qu'Anne Prat a installé le Pédalorail sur les bords de l'Hérault entre le Pont Romain de St-Thibéry et un ancien moulin à blé. Côté programme, après un rapide brief de sécurité, vous montez sur le Pédalorail crée par Olivier, son mari. Le parcours dure environ 1h15 en pleine nature, à l'ombre, le loisir est fort appréciable, car c'est l'aventure… Un demi-tour et l'on revient. Olivier a construit ces engins et il vend aujourd'hui ses Pédalorails un peu partout en France et plus particulièrement dans le Cantal où il a aussi monté son propre circuit. Une bonne idée de sortie pour un événement festif ou familial !

ROQUEBRUN ★

Quel magnifique petit village médiéval, chargé d'Histoire… On le surnomme même le *Petit Nice de l'Hérault* ! Bénéficiant d'un microclimat qui lui permet non seulement la culture de la vigne, mais aussi des mimosas, des agrumes et de l'olivier, il offre une porte d'entrée sur le Parc régional du haut Languedoc, entre mer et montagne. Il grimpe à flanc de montagne depuis les bords de l'Orb, que se partagent les vieux moulins du XVII[e] siècle et la plage, jusqu'aux ruines de l'ancien village et de la tour carolingienne du XII[e] siècle, au pied de laquelle le jardin s'est installé. La montée passe devant une église sobre, en partie romane ; depuis la place, le panorama s'ouvre largement sur la vallée de l'Orb. L'environnement naturel est parfait pour les sportifs : randonnées pédestres, VTT, canoë-kayak, tir à l'arc… Les vins produits dans ce secteur d'appellation Saint-Chinian sont excellents et arborent depuis 2004 l'appellation Saint-Chinian-Roquebrun.

Le couvert

■ **LE PETIT NICE**
11, avenue du Roc-de-l'Estang
✆ 04 67 89 64 27 – petitnice34@orange.fr
Fermé de novembre à décembre. Basse saison : ouvert tous les jours le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ.
De la salle ou de la terrasse, on peut admirer le cours de l'Orb qui serpente à ses pieds. A l'arrière, la nature est présente avec les pentes du jardin méditerranéen surmonté de sa célèbre tour. Mais à Roquebrun, l'établissement est aussi connu que cette dernière. On vient ici en famille ou en groupe déguster à l'ancienne une vraie cuisine de terroir : plats en sauce (blanquette, bourguignon, civet de lapin…) des pintadeaux à la broche flambés au lard ou des gigots savoureux au four, mais aussi des truites aux amandes et des langoustines. Plus légères, les salades et les viandes grillées composent des repas d'été, comme aussi un bel échantillon de pizzas maison. Une adresse sympathique !

Le gîte

■ **BORD'ORB**
Rue du Barry ✆ 04 67 89 76 34
www.bordorb.free.fr
Gîtes de France (3 épis). Ouvert toute l'année. Pour 6 personnes (90 m², 3 chambres). De 310 € à 660 € la semaine selon saison. Week-end : 200 €, mini-semaine : 260 €. Animaux acceptés. Salon de jardin, lave-linge, lave-vaisselle.
Dans un ancien local agricole, en plein cœur du village, avec une belle vue sur la célèbre tour et la campagne environnante, Françoise et Michel ont aménagé un gîte plein de charme et de confort pouvant accueillir 6 personnes. Parfaitement équipé, le gîte comprend sur deux étages trois chambres, un coin cuisine, une salle à manger, un coin salon avec télévision, une salle de bains, un garage… Ils mettent à votre disposition un charmant patio avec salon de jardin et barbecue. Un lieu idéal pour passer quelques jours dans le « Petit Nice » languedocien. Des prestations agréables.

Loisirs

■ **GRANDEUR NATURE**
Chemin de Laroque ✆ 04 67 89 52 90
www.canoeroquebrun.com
Fermé du 15 octobre au 14 avril. Parcours à partir de 38 € en canoë, 23 € en kayak (5 km). Location de combinaison néoprène : 4 €.
Pour s'engager sur la rivière la plus sportive de la Méditerranée, rien de mieux qu'un canoë ou qu'un kayak. Grandeur Nature vous propose de voguer sur cette eau en toute sécurité et selon vos envies. Les moins téméraires pourront louer un canoë biplace ou un kayak pour canoter et flâner sur le plan d'eau. Pour les autres, les parcours varient de 5 km à 37 km, le plus long s'étale sur 2 ou 3 jours. Entouré de moniteurs vous découvrirez des paysages incroyables, un calme charmeur mais aussi des zones avec rapides, un barrage avec glissière à franchir… Une belle balade !

Emplettes

■ **CAVE DE ROQUEBRUN**
Avenue des Orangers ✆ 04 67 89 64 35
www.cave-roquebrun.fr
Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h. Ouvert 7j/7 en juillet et août. Vente en ligne.
Le vignoble de Roquebrun classé en AOC Saint-Chinian-Roquebrun et Saint-Chinian est situé dans le Parc régional du Haut-Languedoc, à 30 km au nord de Béziers. Il bénéficie d'un microclimat exceptionnel permettant la culture des orangers et citronniers. Cette douceur a valu à Roquebrun d'être présenté comme « le petit Nice de l'Hérault » et en fait un haut lieu touristique de la vallée de l'Orb. Ce climat associé à des sols schisteux caractéristiques permet de produire des vins souples et élégants, avec un réel potentiel aromatique. La cave de Roquebrun est devenue depuis des années une référence dans la région du Languedoc.

Dans les environs

Cessenon-sur-Orb

Blotti à flanc de colline sur une boucle de l'Orb, Cessenon-sur-Orb est une des plus anciennes cités du Languedoc, autrefois capitale d'une châtellenie de 30 000 hectares. Superbe bourgade en circulade émergeant d'un océan de vignes, il est dominé par une tour carrée. Sur la place du marché, un fragment de sarcophage du Ier siècle, enchâssé dans le mur d'une maison témoigne de l'empreinte romaine. De l'ancienne forteresse démantelée en 1633 par les guerres de religion, il ne reste que quelques vestiges de murailles et de donjon. L'église Saint-Pierre construite au XIV[e] siècle mérite le détour. Une légende raconte que le nom de Cessenon soit dû à la malignité du diable qui, un jour, las d'entendre sonner les cloches exigea du sonneur qu'il cesse. Un brin sourd mais courageux, l'homme répondit : non.

LA MINI FERME ZOO
D14 ✆ 04 67 89 54 14
www.minifermezoo.fr
miniferme@live.fr
Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi, le dimanche et les jours fériés de 13h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 11h à 19h. Haute saison du 15 avril au 1er octobre. Adulte : 6 €. Enfant : 5 €. Carnet 10 entrées à 45 €.
A l'ombre des pins et parmi les bouquets de thym et de romarin, sur une colline de 5 ha sont élevés des animaux domestiques des quatre coins du monde. Le cheptel compte 600 bêtes représentant 100 races originales : paon, lama… Cette arche de Noé du XXIe siècle ravira grands et petits qui pourront nourrir les animaux. Depuis fin de l'année 2000, l'accent a été mis sur la présentation et la reproduction de différentes races d'animaux domestiques dont certaines, uniques en France. Le parcours est ombragé et la durée de la visite est de 1h15 à 1h45 suivant le rythme de chacun. Deux petites plaines de jeux sont accessibles aux enfants, sous la surveillance des parents.

LE SITE DE COUMIAC
D136 ✆ 04 67 89 65 32
Cette ancienne carrière de marbre issue du calcaire griotte a été le théâtre d'une activité intense au XIXe siècle et s'est vue classée Réserve naturelle volontaire. La roche extraite, un « marbre griotte », d'une très grande qualité ornementale, connaît un succès international. Elle est utilisée pour la décoration d'édifices de prestiges comme la Maison-Blanche à Washington ou la Maison de France à Rio de Janeiro. Outre la production de marbre qui a fait le tour du monde, le site permet de remonter le temps. De nombreux fossiles témoignent de l'extinction d'un grand nombre d'espèces d'une faune aquatique datant de plusieurs millions d'années. Pour arriver à ces 9 ha de garrigue, il faut emprunter des chemins pédestres très agréables.

RÉALS CANOË KAYAK
Réals
✆ 04 67 89 61 65
www.base-reals.com
info@base-reals.com
Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h. Haute saison : tous les jours de 9h à 19h. Hors saison ouverture le week-end sur réservation. Parcours 5 km : 38 € en canoë et 22 € en kayak. Parcours 17 km : 49 € en canoë et 32 € en kayak.
Situé sur l'Orb, cette structure est spécialisée dans le canoë-kayak. Elle propose différents parcours adaptés à tous les niveaux, en descente libre ou encadrés par des moniteurs diplômés. Agrée par la Fédération française, elle organise des compétitions officielles sur son parcours (spectacle assuré !) ainsi que des stages. Mais la base offre aussi de nombreuses autres activités tout au long de l'année : escalade, randonnée pédestre, parcours aventure avec tyrolienne, aire de pique-nique… Chacun y trouve son bonheur à coup sûr. Les randonneurs pourront suivre la départementale pour rejoindre le hameau de Réals spectaculaire chaos rocheux. Un joli moment en famille ou entre amis.

CHÂTEAU BOUSQUETTE
Route de Cazouls-les-Béziers
✆ 04 67 89 65 38 / 06 31 03 98 76
www.chateaubousquette.com
labousquette@wanadoo.fr
Ouvert de 8h à 12h et de 14h à 18h.
Le domaine a été fondé en 1750 et racheté en 1996 par un viticulteur suisse tombé amoureux du Caroux. La cave a été construite sur une ancienne carrière de marbre rose. Attaché à la nature, Eric Perret a suivi les mêmes idées de protection de l'environnement que le précédent propriétaire et il conduit ses vignes selon les principes de la culture biologique. Il en tire des vins régulièrement primés.

CHATEAU CAZAL-VIEL
✆ 04 67 89 63 15
Propriété de la famille depuis 1790, ce domaine situé au sud de l'appellation de saint-chinian évolue entre les mains d'Henri et Christiane Miquel. Millésime après millésime, est extraite la richesse de son terroir pour le grand plaisir des amateurs de l'appellation. Le Petit Futé a aimé le Château de Cazal Viel, saint-chinian, cuvée Tradition, rouge. Syrah, grenache et mourvèdre pour un vin élégant, d'une belle persistance en bouche. A noter des expositions de peinture et la possibilité d'hébergement (gîte de France 5 épis pour 4 à 5 personnes).

DOMAINE CANET-VALETTE
Route des Causses-et-Veyran
✆ 04 67 89 51 83
www.canetvalette.com
contact@canetvalette.com
Vente au domaine uniquement sur rendez-vous.
Dans sa belle cave dominant les coteaux de Cessenon, Marc Valette a pour projet de faire le vin qu'il aime, de bien vivre au cœur de son vignoble. Ainsi est né ce domaine planté à 90 % de syrah, où les raisins sont vendangés en caissettes en surmaturité. Il obtient des breuvages puissants, structurés, à servir avec une cuisine épicée, tant pour la cuvée Maghani, le vin de fête de l'ancienne Perse, que la cuvée Une et Mille Nuits.

ROUJAN

Ce gros bourg rural, proche de Pézenas, Béziers et Bédarieux est idéalement situé. Déjà cité au IXe siècle, le village possède de nombreux vestiges gallo-romains enfouis, il est organisé autour du noyau d'origine médiéval. Roujan était un village fortifié avec des remparts et des fossés. Il ne reste plus aujourd'hui que trois portes sur six. Les tracés des remparts restent visibles dans la rue basse et la cour du château a conservé la tour hexagonale du XVIe siècle. Le passé du village typiquement méridional, est aussi brillamment représenté par l'église gothique Saint-Laurent du XIIe siècle, au sud du village la chapelle Saint-Nazaire du Xe siècle. Au nord-ouest le château de Cassan, ancien prieuré royal élève son site impressionnant classé par les Monuments historiques.

Points d'intérêt

CHÂTEAU-ABBAYE DE CASSAN
Route de Gabian ✆ 04 67 24 52 45
www.chateau-cassan.com

Fermé du 31 octobre au 15 avril. Ouvert hors saison pour les vacances d'automne, des journées thématiques et pour les groupes sur réservation. Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 14h à 19h. Haute saison : tous les jours de 11h à 19h. Gratuit jusqu'à 7 ans. Adulte : 7,10 €. Enfant (de 7 à 18 ans) : 4,60 €. Chèque Vacances. Accueil enfants (jeu découverte du château, un jeu de piste, et la location de déguisements). Boutique. Séminaires.

Dévolu au culte religieux par Charlemagne en 805, le site est pourvu d'une chapelle en 1080. A partir du XIIe siècle, l'établissement prospère, tant sur le plan spirituel que temporel, à tel point que les vicomtes de Béziers le choisirent comme lieu de sépulture de leur dynastie. L'église actuelle, heureusement peu modifiée, date du XIIe siècle, c'est le palais épiscopal, édifié par Jean-Antoine Giral au XVIIe siècle qui impressionne le visiteur. Fin du XVIIIe siècle, le monastère prend sa nouvelle appellation laïque de "Château de Cassan". La vue sur la façade ouest, imposante avec ses 65m de long et ses multiples fenêtres vaut, à elle seule, le détour. A l'intérieur, certaines parties ont été restaurées et on découvrira de beaux salons meublés et la cuisine reconstituée. A l'extérieur, s'offre une vue magnifique sur le jardin à la française. Une très belle boutique propose vins, olives, miel, confiseries, savons, livres, gravures, cartes postales, souvenirs, jouets et artisanat.

Le couvert

À L'ESCAMPETTE
12, place du Lieutenant-Paul-Gauffre
Néffiès ✆ 04 67 24 83 99

Ouvert du dimanche au vendredi de 10h à 14h et de 18h à 1h ; le samedi soir. Basse saison : fermé le dimanche soir. Réservation impérative. Carte : 25 € environ. Suggestion du jour : 13,50 €.

Niché sur les hauteurs du village de Néffiès, A l'Escampette est le rendez-vous immanquable des gourmands et fêtards du coin. La terrasse offre un panorama superbe sur la plaine lointaine et l'accueil y est vraiment excellent. Les locaux ne s'y trompent pas qui en ont fait leur Q.G., ambiance authentique assurée, et même parfois franchement fêtarde, l'établissement fermant tard le soir. On vous y servira une cuisine simple et soignée tout au long de l'année, des plats maîtrisés et faits maison et l'addition sera légère. Une adresse comme on les aime !

© RYSANN34 - STOCK.ADOBE.COM

Château-Abbaye de Cassan.

Le gîte

■ **LA MAISON DU COMPAGNON**
40, avenue de Pezenas ✆ 04 67 24 12 87
www.lamaisonducompagnon.net
Chambre simple 50 €; chambre double 55 €. Petit déjeuner inclus.
Yvette et Adrien Christol vous accueillent dans cette belle maison située dans le village de Roujan. Dans cette maison en vieille pierre construite à l'époque par un compagnon, quatre belles chambres vous apporteront un repos mérité. Une piscine couverte permet de se délasser à tout moment de l'année. Découvertes et visites sont proposées à travers de nombreuses brochures mises à votre disposition, et un petit musée monté par le propriétaire vous présentera un témoignage concret de la civilisation du vin en pays occitan.

Dans les environs

Alignan-du-Vent

■ **LES VIGNERONS ALIGNAN-NEFFIÈS**
27, rue de la Guissaume ✆ 04 67 24 93 16
www.cavecooperative.com
Qualité Sud de France. Livraison possible (boutique en ligne sur le site).
Sur l'aire de production des vins de pays des côtes-de-thongue, s'étend le vignoble d'Alignan-du-Vent. Les racines plongent dans un mélange d'argile et de galets et sur le terroir de Neffiès en AOP languedoc sur du schiste. L'union de ces caves reflète une belle qualité. Dans les caveaux, on y déguste rouges, rosés et blancs issus de différents cépages. On retiendra dans la gamme le Domaine de Montarels, un chardonnay maintes fois médaillé où les arômes de fruits secs, de noisettes et de fruits exotiques surprennent le palais, le rouge Vent des Collines, syrah et cabernet-sauvignon merveilleusement fruité. Issus de sélections parcellaires rigoureuses et d'une sélection pointue des raisins, ces vins sont régulièrement récompensés. À noter : un « Vénus Bag » qui remporte un grand succès tant par la qualité de son breuvage que par son look.

› **Autre adresse :** Caveau de Neffiès, 28 avenue de la Gare-de-Neffiès – ✆ 04 67 24 61 98

Cabrières

Cabrières est connue pour deux choses : son eau et son vin. La source minérale de l'Estabel ne fonctionne en une spectaculaire cascade que lors d'épisodes pluvieux de forte intensité. Côté vin, classé en zone d'appellation AOC, il est élevé dans la plus pure tradition. Occupé par les Romains puis assiégé par les Francs, le site de Cabrières vit son château attaqué par le petit-fils de Clovis qui avait épousé la châtelaine du village, Deuterie. Rasé une première fois par Simon de Montfort en 1210, pris par les Anglais en 1379, le château fut définitivement détruit en 1885 sur l'ordre de Richelieu.

■ **PIOCH FARRUS MINE**
✆ 06 14 91 46 02
pioch-farrus@orange.fr
♿
Fermé de novembre à avril. Le reste de l'année, pour les groupes, uniquement sur rendez-vous (06-14-91-46-02). Ouvert tous les jours de 14h à 19h. Visite guidée toutes les heures, durée : 45 min. Adulte : 7 €. Enfant : 4 €. Pas de toilettes accessibles.
Cette mine de cuivre préhistorique regroupe pour le plaisir des yeux un ensemble de travaux datant de 3 000 ans avant J.-C. jusqu'au XIX[e] siècle. Les peuplades néolithiques languedociennes vont utiliser pour la première fois le métal pour la fabrication d'armes, d'outil et de perles. Peu à peu, le cuivre va s'imposer. Une visite guidée, facile et non salissante, permet de découvrir, le casque sur la tête, les puits et les galeries. Le parcours est horizontal et à température constante avoisinant les 15 °C. Le musée présente le résultat des études des ateliers de traitement et de fusion du minerai.

■ **CAVEAU MUSÉOGRAPHIQUE DES VIGNERONS**
Route de Fontès
Société coopérative agricole
des vins de Cabrières ✆ 04 67 88 91 60
www.cabrieres.com – sca.cabrieres@wanadoo.fr
Qualité Sud de France. Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. En juillet et août, ouvert jusqu'à 19h. Fermé le 1[er] janvier, 1[er] mai et 25 décembre. Dégustation et vente directe tous les jours.
Les monts de Cabrières, à la géologie bouleversée, nous ont légué un site d'une grande beauté et un terroir réputé depuis des siècles pour la forte typicité de ses vins. Considéré comme le plus petit domaine du Languedoc avec ses 380 hectares répartis au milieu des 3 000 hectares de garrigues et de bois, sur les schistes enrichis par les éboulis calcaires des écailles adossées au Pic du Vissou (480 m), ses vignerons se sont alliés afin de promouvoir le savoir-faire et la qualité des vins de leur terroir en créant un caveau muséographique. Leur objectif ? avoir une reconnaissance en AOC communale. Avant de déguster et d'acheter quelques-unes de leurs bouteilles, le musée décrit la géologie des monts de Cabrières, fait un point archéologique de cette terre et propose des expositions photographiques d'hier et d'aujourd'hui autour des procédés de vinification… Pari gagné, car leur réalisation est souvent citée comme l'une des réussites du département. Dans le verre, il ne faut pas manquer de déguster les cuvées Cantate des Garrigues et Champs des Cistes (attention production limitée !).

Gabian

■ **DOMAINE DE CADABLES**
Chemin du Pétrole ✆ 04 67 24 76 07
www.domaine-de-cadables.over-blog.fr
De 1 000 € à 1 100 € la semaine selon saison.
Cette maison est située dans l'enceinte du domaine et jouit d'une situation particulièrement calme. Dotée de tout le confort, elle peut recevoir de 6 à 8 personnes, dispose d'une terrasse et d'une piscine dont les alentours arborés sont un enchantement. Vous pourrez également goûter aux vins du domaine et ainsi découvrir le travail de vos hôtes.

■ **THE VILLAGE HOUSE**
3, rue du Théron ✆ 04 67 24 77 27
www.thevillagehouse.info
adi@thevillagehouse.info
Ouvert toute l'année. Chambre double de 60 € à 65 €.

Niché au cœur du pittoresque village de Gabian, Jean-Maurice et John vous ouvrent les portes de leur bed & breakfast. Une belle demeure en pierre pleine de charme qui abrite deux chambres confortables doubles avec salle d'eau privée et chauffage. Les chambres sont situées au premier étage, l'une est de style classique avec vue sur la fontaine de la Place Vieille, l'autre est d'allure contemporaine. Dans la cour intérieure, vous pourrez vous prélasser à l'ombre tandis que la terrasse du premier étage vous offrira l'occasion d'une sieste ensoleillée en toute discrétion.

■ **CHÂTEAU DE LA GRANGE**
Route de Fouzilhon
✆ 04 67 24 74 60 / 06 73 62 54 77
www.domaine-lagrange.com
Sur rendez-vous.
Entre Faugères, la Méditerranée et le parc naturel du Haut-Languedoc, le vignoble de La Grange étale ses parcelles sur les communes de Gabian et de Fouzilhon. Ce sont là 30 ha de vignes pratiquement d'un seul tenant, pour la plupart en coteaux, qui entourent les chais de La Grange. Syrah, merlot, grenache, carignan, mourvèdre, cinsault et chardonnay y sont cultivés sur une grande diversité de sols (argilo-calcaire, grès, terrasses alluviales du quaternaire) et à une altitude pouvant atteindre 250 mètres. Le climat sec et venteux (la tramontane, le Grec), ainsi que la fraîcheur des nuits d'été, constituent des avantages naturels déterminants qui concourent à garantir un état sanitaire exceptionnel, aussi bien du vignoble que de la récolte elle-même. Les parcelles bordées de garrigue odoriférante bénéficient, non seulement de la protection naturelle qu'y apporte l'équilibre biologique parfaitement préservé de la vie sauvage, mais de plus, elles tirent parti des échanges aromatiques subtils et complexes qui seront mis en valeur dans les vins de La Grange. La gamme des vins de La Grange se décline en trois segments : Les Classiques de La Grange : rouge (vin de pays de l'Hérault) et rosé (vin de pays d'Oc) sont des vins charmants et légers, faciles à boire en toutes occasions. Le rouge est un assemblage et le rosé un monocépage de cinsault où l'expression variétale… Les Terroirs de La Grange : chardonnay Pabiro, merlot Pabiro et Prat Bibal Les Castalides de La Grange : Castalides rosé sélection, Castalides Réserve et Castalides-Edition.

Magalas

Adossé à la colline de Montfo, Magalas est habité depuis le VI[e] siècle avant J.-C. Pendant les invasions barbares, vers l'an mille, un château fut construit sur une colline caillouteuse. Magal, tas de cailloux, pourrait être à l'origine de Magalas. Le visiteur, sensible au charme des vieilles pierres ne peut être que charmé par les vieilles maisons basses aux toiles de tuiles, aux ruelles étroites et à ses places ombragées. Le cœur du village abrite le portail et la nef de la chapelle romane de 1271, église paroissiale dédiée à Saint-Laurent. Indissociable de la vigne, Magalas, niché au cœur du vignoble est fière de son espace Vins et Campanes, premier centre pédagogique en Languedoc-Roussillon sur la culture de la vigne et l'élevage du vin. Au carrefour des quatre appellations faugères, saint-chinian, coteaux-du-languedoc, vins de pays d'oc, son caveau présente une belle variété de vins.

■ **MUSÉE DE CLOCHES ET SONNAILLES**
Espace Vins et Campanes
Z.A.E l'Audacieuse
✆ 04 67 36 67 13
www.herault-tourisme.com
contact@herault-tourisme.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h. Ouvert lundi après-midi en été. Adulte : 3 €. Enfant : 1,50 €. Groupe : 2 €. Boutique.
L'espace Vins et Campanes abrite le musée d'art campanaire, de très nombreuses cloches d'église y sont rassemblées. En animation, vous avez la possibilité d'assister possibilité à des démonstration de fabrication de sonnailles, de moulage de grelots. Mais le joyau de ce musée est le carillon Jan Donnes, une pièce unique en France composée de 40 cloches et daté de 1926, acquis par la municipalité de Magalas. A noter qu'un deuxième exemplaire semblable se trouve dans la ville de Kaunas en Lituanie. Magalas, c'est moins loin !

Margon

Logé dans un écrin de vignoble, ce village au charme irrésistible se love autour de son superbe château du XIII[e] siècle. L'allure fière et dominante de ce château féodal, autour duquel s'articule le village médiéval entraîne les petits futés à travers les charmantes ruelles de sa circulade. Ce manoir très imposant attire le regard vers ses nombreuses tours et tourelles aux couleurs chaudes et rassurantes. Son jardin de 32 m de longueur et d'une hauteur au moins égale est accessible par des banastas, des arceaux élevés au XVIII[e] siècle. L'église est tout aussi magnifique. De style roman, construite au XII[e] siècle, elle a conservé la voûte de son ancienne nef. A l'intérieur se trouve un magnifique retable de la Renaissance, un tableau du baptême du XVIII[e] siècle inscrit aux bâtiments de France. Le clocher du XII[e] siècle possède deux étages voûtés.

■ **AUBERGE DU CHÂTEAU**
1, chemin de Serres
✆ 04 67 24 85 65
www.aubergeduchateau.com
auberge.margon@orange.fr
♿ 🐕
Logis. Ouvert toute l'année. 11 chambres (jusqu'à 4 pers). Chambre double 70 €. Demi-pension. Petit déjeuner : 9,50 €. Soirée étape : 72 €. Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 23 € à 36 €). Canal +.
Aménagée dans un ancien domaine viticole, cette auberge est un véritable coin de paradis. Les 10 chambres (et deux appartements) sont meublées avec simplicité, elles procurent tout le confort nécessaire à un agréable séjour. Toutes sont dominées par une ambiance colorée différente : bleu, orange, vert… équipées de télévision et de liaison internet. C'est dans une belle et chaleureuse salle, installée dans l'ancien chai que les gourmets se régalent d'une croustade de filet de sole et queue de langouste aux champignons et petits légumes, de tartines de Saint-Jacques flambées sur fines tranches de boudin noir et pommes ou d'un moelleux de foie gras maison sur pain d'épice et poires pochées à la cartagène. Une belle adresse.

Neffies

Appuyé sur les premiers reliefs du nord de la plaine biterroise, le petit village de Neffiès est organisé en forme de circulade, avec ses maisons en crépi regroupées autour de l'église, et ses propriétés viticoles disséminées au sein d'un paysage vallonné, couvert de vignes. De nombreux vestiges ont été laissés par le temps depuis la préhistoire, notamment les ruines de la chapelle romane de Saint-Etienne-de-Trignan, le moulin à eau du XVII[e] siècle et ses capitelles, l'église gothique du XVIII[e] siècle et le château dont sont visibles trois tours, une porte et quelques mètres d'enceinte.

■ **GUESTHOUSE SANDEH**
12, avenue de Fontes
✆ 04 67 24 09 81
www.guesthouse-sandeh.com
Ouvert toute l'année. Chambre double 48 € ; studio / appartement 305 €.
Cette maison d'hôtes porte bien son nom, puisque Sandeh signifie en hindi, le bienheureux. Uwe et Jérôme mettent tout en œuvre pour faire de votre séjour un moment de bonheur. Leur maison, nichée dans un écrin de verdure est une ancienne bâtisse rénovée qui a le luxe de posséder une belle terrasse offrant une vue du pays de Roujan jusqu'aux Pyrénées. Deux chambres doubles sont disponibles, ainsi que deux appartements pour 4 à 5 personnes donnant sur une cour. Le tout est meublé avec goût et dispose du confort nécessaire pour des vacances de charme.

Pouzolles

Niché au cœur du vignoble des Côtes de Thongue, Pouzolles, à l'image de nombreux villages de l'Hérault porte les traces de l'occupation romaine. Dès le XI[e] siècle, le nom de Pouzolles est mentionné dans nombre de chartes et cartulaires, et signifierait puits d'huile, probablement à cause de l'existence de source de pétrole à proximité. Le village est dominé par le château et ses deux tourelles, et par l'église, construits à l'emplacement des remparts, dont l'un des vestiges, la porte Saint-Martin, autrefois défendue par une herse est encore visible. La cave coopérative mérite une halte.

■ **DOMAINE DE L'ARJOLLE**
7 bis, rue Fournier
✆ 04 67 24 81 18
domaine@arjolle.com
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 13h30 à 18h ; le samedi de 9h à 13h.
C'est en véritable précurseur que la famille Teisserenc propose des vins blancs, rosés et rouges du domaine de l'Arjolle depuis bientôt trente ans. Les originalités sont la marque de fabrique du domaine Le Carmenère, un cépage d'ici oublié, le Zinfandel, cépage californien délicieux, le chardonnay Dernière Cueillette, légèrement oxydé, surprenant. D'autres cuvées Equinoxe, La Lyre et L'Arlequin complètent une gamme très fournie. Découvrez ce magnifique domaine, avec son caveau de dégustation, la visite de la cave. Des événements ont lieu durant l'été.

■ **DOMAINE BONIAN**
9, ancien chemin de Magon
✆ 04 67 24 77 16 / 06 07 99 73 73
www.vins-languedoc-bonian.com
Sur rendez-vous. Ouvert tous les soirs à partir de 19 h et les week-ends.
Le domaine, histoire de famille avant tout est situé à faible altitude, peu éloigné de la mer, il met les vignes en présence d'un climat méditerranéen strict, un fort ensoleillement permet d'obtenir une excellente maturité pour les raisins. Avec un encépagement grenache, syrah et carignan noir, Géraldine Almes produit un rouge au nez puissant sur des arômes de fraise de bois et un rosé fruité à la bouche chaleureuse et puissante. Mention spéciale à la Cuvée Opus, 100 % carignan, élevé en fût.

Vailhan

Dominé par les ruines de son château, le petit village de Vailhan est un écrin verdoyant qui convient parfaitement aux amateurs de tourisme vert. A pied, à vélo ou à cheval, le village s'offre à eux. Le lac des Olivettes, sur lequel se trouve une base de loisirs et fermé par le barrage des Olivettes rassemble petits et grands pour la baignade et la pêche.

APONEM
1, rue de l'Eglise
✆ 04 67 24 76 49
aponem-aubergedupresbytere.fr
Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 55 € à 75 €. Carte : 64 € environ. Formule : 38 €. Vin au verre. Terrasse.
C'est un nouvel Eden culinaire qui a ouvert ses portes début juillet dans la petite commune de Vailhan. En effet, c'est au cœur de ce village de 160 âmes qu'Amélie Darvas et Gaby Benicio ont ouvert Aponem (« bonheur » en langue Pataxo). Ce duo magique a décidé d'investir une auberge nichée dans un ancien presbytère du XVII[e] siècle, un lieu incroyable et chaleureux, digne des plus beaux contes de notre enfance. L'adresse est devenue le décor de ces deux virtuoses, reconnues désormais par les plus fines bouches grâce au précédent établissement d'Amélie Darvas, le restaurant Haï-Kaï du canal Saint-Martin à Paris. Dans leur nouvelle adresse, les jeunes femmes ont conservé leur esprit moderne et leur style graphique. Chez Aponem, on plante, on récolte et on cuisine. En effet, dans l'assiette comme dans les verres, c'est une déclaration aux produits de la région et l'établissement possède même ses propres cultures.

■ **BASE NAUTIQUE**
Barrage des Olivettes ✆ 06 03 44 62 24
Fermé d´octobre à mai.
Simple retenue d'eau utilitaire au départ pour écrêter les crues, le barrage des Olivettes abrite un petit équipement touristique plein de charme. La base nautique s'étend sur 60 ha où l'on peut louer de grands bateaux à pédales et filer en famille, la plage artificielle marque le point de départ des sentiers de promenade à travers les chênes verts. Au retour, une buvette propose rafraîchissements et gourmandises. Un petit coin de fraîcheur au milieu de la garrigue et des vignes.

SAINT-CHINIAN ★

Situé entre mer et montagne, Saint-Chinian se niche dans la verdoyante vallée du Vernazobres, dominée au sud par une chaîne de rochers et au nord par les contreforts des Cévennes. Le village a longtemps vécu de la vigne et de l'industrie textile avec ses moulins foulons, son commerce de drap et sa tannerie. Bien plus connue, la vigne a été exploitée dès l'installation en 826 de deux monastères, l'un dédié à saint Laurent, l'autre à saint Anian (Sanch Anian en langue d'oc) devenu par déformation saint Chinian. Passées les guerres de Religion, la Révolution et la crise du phylloxéra, l'institution religieuse se retira, mais la vigne demeura. Ainsi, les lettres de noblesse des vins de Saint-Chinian remontent à Charles le Chauve. Au siècle dernier, ils participaient au menu des convalescents des hôpitaux de Paris et bénéficiaient en plus d'une cotation spéciale sur la place de Bercy. Classé AOC depuis 1982, les vins de Saint-Chinian font partis des meilleurs crûs du Languedoc-Roussillon. Du passé religieux reste une abbaye bénédictine du XVIII[e] siècle reconvertie en mairie dont la porte centrale s'ouvre sur un vaste escalier dont murs et plafond sont peints en trompe-l'œil, l'église abbatiale et ses hautes voûtes désormais salle polyvalente, et l'église paroissiale qui renferme des orgues remarquables de la fin du XVIII[e] siècle, classés monuments historiques en 1976 et restaurés de 1980 à 1995. L'orgue de Saint-Chinian, unique, compte une vingtaine de jeux répartis sur trois claviers manuels et un pédalier. Une promenade dans le jardin public orné de grands magnolias s'impose ainsi qu'une halte à la maison des vins.

Points d'intérêt

COL DE FONJUN ET ROCHER DE LA CORNE

Au départ du village, le chemin nous conduit jusqu'au sommet, la vue englobe alors tout le cirque dans lequel Saint-Chinian s'est établi. Plus loin, sur la route d'Assignan, la chapelle Notre-Dame-de-Nazareth se dresse majestueusement depuis des siècles sur le rocher de la Corne. Le bâtiment actuel a été reconstruit au début du XVII[e] siècle et comporte une partie habitable où résidaient des ermites ; en cas d'épidémie, les voyageurs y étaient maintenus en quarantaine avant de pouvoir descendre en ville.

MOULIN DU ROCHER

✆ 04 67 38 28 28

Basse saison : ouvert le lundi et le jeudi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h ; le mercredi de 14h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h.

Ce charmant moulin de type céréalier est situé sur la falaise du Rocher, il domine le village et offre une vue panoramique sur sur la vallée du Vernazobre, le vignoble du Saint-Chinianais, et plus loin, les monts de la Grage et du Caroux. Après plus de 150 ans d'inactivité, ce moulin à vent a été entièrement restauré en 2000. Depuis, il fonctionne avec son meunier. Celui-ci vous expliquera comment tourne un moulin, la chaîne de transformation, les méthodes et les techniques de travail… Et répondra à toutes vos questions. De plus, le moulin est le point de départ d'une jolie balade appelée « Parfums de Garrigue ». Renseignement : mairie de Saint-Chinian. Une superbe balade à faire en famille.

Le couvert

LE VILLAGE

54, Grand-Rue

✆ 04 99 57 10 73

Ouvert toute l'année. Basse saison : du vendredi au lundi et le mercredi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 17,50 € à 25 €. Formule du midi : 13 €.

Ce restaurant tout en long vient d'être repris par Adrien, le Champenois est à l'honneur à Saint-Chinian. Aux beaux jours, on peut aussi profiter de la terrasse au pied de l'église. Pas de carte mais tout est à l'ardoise, au menu du jour, un faux-filet de charolais, accompagné de petits champignons… Simple et délicieux. Les assiettes sont savoureuses à souhait, la salade gourmande (gésiers de canard, magret, pommes de terre sautées, foie gras) et les saint-jacques poêlées au naturel. Une jolie adresse comme on les aime !

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT LE PRESSOIR

Route de Saint-Pons

✆ 04 67 38 18 60

Logis (2 cheminées). Chambre double de 80 € à 99 €. Petit déjeuner inclus. Animaux acceptés. Wi-fi. Restauration (le soir).

Récemment repris par Gilda et Nicolas, cet hôtel, situé en sortie de ville en direction de St-Pons, bénéficie de quelques atouts : les chambres au rez-de-chaussée donnent sur une vallée, la campagne environnante avec au premier plan la piscine. Les chambres modestes rendront service aux touristes de passage ou au VRP. Des avis très mitigés sur la qualité des services de l'hôtel et du restaurant.

Emplettes

CAVE DES VIGNERONS DE SAINT-CHINIAN

Route de Sorteilho

✆ 04 67 38 28 43

www.vin-saintchinian.com

info@vin-saint-chinain.com

Horaires : Octobre à Avril : 9h – 12h / 14h – 18h – Mai, Juin et Septembre : 9h -12h / 14h – 19h – Juillet et Août : 9h – 19h – Ouvert 7/7 jours – Fermé les 1er et 2 janvier, et le 25 décembre. Vente en ligne.

Dans le cadre très chaleureux de leur caveau à la façade très fleurie et où de grands peintres régionaux viennent exposer leurs œuvres, les vignerons de Saint-Chinian se font un plaisir de vous faire découvrir, lors d'une dégustation commentée, un des meilleurs crus de ce terroir sauvage et rocailleux. Coteaux-du-languedoc, saint-chinian, vin de pays de l'Hérault et mont-de-la-grange, cartagène… De quoi faire le plein de jolis flacons !

CHÂTEAU LA DOURNIE
La Dournie
✆ 04 67 38 19 43
www.chateauladournie.com
chateau.ladournie@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Samedi et dimanche sur rendez-vous.
Sur le site d'une ancienne manufacture royale, à la sortie de la ville en direction de Saint-Pons, Véronique Etienne soigne les 52 ha qui se transmettent depuis six générations. Les méthodes se sont affinées et ce terroir typique nourrit maintenant des vins de qualité que l'on déguste dans un caveau restauré, bien aménagé : les vins de pays d'oc, rouge et rosé, qui s'exportent dans tout le monde ; en AOC Saint-chinian, un rosé de saignée, issu des schistes et, pour part égale, de syrah, grenache et cinsault, au nez frais et capiteux à la fois, harmonieux et désaltérant ; en rouge, la cuvée Elise, syrah majoritaire et grenache, est un modèle du genre, aux arômes intenses de fruits noirs qui préparent une bouche équilibrée. Une superbe dégustation !

CLOS BAGATELLE
Route de Saint-Pons
✆ 04 67 93 61 63
www.closbagatelle.com
closbagatelle@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Au Clos Bagatelle, l'amour de la vigne se perpétue depuis 1623. Une passion transmise à Marie-Françoise et Henry Simon qui dans les années soixante ont replanté le vignoble et modernisé la cave avec les résultats que l'on déguste aujourd'hui. Puis Christine et Luc se sont à leur tour jetés dans l'aventure. Le terroir majoritairement argilo-calcaire, le couple a acquis des terroirs de schistes à Donnadieu, qui permettent de compléter la gamme, de concert avec les vignes plantées sur un plateau de grès, entre Saint-Chinian et Saint-Jean-de-Minervois. Situées dans des amphithéâtres naturels, ces nouvelles parcelles commencent à donner des cuvées d'une grande fraîcheur. On trouvera, au final, des AOC saint-chinian rouge et rosé, et depuis peu un AOC saint-chinian blanc et du muscat de saint-jean-de-minervois. On aura donc une belle gamme de vins de qualité que l'on retrouve sur les meilleures tables du Languedoc et chez les cavistes les plus exigeants.

DOMAINE DES PRADELS-QUARTIRONI
Hameau Le Priou
Pierrerue ✆ 04 67 38 01 53
www.vins-quartironi.com
auartironipradels@free.fr
Juillet/ Aout ouvert pour dégustation et vente du lundi au samedi. Le dimanche et le reste de l'année sur rendez-vous de préférence. Possibilité de louer le gite. Domaine en agriculture biologique.
Il faut pénétrer bien loin dans les collines qui dominent Saint-Chinian pour arriver au Priou et au domaine des Pradels. Un bon prétexte pour découvrir des paysages souvent méconnus, propices à des balades pédestres ou en VTT. Le Petit Futé a aimé le saint-chinian Quartironi, élevé 15 mois en foudre de chêne, avec un nez fruit rouge et garrigue, issu d'une fermentation et d'un élevage long et patient.

MAISON DES VINS DE SAINT-CHINIAN
Avenue de la Promenade
✆ 04 67 38 11 69
www.saint-chinian.com
maisondesvins@saint-chinian.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h.
C'est dans cette maison que le père de Charles Trenet exerça sa charge de notaire. Aujourd'hui propriété du syndicat du cru Saint-Chinian, elle abrite une boutique des producteurs assez remarquable : plus de 150 références d'AOC Saint-chinian y sont présentes. La maison propose des stages d'initiation à la dégustation et des circuits de découverte culture, tourisme, vigne et gastronomie… Tout un programme !

Dans les environs

Assignan

DOMAINE DU SACRÉ-CŒUR
Route de Saint-Chinian
✆ 04 67 38 17 97
✆ 06 62 32 17 76
www.domainedusacrecoeur.com
gaecsacrecoeur@wanadoo.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 15h à 18h30. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h.
En 1991, Marc Cabaret a 45 ans quand il opère un virage professionnel à 180°. Cet ancien propriétaire de supermarché, passionné de vin, achète deux vignobles pour créer le domaine du Sacré-Cœur, 35 ha répartis entre Assignan, Villespassan et Saint-Jean-de-Minervois. Le terroir argilo-calcaire entre 270 et 350 m d'altitude apporte aux vins une acidité naturelle favorable à l'élevage de vins de garde. En 1995, son fils Luc entre au domaine après avoir suivi des études en viticulture et œnologie. Outre les cépages syrah, grenache, mourvèdre, muscat blanc à petits grains… un vieux carignan de 80 à 110 ans occupe 5 ha du domaine. Depuis 1996, père et fils sont récompensés pour le fruit de leur travail par des guides et la presse spécialisée. Blancs, rouges et rosés, soit une gamme de 8 vins à des prix abordables.

LA GRANGE DE QUATRE SOUS
Grange de Quatre Sous
✆ 04 67 38 06 41
www.quatresous.ch/fr/home
info@quatresous.eu
Visites sur rendez-vous. Gamme à partir de 7,60 €.
On pourrait l'appeler aussi La Grange du Travail Bien Gai ! Discrètement mais sérieusement, ce domaine de 8 ha a été replanté, restructuré avec soin et exigence, laissant place à un grand nombre de cépages. Aujourd'hui, des cuvées bien faites en vins de Pays d'Oc sont appréciées par de nombreux fidèles à la recherche d'originalité. Coup de cœur pour la cuvée Les Serrottes 2005. A noter aussi, La Grange des Quatre Sous 2005, un assemblage de syrah, malbec, cabernet-franc et cabernet-sauvignon, très harmonieux. Et depuis 2012, les vins du domaine ont reçu le label bio par l'organisme de contrôle Ecocert.

Berlou

LA MAISON DU CAMBRIEN
5, rue de Paillos
✆ 06 84 63 19 41
lamaisonducambrien@gmail.com
Basse saison : ouvert le week-end de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 15h à 19h. Participation libre.
La maison du Cambrien est un musée de paléontologie. Francis Fernandez, autodidacte passionné, expose les pièces de sa collection qu'il a patiemment constituée. L'essentiel de sa collection porte sur les Trilobites, des fossiles de l'ère primaire. Francis Fernandez, fouille sans relâche depuis cinquante ans les schistes des environs de Berlou, à la recherche de ses spécimens favoris vieux de plus de 500 000 000 d'années. Sa dernière et belle trouvaille : un spécimen rare de 27 centimètres nommé par les spécialistes « taihungshaina miqueli ». Un joli musée et une belle rencontre en perspective.

LE FAITOUT
Place du Pont
✆ 04 67 24 16 99
www.lefaitout.net
lefaitout@gmail.com
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche le midi ; le samedi soir. Haute saison : du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Sur réservation en soirée. Menus de 52 € à 64 € (côté gastro). Suggestion du jour : 18 € (côté bistrot). Terrasse.
Pour rejoindre le restaurant de Frédéric et Nathalie, il faut quitter les agglomérations de Béziers ou de Narbonne, et s'enfoncer dans la campagne pour arriver dans ce charmant village de Berlou, où ils se sont installés sans tambour ni trompettes, juste pour le plaisir de restaurer le gourmand de passage. Ils le font plutôt bien, en proposant des mets qui sentent bon le Languedoc, comme la cassolette de poulet aux écrevisses, compotée de champignons de saison, le gigot de lapin confit aux herbes et sa fricassée de tomates et olives, ou le dos de loup rôti à la fleur de sel de Camargue. Quelques crus régionux pour mettre en valeur ces préparations et vous obtenez une adresse plaisante, qui l'est encore plus quand on peut déjeuner en terrasse en silence.

LE CIGALOU
✆ 04 67 67 71 62
Ouvert toute l'année. De 280 € à 540 € la semaine, 170 € le week-end, draps fournis gratuitement.
Au cœur de ce petit village de moins de 200 habitants, entouré de vignes, Monique et Jean-Pierre vous accueillent avec attention et convivialité. D'une superficie de 110 m2, la maison de plain-pied et toute de pierres vêtue se compose de trois chambres assez spacieuses, d'un salon, d'un coin cuisine et d'une salle de bains. Du balcon, on admire une partie du vignoble schisteux de Berlou. En hiver, la soirée se passe au coin de feu, tandis qu'en été le jardin vous donne rendez-vous pour les grillades. Le Cigalou et sa belle décoration rustique promettent un séjour au calme.

LES COTEAUX DU RIEU-BERLOU
4, avenue des Vignerons ✆ 04 67 89 58 58
www.berloup.com –contact@berloup.com
Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 13h et de 14h à 18h. Visite cave et vignoble sur rendez-vous.
La cave de Berlou a pris la tête du renouveau du saint-chinian et profite d'un terroir de schistes de couleurs foncées qui accumulent la chaleur du jour et la restituent la nuit. Des tables d'orientation situées au cœur du vignoble permettent de mieux apprécier le panorama magnifique sur lequel trônent les vignes mères protectrices de la cuvée Berlou Terroir, un saint-chinian rouge, fruité, souple et rond en bouche. En vente au domaine : la première cuvée du cru saint-chinian, Berlou Château des Albières rouge 2005 (médaillé d'or à Paris au Concours Général Agricole), est embouteillée après un an d'élevage et de soins méticuleux. Une belle palette en blanc, rouge et rosé est offerte à la dégustation. Aussi un cartagène. Des balades et apéritifs vignerons sont organisés en saison. Réservations au caveau.

Cazedarnes

Village très particulier avec ses maisons habillées de la couleur de la passion, la couleur de la langue d'oc : le rouge. Cazedarnes est tout en longueur. Au quartier haut, une fontaine majestueuse offre un rafraîchissement aux cyclistes et randonneurs. Face à l'église dont les fresques retracent les scènes de l'Ancien Testament, pour lesquelles Nicolas Greschny s'est inspiré de visages locaux, une fontaine à roue marque l'entrée d'un jardin d'agrément. Sur le plateau se dresse toujours l'abbaye de Fontcaude, sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle.

ABBAYE DE FONTCAUDE
✆ 04 67 38 23 85
www.abbaye-de-fontcaude.com
abbaye-fontcaude@orange.fr
Fermé en janvier. Sauf dimanche après-midi et vacances scolaires. Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 19h. Basse saison : du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30. Fermé le dimanche matin. Et en juillet, août, sans interruption (10h à 19h) du lundi au vendredi. Adulte : 5 €. Enfant : 2 €. Groupe : 4 €. CB et chèques non acceptés. Boutique. Visites avec livret en plusieurs langues. Visites de groupe sur réservation.
Cette abbaye, au cœur de la garrigue près d'une source sacrée qui lui a donné son nom est l'ultime exemplaire de l'architecture romane dans la région (début du XIIIe siècle). Des jarres et les vestiges d'un moulin à huile, aujourd'hui, conservés, sont le témoignage des activités des moines. Après les guerres du Moyen Age et religieuses, malgré des reconstructions, l'abbaye déclina et fut vendue à la Révolution. De l'église, il ne reste que le transept, l'abside et les absidioles, en très bon état ; les meubles, copies d'anciens et les vitraux en grisailles. Les vestiges du cloître sont éblouissants et la salle de travail, intacte, a été transformée en musée pour présenter des fragments d'arcs, des colonnettes et des chapiteaux décorés. Au milieu de cette salle a été retrouvée une fonderie de cloche du XIIe siècle. L'été, de nombreux concerts de musique sacrée ou profane sont donnés dans ce lieu magnifique, qui reprend vie.

Prades-sur-Vernazobre

MOERLAND VACANCES
9, route de Saint-Chinian
✆ 04 67 38 07 91
www.moerland.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi, et le samedi de mai à fin septembre. Ouvert de 8h30 à 18h. Location de gîtes, et de villas avec piscine en Languedoc-Roussillon, dans l'Aude et l'Hérault. Ménage de fin de séjour inclus. Wi-fi selon les villas. Chèque Vacances. Animaux acceptés (selon les villas).

Moerland Vacances est une entreprise familiale, créée en 1986 par deux néerlandais, Sari et Hans Moerland, tombés sous le charme de la région quelques années plutôt. Leur credo : la location de villas avec piscine. Avec plus de 250 villas dans les départements de l'Hérault et de l'Aude, il y en a pour tous les goûts et tous les budgets. Vous pourrez choisir votre maison selon différents critères ou thématiques comme par exemple : spécial vélo, séjour culture et patrimoine, séjour zen, leurs villas avec piscine sans aucun vis-à-vis garanti, séjour avec son animal, plage à moins de 10 km, canal du Midi… leur parfaite connaissance du secteur est incontestable, n'hésitez pas à profiter de leur service de conciergerie, il suffit d'exprimer vos souhaits et l'équipe fera le maximum pour répondre au mieux à vos attentes (en 5 langues !). Chez Moerland, on bichonne les locataires des maisons et les propriétaires, d'ailleurs, Moerland veille à l'entretien de celles-ci tout au long de l'année, c'est dire s'ils connaissent parfaitement les biens qu'ils louent. Si vous voulez réussir vos prochaines vacances, n'hésitez pas !

DOMAINE DE LA GRANGETTE
Grand-Rue
✆ 04 67 38 15 75
Ouvert tous les jours de 11h à 20h.

En reprenant le domaine familial en 1974, Jean-Marie Milhau s'est inscrit dans la démarche qualitative entreprise en Languedoc. Aujourd'hui, le vignoble s'étend sur 15 ha. Le caveau de dégustation, au centre du village est bâti dans la pierre. Il mérite un arrêt pour une dégustation qui ravira vos papilles.

Saint-Nazaire-de-Ladarez

DOMAINE BORIE LA VITARELLE
Lieu-dit la Combe
✆ 04 67 89 50 43
Visite du caveau sur rendez-vous.

Les cuvées proposées reflètent le terroir sur lequel elles sont récoltées. Le vignoble représente actuellement 15 ha, en culture biologique. Tous les vins sont élevés en fût de chêne. Cet élevage donne des vins aux arômes authentiques, que l'on déguste à la ferme-auberge, comme la cuvée La Combe, Les Terres Blanches…

SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – GORGES DE L'HÉRAULT ★★★

L'un des plus beaux villages de France est également l'un des plus beaux de région. Mais son inscription au Patrimoine mondial de l'Humanité par l'Unesco (en même temps que le pont du Diable, tous deux sur les chemins de Saint-Jacques), prouvent son intérêt majeur. Cette vallée où Guilhem se retira en 806 après y avoir fondé le monastère de Gellone était un véritable désert que seuls les bergers du néolithique avaient déjà fréquenté. Ecrin de pierre aux falaises vertigineuses où s'accrochent le thym, le chêne et le pin, ce paysage fait de pierre et de ciel est enchanteur. En son cœur est blottie la légendaire cité de Saint-Guilhem, qui apparaît alors comme une véritable oasis. Le long du ruisseau Verdus, elle étire ses vieilles ruelles sous le soleil languedocien depuis bientôt douze siècles. Ses maisons imbriquées les unes aux autres, coiffées de tuiles patinées par le soleil et le poids des ans, ne sont pas toutes singulières, mais portent toujours la trace de leur passé : arcatures, linteaux, fenêtres géminées… Développé autour de l'abbaye de Gellone, le village qui a conservé son identité médiévale, constitue un ensemble harmonieux. Chaque été, l'abbaye prête son cadre à un festival de musique baroque réputé et depuis quelques années un festival de théâtre occupe le théâtre de verdure un week-end au mois d'août (programmes à l'office du tourisme).

Bon à savoir : les deux parkings du village sont payants. Deux forfaits sont proposés : 4h à 5,50 € et un forfait journée à 8 €.

Points d'intérêt

CIRQUE DE L'INFERNET ★

Gigantesque muraille naturelle, le cirque du Bout du Monde, également appelé le cirque de l'Infernet est composé de falaises impressionnantes enserrant la partie amont du val de Gellone. Entre ces parois

et le Verdus, des éboulis d'un autre temps forment des pentes impressionnantes. La vigne et l'olivier prirent place dans des terrasses étagées sur les versants exposés au sud. Pour s'y rendre, il suffit d'emprunter la rue du Bout du Monde qui part de la place du village, puis de suivre le sentier qui longe le cours d'eau.

■ **MUSÉE DE L'ABBAYE DE SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT** ★★★
Place de la Liberté
✆ 06 98 04 74 72
www.saint-guilhem-le-desert.com
mairie-st-guilhem@wanadoo.fr
Ouvert du 1er avril à la fin des vacances de Toussaint. Haute saison : ouvert tous les jours de 13h30 à 18h30. Groupe visites possibles sur RV, ✆ 06 98 04 74 72. Gratuit. Le paiement du parking permet l'accès libre au musée.Tarif hors horaires d'ouverture : 1.50€/pers. Audioguide gratuit pour la visite du cloître et de l'église.
Au cœur d'un paysage exceptionnel, l'accès à l'abbaye, fondée par Guillaume d'Orange et classée aujourd'hui au patrimoine mondial par l'Unesco, se fait par le cloître. Le musée est établi dans la belle salle qui fut le réfectoire des moines. Ses collections rassemblent des pièces provenant uniquement de l'ancienne abbaye (église et cloître). Elles couvrent quinze siècles de sculpture, depuis les éléments gallo-romains réemployés dans le monument et le sarcophage paléochrétien amené à l'abbaye pour l'inhumation de Saint-Guilhem et de ses sœurs. Il a fait l'objet d'une nouvelle mise en scène où la pierre, l'acier et le bois s'allient pour offrir une présentation scientifiquement rigoureuse du contexte liturgique et décoratif de l'abbatiale médiévale. Un petit amphithéâtre permet aux visiteurs de parcourir douze siècles d'histoire grâce à un film panoramique, projeté sur trois écrans. Un travail de reconstruction virtuelle permet aux visiteurs de se faire une représentation du cloître tel qu'il était dans son état originel.

■ **MUSÉE DU VILLAGE D'ANTAN**
15, rue Chapelle-des-Pénitents
✆ 04 67 57 77 07
www.museestguilhem.fr
musee.villagedantan@laposte.net
Ouvert tous les jours de 10h à 19h pendant les vacances scolaire, sauf janvier et février. Adulte : 4 €.
Trois amoureux d'histoire, de traditions populaires et de santons ont décidé de créer ce musée afin de partager avec le public leur passion. Dans leur petit musée, qui s'étend sur trois niveaux, situé dans une belle demeure du XVIIe siècle, ils mettent en scène la vie passée dans le village de Saint-Guilhem. Santonniers eux-mêmes, ils créent des scènes, des tableaux de la vie au village. Vous pourrez admirer des santons grandeur nature. Leur atelier étant ouvert, ils vous expliqueront le travail si délicat du santonnier. A noter, le salon de thé attenant au musée avec une belle terrasse panoramique.

Le Cloître des Marsouins
Chez BARMY
Galerie Solé Roc
Restaurant - Glacier - Bar à vns - Pub à bières

à Saint-Guilhem-Le-Désert
Gilles Nicaise et son équipe
vous accueillent de 10h à minuit
7 rue font du portal
(face à face avec la mairie)
Parking à proximité, gratuit après 20h

SPÉCIALITÉS
MÉDITERRANÉENNES
Salades Repas - Plats chauds
Plat du jour - Menu

04·99·65·25·59
Réservation recommandée
www·chez-barmy·com

LE LOGIS
des Pénitents
CRÊPERIE - SALADERIE - PIZZERIA

04. 67.60.27.19
Place de la Liberté
34150 Saint-Guilhem-le-Désert

Le couvert

■ **CHEZ BARMY – LE CLOÎTRE DES MARSOUINS**
Rue Font-du-Portal
✆ 04 99 65 25 59 / 06 71 70 00 54
www.chez-barmy.com
contact@chez-barmy.com
Ouvert de la St-Patrick au 30 septembre. Ouvert tous les jours de 10h à 0h.
Depuis 2014, Gilles Nicaise a transformé cette bâtisse en restaurant, avec une magnifique terrasse ombragée et une fontaine coulant dans un beau bassin au joli bruit d'eau. Des pierres, de belles voûtes intérieures et la cheminée ne manquent pas de charme non plus. Ici tout est fait maison… Le chef Fabrice Galand cuisine avec des légumes bio et les produits sont un maximum locaux : poulet aux écrevisses, rouille de seiche, truite du Verdus au safran, lapin sauce morilles et foie gras. Pour terminer, le café gourmand est servi sur ardoise. L'après-midi, vous dégusterez des glaces artisanales. A noter qu'en bon historien, Barmy est intarissable et organise même des visites guidées du village.

■ **LE LOGIS DES PÉNITENTS**
Place de la Liberté ✆ 04 67 60 27 19
Ouvert toute l'année. Menu unique à 16,70 € (+ carte). Menu enfant : 9 €. Petit déjeuner 7 €.
A l'ombre du platane centenaire, Alizée et son équipe servent et proposent galettes, crêpes, pizzas et salades de bonne facture. On a aimé la salade landaise avec magret, croûtons et noix ; la galette caussenarde avec saucisse sèche et fromage de chèvre ; le cassoulet au confit de canard n'est pas mal non plus ! En terrasse ou en salle où les photos des voyages d'Alizée ornent les murs, on peut aussi se régaler d'un bon bœuf bourguignon ou d'une assiette montagnarde avec charcuterie et fromage fondu qui calent les plus affamés. La terrasse sur cette magnifique place ne désemplit pas en cours d'après-midi avec glaces, gaufres, crêpes et limonades. L'ambiance est jeune et sympa. A noter que les galettes 100 % sarrasin sont sans gluten. Le lieu trouve son intérêt à toute heure de la journée.

Le gîte

■ **LE GUILHAUME D'ORANGE**
2, avenue Guilhaume-d'Orange
✆ 04 67 57 24 53
www.guilhaumedorange.com
hotelguilhaumedorange@orange.fr
❄ 🍸
Fermé du 1er au 31 janvier. 10 chambres. Demi-pension : 76 €. Petit déjeuner : 12 € (17 € en chambre). Chambre 2 personnes : 95 €. Etape VRP 92 €. Animaux acceptés. Restauration (menus de 23,50 € à 33,50 €).
Un bel hôtel de charme à Saint-Guilhem avec une terrasse à l'ombre des platanes et une belle salle ouverte sur la vallée. Aurore a imaginé toute la décoration en bois naturel… Chaque chambre, spacieuse (+ de 25 m²), bien équipée, est décorée dans des tons doux, carrelage ancien ou jonc de mer à terre, murs teintés au pigment, rideaux en lin blanc ou toile de Jouy fraîche, salles de bain

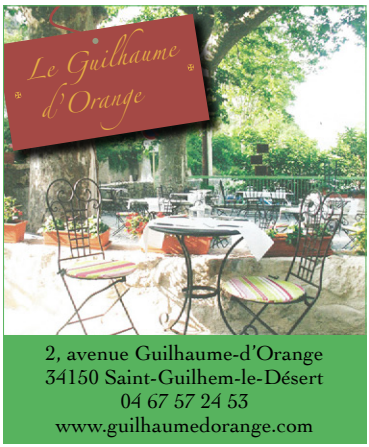
ouvertes sur les chambres (soit douche, soit baignoire ou les deux). Elles portent toutes le nom d'un lieu emblématique du village. Le restaurant La Table d'Aurore propose une cuisine simple mais raffinée, élaborée avec les produits du marché : millefeuille de poivron et d'aubergine et sa salade de roquette au parmesan, écrevisses des rivières ou truite du Verdus, filet de bœuf, truite et trenels, crumble de fruits de saison. Ces agapes seront accompagnées d'une belle carte de vins régionaux comme le Mas de la Séranne en rouge. Accueil familial ! On aime beaucoup !

LA TAVERNE DE L'ESCUELLE
11, chemin du Val-de-Gellone
✆ 04 67 57 72 05
www.hotel-lataverne.fr
lataverne@orange.fr

Ouvert toute l'année. 6 chambres. Chambre double de 63 € à 78 €. Demi-pension (ajouter 20,90 € par personne). Petit déjeuner : 7,50 €. Parking inclus (pour l'hôtel). Animaux acceptés. Wi-fi gratuit. Restauration (menus de 17,50 à 19 € – Menu enfant 8,90 €).
A l'entrée du village, vous ne pouvez manquer la terrasse avec les bancs en châtaignier, juste avant la place principale. Là, Rokia et Lionel vous accueillent dans l'une des institutions de Saint-Guilhem. L'adresse existe depuis 1968 ! Côté chambres, la décoration a été imaginée dans un style à thème (africain, local « Sauta Roc » …) qui fait écho à la dimension très spirituelle de ce petit village de l'arrière-pays héraultais. La salle est climatisée avec mur végétalisé, vitraux, bois et pierres apparentes. L'établissement joue la carte régionale avec des plats du jour tels que la salade aveyronnaise, la gardiane de taureau et une spécialité locale, un filet de poulet olives et basilic. Dans un registre plus terroir, la carte affiche aussi des omelettes aux cèpes ou des galettes de sarrasin. A déguster avec la délicieuse Cuvée du bout du monde, vin produit et mis en bouteille à Saint-Guilhem. Une adresse bien sympathique.

Loisirs

CANOË BORG LOCATION
La Compagnie des Canoës Borg de St-Guilhem
✆ 06 14 97 51 79 /✆ 06 95 27 31 20
www.canoe-borg-herault.fr
hubert.borg@laposte.net
Départ des navettes : 10h30, 11h30, 12h30, 13h30 (et 9h30 si un groupe de 6 personnes minimum). Tarif de groupe à partir de 10 personnes. Possibilité de pratique libre sur plan d'eau tranquille. Location de canoë à l'heure sur trois sites. Réservation recommandée (24h sur 24).
Situé à une demi-heure de Montpellier, à la sortie du magnifique village de Saint-Guilhem-le-Désert, sur le lieu-dit plage Claude Castelain, les canoës-kayaks Borg vous attendent pour une virée sportive et découverte de la région, entre gorges et rapides sur les eaux de l'Hérault. Sans indices de civilisation, dépourvue de villages, de routes, de publicités, au cœur de la garrigue parfumée, cette zone protégée est surnommée par



les gens du pays : le canyon vert. Un site préservé, un paradis écologique qui abrite une faune et une flore exceptionnelles. Hubert et son équipe vous invitent lors d'une balade de 3 à 14 km d'une durée de 1h30 à 4h30 au cœur de l'Hérault. En canoë de 2 ou 3 places ou en kayak d'une place, seul ou accompagné, voilà une façon originale de faire du tourisme loin de la cohue des plages ou de la chaleur de la ville, guidé par un professionnel compétent, passionné de sport et amoureux de sa région.

■ **CANOË RAPIDO**
2, rue Saint-Benoît-d'Aniane
✆ 04 67 55 75 75
www.canoe-rapido.com
contact@canoe-rapido.com
D'avril à octobre. Canoë 2 places : à partir de 46 €.
A à peine une heure de Sète et quarante-cinq minutes de Montpellier, quel plaisir de s'évader dans les gorges de l'Hérault ! Le parcours classique est de 12 km, en pleine nature. Départ en amont du village, accessible à tous, vous ne rencontrerez ni routes, ni villages, ni campings. Des petits rapides pour débutants qui nécessitent 3h à 4h de canotage et le plaisir de traverser la partie des gorges de l'Hérault uniquement accessible à pied ou en bateau. Un autre parcours de 4 km dont le départ a lieu en aval est très simple, parfait pour les enfants. Vous disposez du canoë le temps désiré pour le pique-nique et la baignade et profiter de la nature environnante avec une faune et une flore magnifiques.

Dans les environs

Aniane

La vallée de l'Hérault. Le village d'Aniane, fondé au VIII[e] siècle, doit son origine à Saint-Benoît. Séduit par l'endroit, il y bâtit son abbaye. Au sortir des gorges de l'Hérault, abrité par les collines alentour, le village est situé dans une plaine verdoyante, un patchwork de vignes, de jardins et d'oliviers. Passage de la route du sel, chemin de Saint-Jacques de Compostelle, le village est empreint de tradition et d'histoire. Témoins du passé, les nombreux bâtiments : l'hôtel de ville et sa magnifique façade Louis XV, l'église Saint-Sauveur, l'ancienne église paroissiale d'Aniane dit des Pénitents, les halles… Les villages alentour à l'originalité pittoresque méritent aussi d'être visités. Aniane est également un territoire viticole.

■ **LA MAISON DU GRAND SITE**
2, rue Font-du-Portal
✆ 04 67 56 41 97
www.saintguilhem-valleeherault.fr
oti@saintguilhem-valleeherault.fr
Basse saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h30. Octobre et novembre : 10h à 13h et 14h à 17h30. Parking payant à partir du 1er juin. 4 € en saison par jour.
La « Maison du Grand Site » regroupe un point d'information touristique, un espace d'interprétation, une boutique de produits dérivés, un espace promotion et de vente des produits du terroir, un restaurant-brasserie du terroir. A proximité, une aire de stationnement a une capacité de 440 places (voitures), 14 places (camping-cars) et 6 places pour les bus. Un système navette gratuite (rotation de l'ordre de 40 minutes) permet d'accéder à Saint-Guilhem. Les différents sites (Maison du Site, plage, Pont du Diable, parking) sont reliés entre eux par des circulations douces et des cheminements piétons. Le sentier principal qui mène à la Maison puis au Pont du Diable traverse un talweg grâce à une passerelle de 72 m de long construite en béton fibré ultra haute performance, fruit d'une technologie de pointe unique en Europe.

■ **LA CHAPELLE DES PENITENTS-BLANC** ★
Elle fut le lieu de résidence d'une confrérie de Pénitents Blancs depuis la fin de la Révolution jusqu'au milieu du XX[e]. Cette église porte la marque de plusieurs époques, une partie préromane et romane côté sud et ouest, des fenêtres gothiques et une porte d'époque Louis XVI classée par les Monuments historiques. À l'intérieur, les ogives gothiques de la voûte du XIII[e] ont été restaurées au XVI[e] siècle. On peut également observer les vestiges de quelques peintures murales ainsi que les signes maçonniques des constructeurs sur une croisée d'ogive. Aujourd'hui convertie en centre d'art, elle accueille régulièrement des expositions et des événements culturels.

■ **LA TERRASSE**
2477, avenue de Saint-Guilhem
✆ 04 67 56 10 13
www.laterrasseaniane.com
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 20,50 € à 28,50 €. Carte : 16 € environ. Menu enfant : 9,50 €.
Un restaurant qui ravira les viandards, mais pas que ! Avec un célèbre boucher dans la maison, la qualité de la viande, c'est sacré ! Sélectionnée parmi les meilleurs éleveurs de l'Aveyron, la viande est le produit phare de la maison. Grillés aux ceps de vigne, côtes de bœuf, entrecôtes XXL, magrets, saucisses artisanales, ou encore brochettes d'agneau ont de quoi en faire saliver plus d'un. A la carte, plancha de poisson, large choix de salades repas, ou encore tête de veau sauce gribiche. Une table qui ravira les gourmands avec un accueil super sympa, un service pro et une terrasse pour les beaux jours.

■ **LA TÊTE DANS LES ÉTOILES**
Chemin du Tunnel
Observatoire astronomique
✆ 06 27 55 52 13
lucgicquel@yahoo.fr
Ouvert du mercredi au lundi le soir. Carte : 20 € environ.
Sur le site de l'observatoire astronomique d'Aniane, un restaurant ouvert le soir avec une terrasse panoramique pour avoir « La tête dans les étoiles ». Les enfants sont bienvenus, les groupes aussi. Une ambiance décontractée, un accueil chaleureux, une cuisine du monde de qualité. Les spécialités : cajun, créole, marocaine… Et pour l'ambiance, des concerts. Avoir la tête dans les étoiles ? On adore ça !

■ **HOSTELLERIE SAINT-BENOIT**
Route de Saint-Guilhem
✆ 04 67 57 71 63
www.hostellerie-saint-benoit.com
info@hostellerie-saint-benoit.com

Fermé du 1er janvier au 28 février. 30 chambres. Chambre double de 68 € à 82 €. Petit déjeuner : 9 €. Connexion Internet. Restauration (menus de 18 € le midi à 36,50 €). Canal +.

Un cadre calme et verdoyant, un accueil bienveillant, une piscine et un jardin, la recette de l'Hostellerie Saint-Benoît porte toujours ses fruits. Les chambres climatisées pour certaines et très confortables sont très appréciées des clients tout comme la cuisine de M. Jacques Raoul, savant mélange cuisine du terroir et de gastronomie. Sur la carte se côtoient guardiane aux cèpes, truite aux lardons.. On vient de loin pour apprécier les deux spécialités du chef : les écrevisses de Saint-Guilhem à la persillade et le saumon à l'huile de noisette. Cet établissement reste une valeur sûre de ce coin de la moyenne vallée de l'Hérault.

■ ASTRONARIUM – OBSERVATOIRE ASTRONOMIQUE

Chemin du tunnel
✆ 06 98 20 04 21
✆ 07 68 73 69 00
www.astronarium.fr
contact@astronarium.fr

Chambre double de 99 € à 129 €. Petit déjeuner : 8,90 €.

Sur le site de l'Observatoire astronomique, une colline au milieu des bois, loin de la pollution lumineuse, l'endroit rêvé pour dormir à la belle étoile dans un hébergement insolite : des bulles. Les bulles sont semi-transparentes, avec un dôme pour observer les étoiles, la lune… Chaque bulle a été décorée par une designeuse d'intérieur, chacune avec un thème différent. Elle sont tout confort, un vrai petit nid d'amour. A noter, la boutique astronomique, le parcours ludique et pédagogique sur l'Observatoire et le massage intergalactique. Pour les romantiques, les amoureux…

■ L'ARTIST'O FRUITS

Impasse Barrières-Basses
5, lotissement les Marjolaines
✆ 06 11 77 72 23
www.lartistofruits.fr
lartistofruits@orange.fr

Frédéric Marre est un amoureux des bons produits et du goût. Installé à Aniane, il travaille les fruits au chaudron par petite quantité pour préserver toutes leurs qualités gustatives et obtenir ainsi des confitures de premier choix. Il propose aussi des préparations de fruits, classiques ou plus originales (abricot-coco, cerise aux épices). Côté salé, même leitmotiv du goût grâce aux tapenades, caviars d'aubergine, anchoïades et autres crèmes d'ail. S'appuyant sur un réseau de distributeurs, on le retrouve également sur les foires et les salons.

Son site Internet permet même de passer commande et de se tenir au courant de ses nouvelles créations. Sa moutarde au piment d'Espelette vient d'être récompensée par le concours Hérault Gourmand 2015 : une alliance équilibrée entre puissance de la moutarde et force aromatique du piment. Un simple bout de pain suffit pour l'accompagner. Faites comme nous, craquez !

■ DOMAINE DU MAS DES ARMES

Route de Capion
✆ 04 67 29 62 30
✆ 04 67 92 46 33
www.lemasdesarmes.com
le360@lemasdesarmes.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Vente sur rendez-vous.

Marc et Régis Puccini, agriculteurs dans l'âme et passionnés de vin, ont démarré une belle aventure en reprenant ce domaine, situé sur les terroirs d'Aniane où éclosent tant de vins célèbres. Les deux frères affichent pour leur domaine une ambition d'excellence.

Une politique qualitative a été mise en œuvre dès le départ, nécessitant d'importants travaux de restructuration et de construction : la cave, bâtie en 2009, a été conçue de manière à pouvoir réaliser des vinifications parcellaires en isolant les cépages et les terroirs. Elle utilise la déclivité naturelle du terrain, ce qui assure la régulation thermique (chai à barriques semi-enterré). Très vite reconnus par de grands titres spécialisés, leurs vins se retrouvent aujourd'hui sur des tables de chefs étoilés. Leur gamme se compose de six vins, blancs, rouges et rosés offrant un excellent rapport qualité-prix. En vente chez tous les bons cavistes et directement au domaine.

© GOUMI – SHUTTERSTOCK.COM

Notre-Dame-de-Grâce à Gignac.

MAS DE DAUMAS GASSAC

Haute Vallée du Gassac ✆ 04 67 57 88 45
www.daumas-gassac.com
prives@daumas-gassac.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h30. Visite et dégustation toute la journée. Groupes (à partir de 10 personnes) visite sur rendez-vous. Anglais et chinois. American Express.
Niché dans une vallée sauvage depuis maintenant plus de douze siècles, à proximité de l'abbaye romane de Saint-Guilhem le désert, ce domaine viticole, fleuron du Languedoc, offre la possibilité de découvrir un chai gallo-romain en pleine garrigue à 3 kilomètres d'Aniane. Une grande sélection de vins vous attend, vous pourrez ainsi y déguster : les Mas de Daumas Gassac rouge 2013, le Mas de Daumas Gassac Blanc 2014, ainsi que le vin de Laurence, un vin d'amour et de liqueur, le rosé frisant 2014 pour l'apéritif ou le dessert. Un concert en juillet et des balades vigneronnes en octobre complètent l'offre touristique. Enfin, dans le caveau vous pourrez découvrir le livre de recettes de Mme Guibert sur la cuisine méditerranéenne ainsi que ses rencontres culinaires.

MAS DE LA SERANNE

Route de Puéchabon
✆ 04 67 57 37 99
www.mas-seranne.com
masseranne@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi.
Visites tous les jours, le dimanche sur rendez-vous. Jean-Pierre Venture a créé son exploitation en 1998 dans un site paradisiaque. Ce jeune vigneron cultive ses 17 ha de vignes en lutte raisonnée, vendange en vert dans l'optique de petits rendements, et ramasse à la main à l'optimum de maturité avec tri des raisins. Sa récente cave construite en gravité sur trois niveaux est un modèle du genre et se visite, pour finir par une dégustation au milieu des barriques.

Gignac

Edifié sur une légère éminence au beau milieu de la vallée de l'Hérault, Gignac est un gros bourg viticole animé comme une ruche, en particulier le samedi, jour de marché. Ramassé dans ses remparts, ce village est riche de quelques bijoux d'architecture. Ses nombreuses portes du XIII[e] siècle font écho à sa tour du XII[e] siècle qui domine la ville et à son église Saint-Pierre. Le numéro 23, de la Grand-Rue est l'adresse de l'ancien hospice datant du XVII[e] siècle, aujourd'hui foyer rural, il est possible d'y rentrer pour découvrir sa jolie cour intérieure dont la façade de gauche présente des loggias et colonnades superposées. La chapelle Notre-Dame-de-Grâce, du XVII[e] siècle mérite le détour, surplombant la ville, elle possède une façade italianisante originale ainsi qu'un étonnant chemin de croix néo-gothique.

NOTRE-DAME-DE-GRACE ET LES CHAPELLES DU CHEMIN DE CROIX

L'ensemble se trouve en surplomb de la ville. De l'édifice actuel datant du VII[e] siècle, on remarque surtout la superbe façade ocre de style florentin. Les églises qui se sont succédées à cet endroit seraient les descendantes d'un ancien temple romain dédié à la déesse Vesta, construit par la VII[e] Légion romaine. A proximité de Notre-Dame-de-Grâce, on trouve un surprenant chemin de croix, composée de 14 chapelles construite aux VII[e] et VIII[e] siècles. Du sentier caillouteux qui mène aux oratoires, on a une jolie vue à droite au loin sur la montagne de la Séranne et à gauche, sur les monts de l'Espinouse.

LE PONT DE GIGNAC

Il est considéré comme le plus beau pont français du XVIII[e]. Sa construction, commencée en 1776 par Bertrand Garripuy, dura 36 ans et fut interrompue durant la révolution. Long d'un peu plus de 173 m, son arche centrale de plus de 48 m d'ouverture lui permet d'enjamber l'Hérault, et lui donne une ligne aérienne hardie quand on songe aux techniques

de constructions d'alors. L'escalier qui se trouve sur la gauche du pont permet de descendre sur les rives du fleuve et de se laisser dominer par l'ampleur du monument.

LE ROCHER DES ORATOIRES

Sur les hauteurs de Gignac, alignés en quinconce, aux pieds d'un sanctuaire bordé de jardins, quatorze chapelles de dévotion s'offrent à la curiosité des visiteurs. Assez similaires, ces petits édifices ont été conçus au fil des années. La première semblait exister avant 1672, construite par les Pères Récollets qui tenaient alors la chapelle précédant l'église. D'autres sont dues à des paroissiens qui avaient choisi cet endroit pour rendre hommage à Jésus, à Saint-Jean Baptiste et à Saint-Joseph. D'autres encore ont été bâties dans le courant du XVIII[e] siècle grâce aux deniers et à la piété, ostentatoire, de riches familles héraultaises comme les de Grasset, de Constans, d'Azémar, de Luzançon… Ce n'est qu'au XIX[e] que ce chapelet d'oratoires devint un chemin de croix.

LA TOUR SARRAZINE

Originellement rattachée à un château fort ou à une citadelle, la tour dite tour de Gignac continue de veiller fièrement sur la moyenne vallée de l'Hérault. Du haut de ses 18 m, elle constitue l'une des constructions militaires les plus impressionnantes des alentours. Les anciens la dataient de l'époque romaine. On sait aujourd'hui qu'elle fut construite au Moyen Age. Après avoir servi de vigie à laquelle on accédait par une échelle de 6 m, elle servit de prison. Longtemps désaffectée, la tour a ensuite été utilisée comme réservoir lors de la mise en place du service public d'adduction d'eau en 1861. Remplacée par les réservoirs de Pioch-Courbi et de Notre-Dame en 1969, elle constitue aujourd'hui l'une des principales curiosités touristiques de Gignac.

MAS CAMBOUNET

Mas de Cambounet ✆ 04 67 57 55 03
www.mas-cambounet.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 29 € à 45 €. Formule du midi : 15 € (à 20). Vin au verre. Jardin. Terrasse.

En plein cœur d'une végétation de garrigue typiquement méditerranéenne, ce mas authentique et rénové avec goût offre à ses hôtes une cuisine de terroir goûteuse qui se savoure des yeux, taquine agréablement les narines avant de régaler les papilles. La chef Fabienne Perret, au caractère bien tranché, adhérente de Slowfood, vous proposera des plats comme l'émincé de raie au fromage frais et sa chiffonnade de radis noir, le homard poêlé avec son bouillon mousseux à la truffe noire façon cappuccino ou le bœuf en croûte à la sauce au porto… Jean-Charles, son mari, produit l'excellent vin qui est servi sur la table ainsi que les olives qui sont dans les petits pains. L'été sur la terrasse le cochon de lait et l'agneau à la broche sont à l'honneur. Le goût du bonheur !

L'OLEIADE

3, rue Georges-Clemenceau ✆ 04 67 57 51 40

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 18 € à 29 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 13 €.

Un peu à l'écart des autres restaurants du centre de Gignac, ce restaurant joue à fond la carte de la cuisine méditerranéenne aux senteurs d"huile d'olive et aux saveurs du Midi. L'accueil est chaleureux comme il se doit dans tout établissement portant les couleurs de la Méditerranée. Dans la salle voûtée ou sur la terrasse installée dans une petite rue calme à l'ombre des veilles maisons du centre-ville, avec un agréable parking ombragé tout à côté, les gourmands dégustent croustillants d'aubergine, dorades à la fondue de mangue parfumées à la cardamome, fricassée d' agneau aux olives avec son tatin d'aubergines et son pesto et aussi du couscous. Et un soin tout particulier est apporté aux plats du menu enfant.

LE VIEUX MOULIN

124, chemin de l'Auberge ✆ 04 67 57 57 95
www.moulingignac.fr – resa@moulingignac.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Restaurant uniquement pour les pensionnaires. 12 chambres. Chambre double de 60 € à 72 €. Petit déjeuner : 7,80 €. Demi-pension de 108 € à 121 € pour 2. Wi-fi. Restauration (menu à 24 €). Tv satellite.

Juste à la sortie de Gignac en direction de Lodève, Le Vieux Moulin, bâtisse contemporaine, dispose de douze chambres calmes et confortables qui, de plain-pied, et chacune avec sa terrasse, donnent sur des parterres de lavandes ou sur des vignes. La décoration y est typiquement méditerranéenne, dominée par des tons orange. Cette ambiance se retrouve aussi dans la salle à manger où les clients (le restaurant n'est ouvert qu'à eux) peuvent retrouver une cuisine de même inspiration, à base de produits frais. À la belle saison, il est particulièrement agréable de profiter de la terrasse aménagée autour de la piscine.

■ **DOMAINE DE SALENTE**
Domaine de Salente
✆ 04 67 57 54 79 / 06 88 14 38 41
www.salente.com
domaine@salente.com

Fermé du 24 décembre au 2 janvier. 3 chambres. Chambre double de 75 € à 80 €. Chèque Vacances. Connexion Internet. Wi-fi. Restauration (repas : 23 €).
Le Domaine de Salente est un rêve devenu réalité. Bénédicte et Loïc Tournay ont cherché leur coin de paradis dans le monde entier avant de le trouver tout près de Gignac, dans un coin de garrigue languedocienne. Nos hôtes en sont convaincus, le vin est un produit mais aussi une culture et leur plus cher désir est aujourd'hui de nous inviter à goûter à l'art de vivre de Salente. C'est ainsi qu'ils ont aménagé trois chambres d'hôtes (une familiale et une paire de doubles) dont l'élégante sobriété permet de se reposer de l'éclatante lumière des exceptionnels sites des Gorges de l'Hérault. Ce domaine, avant tout viticole est un confortable pied-à-terre qui permet de découvrir les richesses des environs et, notamment, Saint-Guilhem-le-Désert. Loïc et Bénédicte produisent également, pour le plus grand plaisir des visiteurs, leur propre huile d'olive.

■ **CHÂTEAU CAPION**
Domaine Capion
✆ 04 67 57 71 37
www.chateaucapion.com
chateau.capion@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h. Le samedi sur rendez vous. Salle de dégustation adaptée aux groupes.
Le classement en 1990 du terroir du Domaine de Capion en A.O.C. Coteaux du Languedoc, 45 hectares complantés en vignes, bordés par le lit du Gassac, va donner naissance, à partir de 1990 et pour les cépages autorisés dans le cadre de l'appellation (grenache, syrah, carignan et cinsault pour les vins rouges, viognier, bourboulenc et roussanne pour les vins blancs), à des cuvées A.O.P. Coteaux du Languedoc terrasses du Larzac. La collection Fiona, dont le nom est un hommage à la fille aînée du domaine, représentée par une fée bienveillante sur le vignoble, est vinifiée dans les trois couleurs. Le rosé, cinsault, mourvèdre, syrah, est élaboré en pressurage direct.
◗ **Un parcours pédagogique** a été mis en place au cœur du vignoble afin que petits et grands puissent le découvrir en toute liberté.

■ **CHATEAU SAINT-JEAN-D'AUMIERES**
Route de Montpellier ✆ 04 67 57 23 49
www.saintjeandaumieres.fr
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le samedi sur rendez-vous.
Le château Saint-Jean-d'Aumières se niche dans un écrin de verdure, aux portes de Gignac, sur les hauts coteaux dominant les gorges de l'Hérault. C'est un audacieux pari qu'a pris Paul Tori, jeune financier féru de vin : rénover et restructurer ce vignoble. Mais le résultat prouve qu'il a eu raison, ses AOC Coteaux-du-languedoc ont été médaillés lors des concours nationaux et ses vins de pays d'oc suivent le même chemin.

Lagamas

■ **HELISUD LR**
Mas Garrigou
Chemin du Caire
✆ 06 01 72 18 01
www.helisud.fr
helisud34@gmail.com
Ouvert toute l'année.
Si vous avez toujours rêvé de vous envoler et de voir le monde d'en haut, c'est le moment ! D'une grande diversité, la région s'y prête à merveille. Vous décollerez dans la vallée de l'Hérault pour survoler des milieux aussi différents que le littoral ou la Camargue, les vignobles de l'arrière-pays, le Salagou ou le pic Saint-Loup. Les circuits sont faits en concertation avec le client, selon ses attentes. Et Régis, avec plus de 15 000 heures de vol, saura à coup sûr vous conseiller. Il sillonne ce ciel depuis de nombreuses années et vous emmènera sur les sites les plus grandioses. Lui et son hélicoptère se déplacent sur une grande zone, du bassin de Thau jusqu'au viaduc de Millau en passant par la vallée de la Buège. Le plus difficile pour vous sera de choisir quels paysages survoler !

Montpeyroux

Situé au pied des Grands causses et au commencement de la plaine alluviale, Montpeyroux est depuis sa création un village-rue très important, car au croisement des deux routes reliant la plaine du Larzac. Sa protection est assurée dès le XI^e^ siècle par le Castellas, forteresse installée sur la colline rocailleuse dominant le village, laquelle lui donnera son nom mont pierreux. Au début du siècle, le village était connu sous le nom de Montpeyroux-les-bains, une source chaude située un peu en dehors du village près du hameau de Saint-Etienne, attirait alors les premiers touristes qui venaient profiter des bienfaits de ses eaux, reconnus depuis l'époque romaine. Aujourd'hui, outre les vestiges du Castellas qui accrochent le regard plusieurs kilomètres à la ronde, de belles maisons des XVII^e^ et XVIII^e^ siècle confèrent à Montpeyroux son charme. Célèbre pour son vignoble, on y déguste de très bons crus. Chaque année est organisée l'ascension d'un des « sommets » de la région, le Mont-Baudille (487 m) qui se termine à l'arrivée par un pique-nique accompagné de quelques cuvées devant un beau panorama détaillé par une table d'orientation.

■ **LA TERRASSE DU MIMOSA**
23, place de l'Horloge
✆ 04 67 44 49 80
www.terrassedumimosa.fr
contact@terrassedumimosa.fr
Ouvert toute l'année. Du jeudi au lundi le midi et le soir. Le caveau de vente est ouvert dès 10h du matin. Menus de 13,90 € à 26,90 €. Vin au verre. Terrasse.
Au cœur du vignoble, ce bistrot-bar à vin-caviste s'est installé dans l'ancienne épicerie du village, en conservant le cachet du vieil établissement, mêlé à une décoration « tendance ». Clotaire Gaillard et toute son équipe vous accueillent dans un cadre bucolique pour découvrir une cuisine inventive mêlant tradition et modernité.

Le chef, Philippe Ramon, propose une cuisine faite essentiellement de produits issus des producteurs locaux. Vous vous laisserez bien tenter à l'heure de l'apéritif par quelques petits grignotages, comme le jambon cru de truie de montagne du Pays basque ou le chèvre frais de la Font du Griffe de Montpeyroux. Mais gardez de la place car la carte promet de belles gourmandises joliement relevées d'herbes aromatiques qui poussent sur la terrasse du restaurant face au Castellas : la truite de la vallée de la Buèges travaillée comme un gravlax et servi avec une glace a la moutarde de Meaux, suivie de la selle d'agneau des Drailles cuit à 57 degrés, quinoa à la coriandre et jus court, enfin les fraises, mousseline de pistache et tuile aux olives noires. Côté vins, vous ne serez pas déçus : pas moins de 300 références majoritairement situées sur les terrasses du Larzac et vendues aux tarifs cavistes avec un droit de bouchon pour la consommation sur place. Une adresse incontournable.

DOMAINE D'AUPILHAC
32, rue du Plô
✆ 04 67 96 61 19
www.aupilhac.com
aupilhac@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année. De 450 € à 825 € la semaine selon saison.
Le nouveau gîte de Désirée et Sylvain Fadat accueille désormais les visiteurs sur deux étages au dessus du caveau de dégustation. L'une porte le nom du vignoble Aupilhac, l'autre celui d'une cuvée : Les Cocalières. La garantie de dormir d'un sommeil paisible… Toutes deux sont décorées avec soin, 3 épis gîtes de France, chauffées au poêle à bois, climatisées et disposent de cuisines équipées, du WiFi et de la télévision par satellite. Chacune peut accueillir jusqu'à 4 adultes. Les gîtes disposent respectivement d'une terasse de 20 m² et 13 m² agrémentées de mobilier de jardin. Un petit havre de tranquilité pour une halte au milieu de vignes.

L'OSTAL DEL POETA
11, rue de l'Église
✆ 04 67 96 64 79
www.creissac.free.fr
sylvie.creissac@wanadoo.fr
Sortie A750 : Saint-André-de-Sangonis, Montpeyroux.
Ouvert toute l'année. 2 chambres. Chambre simple 55 € ; chambre double 64 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 16 €. Garage. CB non acceptée. Chèque Vacances. Wi-fi gratuit. Restauration (table d'hôtes 20 € sur réservation tous les jours sauf le dimanche).
Cette maison vigneronne de caractère du XVIII[e] siècle au cœur du vieux village abrite deux chambres qui répondent au nom d'Aliénor d'Aquitaine et de Bernat de Ventadorn. Décorés de meubles anciens dans un style traditionnel, chaque chambre est équipée d'une salle de bains indépendante. L'accueil de Jean-Paul et Sylvie Creissac est chaleureux et attentionné, on apprécie le patio intérieur, la terrasse couverte et la salle voûtée au petit déjeuner. Possibilité de restauration.

CAVE DE MONTPEYROUX
5, place François-Villon ✆ 04 67 96 61 08
www.montpeyroux.org
boutique@montpeyroux.org
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h30 à 18h.
Au croisement de la route des vins et celle de l'olivier, la cave de Montpeyroux est le rendez-vous des amateurs. La production se déguste au caveau après une visite du vignoble et de la cave de vinification. Créée en 1950, la cave regroupe 600 ha de vignes classées pour la majorité en AOC coteaux-du-languedoc. Une belle dégustation, nous sommes séduits.

DOMAINE D'AUPILHAC – LA CAVE
32, rue du Plô ✆ 04 67 96 61 19
www.aupilhac.com
aupilhac@wanadoo.fr
Visite sur rendez-vous.
Cela fait cinq générations que la famille de Sylvain Fadat travaille la vigne pour élaborer la plus méditerranéenne des boissons. Le domaine de ce passionné, qui a remis le Carignan au goût du jour, se compose de deux parcelles. L'une est située au pied de la forteresse médiévale qui domine le village Montpeyroux, l'autre à 350 m d'altitude, au lieu-dit « Les Cocalières » Pour encépager ses terres, Sylvain a choisi de sélectionner des variétés adaptées au climat parfois rude de l'arrière-pays languedocien : mourvèdre, grenache, carignan, syrah, mais aussi le blanc de Roussane, le marsanne, le grenache blanc ou le rolle. Parmi ses plus remarquables nectars, ne manquez pas de goûter à la Boda 2005, un vin racé, plein et harmonieux qui mêle la production des deux terroirs qui composent le domaine. De beaux produits, un vigneron passionné.

Le Pouget

LA FERME DU DOLMEN
Route de Plaissan
✆ 04 67 88 00 82 / 06 09 20 77 50
www.laferme-dudolmen.com
paul.perard@free.fr
Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. En basse saison ouverture les mercredis et les week-ends. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 18 ans) : 6 €. Aire de jeux.
Au milieu du vignoble, la Ferme du Dolmen, ferme pédagogique et biologique située à proximité du dolmen qui lui a donné son nom, s'étend sur un domaine de 3,5 hectares. Vous y découvrez les animaux de la ferme : ânes, chèvres, lamas, dindons, oies, chevaux camarguais et leurs cousins landais, pyrénéens et américains, moutons d'Ouessant, cochons du Cap, poneys Shetland, paons, faisans, dindons noirs, canards et poules… Tous évoluent en liberté, au milieu de la garrigue et des plantes méditerranéennes. Les enfants peuvent à loisir approcher les animaux, se balader à dos d'âne ou de poneys. Une aire de pique-nique agrémentée d'un barbecue mis à disposition vous permettra de profiter pleinement de cette sortie en plein air. Il est recommandé d'appeler avant de venir. Vous pouvez acheter du pop corn pour nourrir les animaux et louer des ânes pour une balade.

Saint-André-de-Sangonis

■ **BRASSERIE CODO'S**
ZAE la Garrigue ✆ 04 67 92 46 04
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; le vendredi et le samedi. Menus de 15 € à 24 €. Formule du midi : 12 €.
Dans une zone artisanale un peu délaissée, cette brasserie, grill, pizzeria est bien tenue par Stéphanie et Patrice Codomier. Une décoration de poutres de fer rouillées, une terrasse voilée, un coin pour les grillades au feu de bois. Au menu du jour un lapin à la moutarde ancienne, sinon la seiche à la plancha ou pizza à la carte, mais aussi au feu de bois. Des desserts faits maison. Une agréable sélection de vins. Une bonne surprise !

■ **CÉSAR & LÉONIE**
Rue Pierre-de-Coubertin ✆ 04 67 55 88 09
www.cesaretleonie.fr – contact@cesaretleonie.fr
Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 10h à 18h. Formule du midi : 18,90 €. Terrasse.
Attenant à une maison de retraite, ce restaurant-salon de thé a plusieurs atouts. D'abord, ce lieu unique a pour but de créer du lien entre les anciens et les visiteurs. Ensuite, il propose une restauration à partir de produits frais et locaux. Dans un décor soigné et cosy, le chef Claude a une cuisine ouverte et, au service, Manon est toujours souriante et efficace. A l'ardoise, soit le plat du jour (filet de julienne fenouil confit et purée de céleri ou saucisse aveyronnaise jus d'herbe et polenta), ou une assiette repas (salade mixte, féculents, tarte au chèvre pérail, tomates et courgettes, rillettes de filet de perche…). Enfin, pour terminer, de délicieuses fraises à la fleur d'orange. Bref, une adresse très agréable le midi dans la vallée de l'Hérault. Salon de thé l'après-midi avec de délicieuses pâtisseries.

■ **FERME LO TRESCALAN**
Rue du Couvent ✆ 04 67 54 66 19
www.trescalan.fr – trescalan@gmail.com
Retour à la nature, dans un environnement paisible. Une expérience, un concept, à vivre et partager dans la propriété de la ferme biologique Lo Trescalan. Au cœur des cinq hectares, yourte, tente saharienne ou tente bender seront vos logements en famille, entre amis ou en couple. La cuisine est collective, ainsi que les repas pris ensemble pour un moment d'échanges et de partage. Vous pourrez acheter des produits de la ferme, participer à des activités culturelles, des ateliers, ou profiter de soins bien-être…

■ **RUE TRAVERSETTE**
La Garrigue – 9, rue de la l'Amellau
✆ 09 81 85 31 78
Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 19h. Ouvert certains vendredis (appeler avant).
Elle s'est vue plusieurs fois récompensée pour l'inventivité et la qualité de ses produits : concours national de la création d'entreprise agroalimentaire, concours Hérault Gourmand ou encore Trophée Faire du 9E prix de la TPE. Du coup, on les retrouve dans plus de 400 épiceries fines et cavistes en France comme à l'étranger. A la base de la conserverie « qui tartine grave », il y a un épicurien, Stéphane Strobl, artisan dans l'âme, soucieux tout autant du manger bon que de découvrir de nouveaux mariages culinaires, en associant – et souvent de façon surprenante – légumes, fruits et même fleurs de saison, sans ajout d'additif ni de conservateur. Ce concept d'assemblages originaux se décline notamment dans des produits d'apéritifs (les « tartines franchouillardes », les « P'tites Franchou », les « Amuse-Bouches papa a dit à table » …), des marinades, soupes, verrines, confits, vinaigrettes, condiments, mais aussi dans des recettes assez faciles à réaliser : la preuve, on a réussi la daurade de citron aux fleurs de garrigue ! Depuis un an et demi, on peut se procurer les produits en direct dans la boutique, ouverte juste à côté du labo.

Saint-Guiraud

■ **ANNICK ET CHARLY**
17, route de Saint-Félix
✆ 04 67 96 64 03 – www.art-insolite.com
Ouvert tous les jours.
A partir de vieux outils ou de vielles machines agricoles laissées à l'abandon, Charly, ferronnier d'art ou « ferrailleur d'art » comme il se nomme, crée d'authentiques œuvres d'art. Installé à Saint-Guiraud, au cœur des vignes, d'étranges créatures prennent vie dans son atelier. Chevaliers surgis d'un autre temps, oiseaux fantastiques, poissons bizarres et animaux imaginaires peuplent son jardin et son atelier. « Le détournement des objets de leur usage invite à voir la réalité hors de sa banalité », dit l'artiste. Tout un monde à découvrir… et partager sa devise : « Créer, c'est résister. Résister, c'est créer. »

Saint-Jean-de-Fos

Renommé entre le XIV^e^ et le XVI^e^ siècle pour ses potiers, Saint-Jean-de-Fos continue de perpétuer cette tradition. Qu'elles soient brutes ou vernissées, le village regorge d'exemple de poterie : sur les quatre pentes du clocher où sont nichées des tuiles vertes, au petit musée de la poterie qui présente morceaux de fontaine, cruches, plats, statuettes… et sur la route des Potiers, route d'Aniane, où sont regroupés les jeunes artisans. Ancien village fortifié, Saint-Jean-de-Fos n'a conservé de son passé qu'une porte imposante traversant une des tours d'enceinte.

■ **LE PETIT TRAIN DES VIGNES**
7, avenue du Monument
✆ 04 67 57 72 09 / 06 70 02 38 69
www.domaine-alexandrin.com
Tous les jours en juillet et août à 10h30 et 18h, de septembre à juin sur rendez-vous. Adulte : 5 €. Enfant (de 6 à 14 ans) : 3 €. La balade est remboursée dès 30 € d'achat au caveau. Possibilité de coupler le Petit Train des Vignes avec la visite de la grotte de Clamouse (ticket duo 11,30 €).
Balade découverte du vignoble du domaine Alexandrin, sur la commune de Saint-Jean-de-Fos à la sortie des gorges de l'Hérault, commentée par le vigneron à bord du Petit Train des Vignes, suivie d'une dégustation gratuite au caveau. Jérôme vous fait partager sa vie au quotidien en vous amenant sur la place du village, sur les chemins de campagne et au milieu de ses vignes. Vous retrouverez le temps de vivre à bord d'un moyen de locomotion comparable à un tracteur. Vous découvrirez le vignoble, les terroirs, les cépages, les assemblages, les magnifiques paysages et les vins du domaine Alexandrin ! Une super balade pittoresque et authentique. Difficile de résister à l'achat de quelques bouteilles pour les futurs apéro. Douce et belle France !

Les Gorges de l'Hérault Saint-Jean-de-Fos.

© STÉPHAN SZEREMETA

■ **ARGILEUM – LA MAISON DE LA POTERIE** ★
6, avenue du Monument
✆ 04 67 56 41 96
www.argileum.fr
contact@argileum.fr
Qualité Sud de France. Ouvert du 28 mars au 29 août. Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5,50 € (tarif réduit : 3 €). Enfant (de 10 à 18 ans) : 3,50 €.
Argileum, la Maison de la poterie, installée dans le plus ancien atelier conservé de Saint-Jean-de-Fos datant du XIXe siècle, à deux pas du pont du Diable, propose un parcours surprenant, ludique et authentique au cœur de la saga des potiers et de l'histoire de la céramique, tradition ancestrale de Saint-Jean-de-Fos. De la préparation de l'argile à la cuisson, en passant par le tournage et la pose des anses, le visiteur y découvre toutes les étapes de la fabrication des poteries qui ont fait la renommée de ce village traditionnel. Une expérience unique, tant pour les parents que pour les enfants. Des ateliers permettent même aux enfants d'essayer les différentes techniques des potiers : tournage, modelage, montage à la plaque…

■ **GROTTE DE CLAMOUSE** ★★★★
Route de Saint-Guilhem-le-Désert
✆ 04 67 57 71 05
Voir page <?>.

■ **LE PONT DU DIABLE** ★
oti@saintguilhem-valleeherault.fr
Access gratuit, 7/7 jours.
A mi-chemin entre Aniane et Saint-Jean-de-Fos, à l'entrée des gorges de l'Hérault, se dresse le pont du Diable, un ouvrage roman édifié au XIe siècle par les moines d'Aniane et de Gellone pour faciliter le franchissement du fleuve aux pèlerins se rendant à Saint-Jacques de Compostelle via Saint-Guilhem-le-Désert. Fermé à la circulation en 1932 et doublé d'un pont neuf, le Pont du Diable est inscrit depuis 1935 à l'inventaire des monuments historiques et au Patrimoine mondial de l'Unesco, au titre des chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Son nom est tiré d'une légende qui raconte que lors de la construction de l'ouvrage, le Diable venait détruire à la tombée de la nuit ce que les hommes avaient bâti le jour. Guilhem proposa alors un accord au Diable : en échange de la construction du pont, le Démon pourrait disposer de la première créature qui le traverserait. Aussitôt le pacte conclu, les hommes firent passer un chien avec des casseroles attachées à sa queue, provoquant ainsi la colère de Satan. Après avoir en vain tenté de détruire le pont, le Diable fut irrité à un tel point qu'il tomba dans le fleuve et fut englouti à jamais dans ses eaux tumultueuses.
Un environnement magnifique ! Mais des parkings payants et les lieux sont bondés en pleine saison.

■ **LA POURPRE ET LES OLIVIERS**
135, route d'Aniane ✆ 04 67 57 27 50
www.lapourpreetlesoliviers.com
nicole@lapourpreetlesoliviers.com
Fermé le dimanche soir, le lundi midi et le mercredi. Menus de 21 € à 46 €. Menu enfant : 10 €. Menu végétarien ou végétalien sur demande : 21 €. Service traiteur.
Sur la route d'Aniane, La Pourpre et les Oliviers se cache dans l'une des maisons contemporaines édifiées à l'entrée de Saint-Jean-de-Fos. La vaste salle à manger, décorée avec goût dans un style classique est largement éclairée par de grandes ouvertures sur le jardin. Calixte Rasse, le chef, réalise une savoureuse cuisine à base de produits locaux (fruits et légumes, viande, fromages…). Pour commencer, on opte pour une verrine de légumes marinés et son émulsion au chèvre fermier de Notre-Dame-de-Londres. On continue avec un filet de truite de Saint-Guilhem en écailles de Granny Smith sauce cartagène, ou une brochette de mignon de porc aux figues fraîches. En dessert, on se laisse tenter par des ravioles de nectarine et leur sorbet à la mandarine. Délicieux ! La carte, renouvelée chaque saison, offre un grand choix de vins régionaux. Un délicieux choix de fromages. Terrasse sympathique.

© DR

Le pont du Diable sur l'Hérault.

GROTTE DE CLAMOUSE ★★★★

© PHILIPPE CROCHET_CLAMOUSE

La grande coulée de calcite colorée appelée « Niagara Rouge », à l'intérieur de la grotte de Clamouse.

© PHILIPPE CROCHET_CLAMOUSE

Parcours dans le Spéléopark de la grotte de Clamouse.

© PHILIPPE CROCHET_CLAMOUSE

Cristaux d'aragonite au sein de la grotte.

© PHILIPPE CROCHET_CLAMOUSE

La Mâchoire, ensemble de piliers, stalactites et stalagmites massives dans la grotte de Clamouse.

■ **MAISON DES LÉGENDES**
13 rue Victor-Hugo
✆ 06 85 39 73 70
www.maison-des-legendes.fr
maisonforestieredesplos@gmail.com

À partir de 48 € la nuit.
Situé dans la forêt domaniale de Saint-Guilhem-le-Désert, le domaine des Plôs abrite une authentique bâtisse forestière : la maison des légendes. Le bâtiment préservé a gardé tout le charme des vieilles pierres, à l'intérieur quatre belles chambres peuvent accueillir jusqu'à 15 personnes. A l'extérieur, au cœur d'un paysage sauvage et préservé, un gîte écologique, une tente « Mille et une nuits ». Dans ce cadre de nature, plusieurs itinéraires sont possibles, pour rejoindre la rivière et son accès à la baignade, les chemins de randonnée… L'accès au domaine est possible en voiture uniquement pour les châssis hauts, un service d'accueil et de transport est prévu sur demande. Un havre de verdure.

■ **LA MAISON DES POTIERS**
12, route d'Aniane
✆ 04 67 57 55 48
www.argileum.fr
potiersdestjeandefos@free.fr
Du 12 avril au 30 juin et du 1er septembre au 2 novembre de 10h30 à 12h30 et 14h à 18h. Du mardi au dimanche (fermé le lundi sauf férié). Juillet et août 7j/7 de 10h à 19h. Visite toute l'année pour les groupes sur réservation.
La tradition de la poterie est un élément fort de l'identité de Saint-Jean-de-Fos. Douze potiers créateurs, vivant à Saint-Jean-de-Fos ou aux alentours se sont ici regroupés et proposent un échantillon de leur artisanat. Chacun possède son style et sa technique, les couleurs et tailles varient en fonction de l'artiste, car il s'agit bien d'artistes qui jouent avec les brillances, la cuisson. On y trouve des objets de décoration, des objets de tous les jours, des bijoux…

Saint-Saturnin-de-Lucian

Ce petit village typique de l'arrière-pays, blotti au pied du rocher des Deux Vierges abrite une église fortifiée du XVe siècle. Equipé de baskets, le promeneur grimpera en haut du rocher pour admirer la vue. Au cours du trajet, le paysage se dessine tout en contraste de lumière entre les roches abruptes et la vallée viticole. Sur le sommet se dresse petite chapelle Saint-Fulcran. La vue qui s'offre aux courageux est incroyable : les 539 m d'altitude permettent de voir du Larzac à la vallée de l'Hérault jusqu'à la mer. Célèbre pour ses vins, Saint-Saturnin attire bon nombre d'amateurs qui dégustent les AOC Coteaux-du-languedoc sur la place de l'église à l'ombre de sa célèbre Tour Carrée.

■ **LE PRESSOIR**
17, place de la Fontaine
✆ 04 67 96 70 59
vincent.bedos@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 25,90 € à 35,50 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 13,50 €. Droit de bouchon 12 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Le pressoir propose une cuisine soignée marquée par son terroir et ses vins et des grillades au feu de bois, on comprend pourquoi cette auberge languedocienne est toujours aussi appréciée dans le piémont héraultais. On n'en dira pas plus, il vous faut goûter. Isabelle et Vincent animent ce Pressoir situé dans une vieille maison de village, à Saint-Saturnin avec des soirées musicales, théâtrales et thématiques, l'été. A l'ombre des platanes ou dans une salle, au crépitement de la cheminée, ils concoctent : planchettes de charcuterie autour du cochon, grillades au feu de bois ; à l'ardoise, le poisson à la plancha est délicieux. Le vin y est proposé au prix caviste plus un droit de bouchon, ce qui permet de découvrir les belles bouteilles de la région avec une centaine de références. On se bouscule au Pressoir ! Réservation fortement conseillée.

■ **LE MIMOSA**
10, place de la Fontaine
✆ 06 20 90 14 63
www.le-mimosa.com
contact@le-mimosa.com
Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 68 € à 95 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 € (gratuit pour un enfant). CB non acceptée. Animaux acceptés (8 € la nuit). Restauration (table d'hôtes, 25 € le repas. Panier pique-nique). Bain bouillonnant.
Le Mimosa est situé en plein cœur du village, sur la place, c'est une image typique du Midi avec des platanes, une fontaine. Les cinq chambres de cette maison d'hôtes sont spacieuses, pierres apparentes et carreaux en terre cuite au sol donnent un caractère authentique au lieu. Rénovées avec soin, tout est pensé pour le confort des visiteurs. Le spa en prime pour une séance bien-être. Au fourneau, c'est Sylvain qui s'y colle ! Sa spécialité : gigot d'agneau confit au citron. Et pour les virées aux alentours, Sonia et Sylvain préparent de délicieux paniers pique-nique. Une belle adresse !

■ **LES VINS DE SAINT-SATURNIN**
Avenue Noël-Calmel
✆ 04 67 96 61 52
✆ 04 67 96 49 08
www.vins-saint-saturnin.com
contact@vins-saint-saturnin.com
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Fermeture à 19 h l'été. Ouvert le dimanche de mi-juin à mi-septembre, de 10h à 12h30. Visite du domaine et animations sur rendez-vous.
Située aux portes du village, sur la route d'Arboras, la cave surnommée La Cathédrale produit des coteaux-du-languedoc Saint-Saturnin. Cette appellation connut son heure de gloire dans la région dans les années soixante, car ses vignerons furent les premiers à commercialiser de façon dynamique leur production. Aujourd'hui ils produisent d'excellentes cuvées, comme la cuvée du Seigneur des deux Vierges, la Cuvée Cinquantenaire, le Vin d'une Nuit… Une belle dégustation. Très différents les uns des autres, ils ont en commun l'équilibre et la qualité.

SAINT-MARTIN-DE-LONDRES ★

Véritable oasis au milieu des garrigues, niché au pied du pic Saint-Loup, ce petit village aux ruelles intimes dissimulées derrière une première muraille s'est développé autour de son église dédiée à Saint-Martin. L'église primitive du village fut donnée en 1088 à l'abbaye de Gellone qui édifièrent à sa place une église plus en adéquation avec la puissance de leur abbaye. Après restauration, le village a retrouvé son aspect du Moyen Age marqué par ses arcades et ruelles et les vestiges des remparts. La tour de l'Horloge, symbole du village, est de la deuxième période de fortification (XV[e] siècle). L'ensemble a conservé quelques belles maisons des XVI[e] et XVIII[e] siècles et une petite place accueillante, où il fait bon s'arrêter à l'ombre des grands platanes.

Points d'intérêt

ÉGLISE SAINT-MARTIN ★

www.tourisme-picsaintloup.fr

Construite au XII[e] siècle, l'église est un pur joyau de l'art roman languedocien, à plan tréflé, seul élément qui rompe ce plan tréflé, la nef rectangulaire à deux travées. Une coupole d'inspiration byzantine permet de passer du plan carré au cercle. Au sud, le portail du XIII[e] siècle est surmonté d'un tympan décoré d'une sculpture : un homme à cheval représentant Saint-Martin partageant son manteau avec un pauvre qui mourait de froid… L'édifice a eu la chance d'être épargné lors des guerres de religion et la Révolution. Maladroitement agrandi au XIX[e] siècle, elle sera bien restaurée en 1932.

RAVIN DES ARCS ★★

A seulement quelques kilomètres de Saint-Martin-de-Londres en direction de Ganges, le Ravin des Arcs constitue l'une des balades favorites des Montpelliérains, presque aussi populaire que l'ascension du pic Saint-Loup. Un sentier balisé longeant un affluent de l'Hérault, le Lamalou, s'enfonce et dévale la pente jusqu'à venir au ras de l'eau pour finalement atteindre une magnifique arche naturelle. Les eaux, tantôt impétueuses, tantôt murmurantes, du cours d'eau ont creusé des arches et des grottes et taillé une sorte de chemin de part et d'autre de son cours. Parking aménagé au début du parcours. Jolie balade d'une heure environ.

Le couvert

LE COIN PERDU

19, route de Cévennes ✆ 04 67 55 23 10

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le soir ; du mercredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Menus de 26 € à 60 €. Menu enfant : 13 €. Vin au verre. Terrasse.

Delphine et Dimitri, que les Montpelliérains ont connus au Coin Perdu, dans le quartier du Plan du Palais à Montpellier, vous accueillent à la place des Muscardins. La salle a été refaite, l'ensemble est cosy et chaleureux : les murs et nappes sont blancs, les chaises noires. La cuisine se veut innovante, à base de produits frais : ravioles de foie gras bouillon thaï légumes croquants, pièce d'agneau du pic Saint-Loup, et, pour le dessert, déclinaison autour de la pomme.

Dans les environs

Mas-de-Londres

CENTRE RÉGIONAL DE VOL À VOILE

Aérodrome ✆ 04 67 55 01 42

www.cvvm.fr – info@cvvm.fr

♿

Ouvert toute l'année. Le lundi, le mardi et le jeudi de 14h à 17h30 ; le vendredi de 14h à 17h ; le samedi de 14h à 18h. Vol de pré-formation (baptême) : demi-heure : 90 €. Chèque Vacances. Possibilité d'hébergement en chambres à 4 lits 6,50 € par nuit et par personne.

Vous connaissez la beauté des paysages du pic Saint-Loup et de la Séranne depuis la terre ferme ? Alors tentez l'expérience depuis le ciel. Vous serez très certainement surpris par la nouvelle dimension que prennent les paysages. La zone où est installé le centre régional de vol à voile se prête très bien au vol des planeurs. Une équipe de pilotes confirmés proposent des vols d'initiation pour découvrir la discipline. Une fois conquis(e), le pilotage s'apprend avec un instructeur, sur des machines de plus en plus performantes. Inscription dès 14 ans, après visite médicale obligatoire. Mais, avant tout, ils vous proposent des baptêmes de l'air qui vous conduiront à côtoyer la cime de la sentinelle des garrigues. De belles sensations, de magnifiques paysages.

Notre-Dame-de-Londres

DOMAINE DU POUS

✆ 04 67 55 01 36 – www.domainedupous.fr

Ouvert toute l'année sur réservation. Chambres doubles de 58 à 68 €. 15 € lit supplémentaire.

Dans une belle demeure du XVIII[e] siècle, en pleine garrigue entre Saint-Martin et Ferrières-les-Verreries, bois et vigne entourent deux gîtes de France (classés 3 épis). Chaque habitation est indépendante et tout confort, cheminées et chauffage central apporteront chaleur et réconfort hors saison. Elisabeth Noualhac propose également six chambres d'hôtes confortables.

La Vallée de la Buèges et Saint-Jean-de-Buèges

Saint-Jean-de-Buèges est un petit village dans un environnement largement préservé, un peu à l'écart des sentiers battus. Dominé par son château féodal et l'impressionnant roc de Tras Castel, le lieu est propice à la détente, à l'ombre de ses immenses platanes centenaires (l'un d'entre eux fait plus de 6 m de circonférence) et du gargouillis de ses fontaines. Les cultures en terrasses se lancent à l'assaut de la Séranne où l'olivier et la truffe occupaient une part importante de la production locale, avant qu'ils ne cèdent du terrain à la vigne. En remontant la route en direction du Causse-de-la-Selle on jouit d'une vue façon carte postale.

Quant à la vallée de la Buèges, elle est comme à l'écart du monde. Les vestiges du passé attestent de l'occupation ancienne de ce lieu.

Les moines bénédictins des abbayes d'Aniane et Saint-Guilhem-le-Désert y établirent des prieurés et des églises romanes dès le haut Moyen Age. La source de la Buèges qui a donné son nom à la vallée, est un site rafraîchissant et apaisant à deux pas du joli village du Méjanel. A partir de là, la Séranne, petite montagne calcaire s'offre aux randonneurs. On marche sur la crête comme un funambule entre le Larzac et la vallée. La vue s'étage jusqu'à la mer, rebondissant des monts de Saint-Guilhem au causse de Viols, de la plaine de Montpellier au lido séparant mer et étangs. Fièrement campé sur un piton rocheux, Pégairolles-de-Buèges est dominé par une tour carrée, vestige de son ancien cas (tél) Très pittoresque, il possède une architecture traditionnelle et des rues caladées qui s'enroulent et se déroulent en épousant les rochers. A Saint-André-de-Buèges, a vie se déroule dans des mas dont certains, sont d'origine antique. L'église est un édifice remarquable grâce à la conservation de ses lignes pures originelles, témoins de l'architecture lombarde. Le séduisant pont de Vareilhes du XV[e] siècle se franchit à l'occasion d'une agréable promenade.

LE BAR DU CHÂTEAU

Quai Garrel
✆ 04 67 73 13 73

Basse saison : ouvert du jeudi au lundi de 8h à 20h. Haute saison : tous les jours le midi de 8h à 1h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 7,50 €.

Au cœur du village, sur la place centrale, ce petit restaurant a disposé ses tables à l'ombre des lauriers et des platanes centenaires. En terrasse ou dans l'une des deux salles voûtées du restaurant on se régale d'une cuisine simple à base de produits de la vallée. De délicieuses salades repas font le bonheur des touristes les chaudes journées d'été. Les pressés opteront pour les classiques pizzas, steaks-frites ou simples sandwichs. Les plus affamés pourront opter pour une copieuse pièce de bœuf Aubrac du Puech Séranne, pour la savoureuse saucisse de Brissac ou pour une savoureuse truite pêchée dans la Buèges. Le service est détendu et attentif. Régulièrement des expositions d'art sont présentées.

SER'ANE

Plan de l'Arbre de l'Oustalas
✆ 04 67 73 13 26
www.ser-ane.com
info@ser-ane.com

Ouvert toute l'année. Contacter le club pour les horaires des randonnées. Location d'un âne à la journée : 48 €, deux : 90 €. Week-end détente en famille (demi-pension en gîte d'étape et balade avec âne) : 173 €. Camping à la ferme : 7 € par personne / 5 € enfants. Nuit en gîte d'étape : 12 €. Table d'hôte : 18,50 €.

Olivier et Cathie Morin, adeptes et précurseurs de l'écotourisme durable, se sont lancés voilà 15 ans dans les randonnées avec âne de bât, accompagnateur confortable pour la découverte de la région ou la petite promenade familiale. Des circuits à la carte, avec itinéraire, étapes et points de ravitaillement sont mis en place selon les envies de chacun. Durant le séjour, on pourra passer quelque temps dans le petit camping de la ferme et venir dîner à la table d'hôte, alimentée par leur ferme agro-touristique. En hiver, Olivier peut vous amener sur des pistes lointaines dans les Pyrénées voire, dans le désert marocain. Cathy elle, propose des activités de loisirs adaptées aux handicapés.

PUECH SERANNE

Le Grand Chemin
✆ 04 67 73 13 55
www.puech-seranne.com
puech.seranne@wanadoo.fr

Ouvert du mercredi au vendredi de 8h30 à 18h30 ; le samedi de 8h30 à 13h30. Accueil téléphonique.

Sur un domaine de plus de 2 500 ha de paysages sauvages, la famille Senet soigne un troupeau de vaches Aubrac qui ne connaissent que les prairies naturelles de la Séranne. Equipée d'un atelier aux normes, les éleveurs proposent une viande de bœuf et de veau de qualité (les broutards élevés au lait maternel sont de couleur rosée) ainsi que de l'agneau fermier. Toujours soucieux de qualité et inventif, le boucher de la maison produit même de la charcuterie et des merguez de bœuf. Et pour notre plaisir la maison assure la vente au détail sur commande par téléphone et service de livraison dans tout le département.

Viols-le-Fort

Construit sur une butte, ce village fortifié est un dédale de ruelles tortueuses bordées de maisons anciennes. Le village doit son drôle de nom à deux origines : Viols pourrait venir d'un terme gaulois signifiant grange, ou d'un autre ayant trait aux brebis. Quant au « fort », c'est celui qui fut édifié au centre de l'enceinte fortifiée pendant la guerre de Cent Ans et dont il subsiste que quelques meurtrières et deux échauguettes. Achevés en 1429, les remparts présentent encore des vestiges de fortifications dont la porte principale (plus tard dénommée porte du Fabrégol, en référence au nom occitan du grand micocoulier que l'on avait planté là). Une autre porte fut percée au XVI[e] siècle, deux encore

au XIXe. Par les unes ou les autres, on pénètre dans les rues étroites qui ont gardé une atmosphère médiévale ; sur leur base ancienne, les maisons se sont pourtant ornées de fenêtres à meneaux, mais malgré les ajouts et suppressions, gardent belle allure.

■ **LE DOMAINE DE ROUSSIÈRES**
RD113
✆ 04 67 86 37 94 / 06 67 14 00 00
www.gitederoussieres.fr
info@gitederoussieres.fr
Gîte 12 €/personne.

Juste à la sortie de Viols-en-Laval, ce vaste domaine départemental de plus de 600 ha combine accueil du public et activités agricoles et pastorales. Un troupeau ovin transhumant installé à Roussières perpétue une tradition d'élevage millénaire. A proximité des bâtiments traditionnels restaurés, on peut s'installer pour pique-niquer sous les chênes verts, une fontaine et des sanitaires ont été installés. En suivant l'itinéraire balisé du réseau vert on peut également découvrir à proximité de nombreuses traces de la préhistoire, dont notamment le dolmen de la Draille. Le gîte est proposé pour une somme très modique.

SAINT-MATHIEU-DE-TRÉVIERS ★

Dans un cadre d'une beauté saisissante, entre le pic Saint-Loup et les falaises de l'Hortus, le vieux village de Saint-Mathieu-de-Tréviers se dresse fièrement. Le site est habité par l'homme depuis déjà bien longtemps. Un village fortifié construit en 2400 ans avant J.-C., y a été mis à jour en 1954. Du nom de Lébous, cet édifice, aujourd'hui en piteux état, ne comptait pas moins de dix tours rondes. Erigé au milieu d'une végétation épaisse, les ruines de l'autre place forte du village, le château Montferrand construit au XIIe siècle, veillent sur les alentours. En écho, la « dent du loup » culmine à 658 m, sa face nord, abrupte, laisse paraître les couches de calcaires qui composent le pic et domine le ravin. L'ascension du pic offre un panorama exceptionnel sur les plaines environnantes et les falaises de l'Hortus. Par grand beau temps, on peut même apercevoir le mont Ventoux, la Méditerranée, les Corbières ou le Canigou.

Points d'intérêt

■ **PIC SAINT-LOUP** ★★
contact@tourisme-picsaintloup.fr
Visible de partout avec sa silhouette si particulière, le pic Saint-Loup est le point culminant d'une longue arête dominant la garrigue. Il se dresse verticalement et rompt de façon surprenante la monotonie des étendues alentours. De son sommet, la vue est panoramique : montagne de l'Hortus au nord, plaine de Nîmes, Ventoux, Luberon à l'est, Montpellier et son littoral au sud, le Canigou et les corbières au sud-ouest. Plusieurs itinéraires existent pour y accéder, la plus classique consiste à partir de Cazevieille et de suivre alors le fléchage.

Le couvert

■ **LA GUINGUETTE DES AMOUREUX**
Lac de Cécéles
✆ 04 67 55 31 16
www.laguinguettedesamoureux.com
contact@laguinguettedesamoureux.com
Fermé d´octobre au 16 avril. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Avril : ouvert midi et soir les week end et jours fériés. Mai : ouvert du jeudi au lundi midi et soir et jours fériés (fermé mardi, mercredi). Septembre : midi et soir en fonction de la météo et sur réservation. Réservation impérative. Menu unique à 32 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 15 €.
Dans un environnement exceptionnel, fait de garrigue, d'eau et de roc, cette charmante guinguette de bois perchée au-dessus du Lac de Cécéles est un véritable petit paradis. Depuis 2008, Alex Lagouche, un jeune chef (formé dans de grands restaurants comme le Fouquet's ou la Closerie des Lilas) est au commande l'établissement ; il y propose une cuisine à base de produit frais, recherchée, mais sans prétention, comme par exemple en entrée une roulade d'aubergines au chèvre frais et miel de sapin suivi d'un tajine d'agneau de l'Hortus et denems de banane, sauce chocolat passion, sorbet mandarine en dessert. Le vendredi soir la guinguette organise des concerts sous les étoiles. Une adresse unique dans un cadre magique !

Emplettes

■ **ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP**
Rue Cami-Lou-Castelias
✆ 04 67 54 24 68
www.ermitagepic.fr
ermitagepic@free.fr
Visites jusqu'à 15 pers du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Fermé dimanche et jours fériés. Gamme de prix : de 8 à 40 €.
Trio gagnant pour les frères Ravaille du domaine de l'Ermitage du pic Saint-Loup ! L'ainé, Jean-Marc a fait des études de droit et s'attelle à la gestion du domaine. Pierre, de formation agricole, s'occupe de la vigne, et Xavier, le cadet diplômé d'une école de commerce, gère évidemment la commercialisation. Une entreprise familiale soudée et engagée, pratiquant des méthodes naturelles à la vigne comme à la cave, pour améliorer la qualité des vins de l'exploitation. Une démarche qui porte ses fruits… Jean-Marc est fier de compter aujourd'hui, dans le pays, 50 % de vignerons en lutte raisonnée et 20 % en agriculture biologique. Le domaine commercialise un rosé, un blanc et trois rouges. Coup de cœur pour le rosé Cuvée Pic Saint-Loup 2013, à la robe saumonée très claire et aux notes de cerise à l'eau-de-vie, de framboise et de groseille. Conseil futé : l'aérer un peu vous permet d'aller chercher des touches finement épicées, menées par la coriandre. Final avec une trace légère de la finesse des tanins. La texture est mûre, offrant un plaisir goûteux. Un vin de fraîcheur, bon compagnon des saveurs estivales, à consommer rapidement avec des salades croquantes, des tomates au basilic arrosées d'huile d'olive, ou encore pour faire glisser un tartare de veau du Limousin, le chouchou des carnivores ! Température de service idéale : entre 6 à 8°C.

■ **VIGNOBLE DES 3 CHÂTEAUX**
140, avenue des Coteaux-de-Montferrand
✆ 04 67 55 81 19 / 06 26 15 44 98
www.vd3c.fr – caveau@vd3c.fr
Ouvert du lundi au samedi. A partir de 10 € la bouteille.
Issue de la fusion de trois caves : Notre-Dame de Londres, Valfaunès et Saint-Mathieu de Tréviers, la cave Vignoble des 3 Châteaux, anciennement cave des Coteaux du Pic, est l'une des plus réputée des terroirs viticoles du Languedoc. La centaine de vignerons qu'elle rassemble élabore des vins pour satisfaire tous les goûts : rouges, rosés ou blancs du Languedoc, vins de Pays d'Oc, et, bien entendu, appellation Pic Saint Loup. L'écart entre les températures de jour et de nuit, suscité par l'association des climats méditerranéen et continental, favorise, une belle maturation du raisin et l'apparition de polyphénols qui font l'orignalité de ces vins. Les cuvées réserves, sélections et spéciales s'expriment avec authenticité, finesse et élégance.

Dans les environs

Les Matelles

Village sorti tout droit du Moyen Age, planté sur un site habité depuis la préhistoire, le village est entouré de remparts qui permettent de se souvenir de son passé de place forte protestante, à ses pieds, le Lirou capricieux déborde parfois en des crues mémorables. On entre dans le vieux village par une porte percée dans les remparts, bien conservés par endroits. Rues pavées et passages voûtés mènent de la partie basse du village, des XIVe et XVe siècle, à la partie haute, qui remonte au XIIIe siècle où les maisons serrées les unes contre les autres se sont bâties, hautes et étroites, directement à sec sur le rocher et élevées sur une ou plusieurs voûtes. Le charme médiéval est accentué par le caractère très méditerranéen des Matelles. Lumière, pierre blonde et fleurs mettent en scène ruelles et placettes pour le plus grand plaisir du flâneur.

■ **MAISON DES CONSULS – MUSÉE D'ARTS ET D'ARCHÉOLOGIE**
Rue des Consuls ✆ 04 99 63 25 46
www.museedesmatelles.fr
museedesmatelles@ccgpsl.fr
Fermé du 20 décembre au 30 avril. Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche et les jours fériés de 14h à 18h ; le week-end et les jours fériés de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Groupe (8 personnes) : 4 €. Tarif réduit, 3 € (étudiants, pass'pic, visiteurs de Cambous, bénéficiaires des minima sociaux, Réseau des Musées d'Histoire et d'Archéologie). CB non acceptée. Visite guidée (pour les groupes, sur rendez-vous : un mois avant la date souhaitée).
Deux années de travaux auront été nécessaires pour transformer le musée de la préhistoire créé en 1952 par l'archéologue Pierre Pannoux et Joseph Martin alors maire du village en musée d'arts et d'archéologie. Parmi les rénovations apportées à la Maison des Consuls, il y a la conservation et la valorisation des parties médiévales de l'édifice, comme l'escalier central du XIIe siècle ou l'accès aux salles voûtées du rez-de-chaussée, et aussi l'ajout de parties contemporaines. La partie basse abrite l'exposition

permanente. 3 500 objets issus de la collection provenant des fouilles effectuées dans les garrigues environnantes et datant pour la plupart du néolithique sont présentés dans douze vitrines thématiques. On peut y voir, des outils en silex ou en os, des céramiques, des flèches, des colliers, etc. Des films projetés expliquent comment ils ont été fabriqués et un écran tactile diffuse un contenu encyclopédique. L'étage est consacré aux expositions temporaires d'art contemporain qui suivent la thématique du savoir-faire de l'homme et de sa capacité à transformer son environnement. Une belle visite.

LE PIC SAINT-LOUP
176, route de Montpellier
✆ 04 67 84 35 18
www.lepicsaintloup.fr
lepicsaintloup@orange.fr
Fermé entre Noël et le jour de l'an. Ouvert du mardi au samedi le soir ; du mercredi au vendredi le midi. Menus de 32 € à 38 €. Formule du midi : 18,50 €. Terrasse.
Un ancien chai, tout de poutres et de pierres, mis en valeur par deux terrasses, l'une ensoleillée et l'autre à l'ombre de micocouliers centenaires, accueillis par un sourire vrai, celui de Chantal, dit Chant, vous y êtes. C'est ici, dans ce cadre idyllique, sublimé par la simplicité et l'authenticité, que le chef, Fabienne, dite Fafa, pratique une cuisine bistronomique, alliant la gastronomie à l'esprit bistrot, pleine de saveurs inédites, renouvelées en permanence et souvent teintées d'influence asiatique : sashimi de dorade et de courgette croquante accompagné d'un condiment au nuoc mam et yuzu, trio de yakitori avec poulet mariné au gingembre/citronnelle, mou de porc sauce saté, bœuf au fromage. Sur la terrasse, le soleil, de la verdure tout autour, une belle vue, un excellent repas…

Saint-Jean-de-Cuculles

WINE TOUR
Domaine Haut-Lirou
Pic Saint-Loup
✆ 04 67 55 38 50
www.hautlirouwinetour.com
info@hautlirouwinetour.com
Direction le Triadou.
Départ de Montpellier (4h) 55 €/pers. Départ du Domaine Haut-Lirou (3h) 45 €/pers. Chèque Vacances. Visite guidée. Boutique. Animations.
L'équipe « d'aventuriers » du domaine Haut-Lirou vous emmène en balade en 4x4, une demi-journée, à la découverte du pic Saint-Loup et plus précisément de ses richesses viticoles. Chemin faisant à travers les vignes, on s'émerveille, à quelques kilomètres de Montpellier, d'une faune et d'une flore impressionnantes, d'une géologie propre au terroir languedocien et d'une vue à 360° sur la mer. Les animateurs vous conteront les vignes et leurs différents cépages avant de vous guider vers la propriété où l'art de transformer le raisin en vin ne sera bientôt plus un secret pour vous. Des caves de vinification au chai de vieillissement, un parcours initiatique instructif qui vous mènera au meilleur : le moment tant attendu de la dégustation !

L'OSTAL DU PIC SAINT LOUP
441, chemin de Bassac
✆ 06 59 61 98 34
www.lostaldupicsaintloup.com
contact@lostaldupicsaintloup.com
Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre double 70 €. Repas : 25 €.
Située dans un charmant village entre vignes et pinède, L'Ostal est la chambre d'hôtes bien fréquentée du secteur du Pic Saint-Loup. Décorées dans un style épuré avec des œuvres d'artistes contemporains, les quatre chambres disposent chacune d'une salle d'eau privative et d'un accès indépendant. La table d'hôte (uniquement sur réservation) s'inscrit dans un registre méditerranéen de grande qualité avec par exemple l'aumônière au fromage de chèvre du pic Saint-Loup et à la tapenade maison, les crevettes aux cheveux d'anges, le gratin d'aubergine à la façon marie-maro, le confit d'agneau au sirop de thym, le filet mignon façon tagine à la figue et aux amandes… Pour découvrir les environs, l'Ostal – par le biais de l'organisme Instant Terroir – propose des circuits autour du Pic qui comprennent dégustations et rencontre avec les vignerons.

ACCROBRANCHE OC'AVENTURES
Parc aventure du Languedoc
✆ 06 19 89 53 86
www.oc-aventures.com
info@oc-aventures.com
Fermé du 1er novembre au 2 avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 20h (dernière visite à 17h). Avril, mai, juin et septembre et jusqu'en novembre, le week-end, jours feriés et vacances scolaires de 14h à 19h30. Parcours : 10 à 23 €.
Rien de mieux que de grimper à la fourche d'un arbre pour prendre un peu de hauteur dans ces paysages de garrigues. C'est ce qu'Oc Aventures propose aux petits et grands. Ponts de singe, passerelles, trapèzes, tyrolienne… tout est là pour développer son agilité entre ciel et terre, bercé par le chant des cigales et l'odeur de la pinède. De branches en branches, les parcours proposés dans cet espace de liberté et d'évasion sont propices à vous faire retrouver vos rêves de marmots. Le site propose 6 parcours pour les adultes et les enfants (à partir de 8 ans) avec notamment deux avec deux tyroliennes géantes (245 m et 200 m) qui traversent le vallon du Boulidou. Cinq circuits accessibles aux bambins de 4 à 5 ans ont également été mis en place. Une super sortie en famille !

DOMAINE HAUT LIROU
✆ 04 67 55 38 50
www.hautlirou.com
info@hautlirou.com
Basse saison : ouvert du lundi au samedi. Haute saison : tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Sur ce domaine de 30 ha au cœur de l'appellation pic-saint-loup, cinq générations se sont succédées dans la passion de la vigne. Les vins du domaine, issus de cépages traditionnels cinsault, syrah, grenache pour les vins rouges, sauvignon pour les vins blancs sont d'une grande harmonie et d'une belle richesse aromatique.

Valflaunès

LE MAS DES VIOLETTES
Hameau de Gourdou ✆ 04 67 59 62 39
✆ 06 45 35 67 26 – www.masdesviolettes.com

Ouvert toute l'année. Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus. Gîte à la semaine en haute saison : 450 €, 550 € et 1 800 €. De 2 à 11 personnes et plus. CB non acceptée. Séminaires. Réceptions et mariages.
Le Mas des Violettes, vous accueille en gite ou en chambre d'hôte la maison de vos vacances aux pieds du Pic Saint Loup, à 25 minutes de Montpellier, 35 km de la mer entre tradition et modernité. Au cœur de 3 ha de nature, dans un site protégé, plusieurs maisons indépendantes conçues dans un vieux mas du XIVe restauré avec soin. Les lignes épurées, les matériaux soignés, tout concourt ici au choix de qualité et de convivialité. Vous trouverez le charme des maisons de famille dans la Grange ou la Magnanerie, grandes bâtisses confortables et très bien équipées, ouvertes à la lumière grâce à de grandes baies vitrées. Idéal pour les séjours entre amis. Vous découvrirez également 3 gites insolites, la Roulotte, pimpante au milieu des pâquerettes ; la maison du Verger, maison de poupée, nichée dans un coin de verdure le Pigeonnier, le charme d'une vieille tour, dressé, face à l'Hortus. Nos ânes bienveillants, émerveilleront petits et grands. Abdallah & Djamila vous accueillent toute l'année et seront vos guides pour un séjour inoubliable.

DOMAINE DE L'HORTUS
La Plaine ✆ 04 67 55 31 20
www.domaine-hortus.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 18h ; le samedi de 10h à 12h et de 15h à 19h.
Les 32 ha occupent une cuvette et remontent d'un côté sur le flanc de l'Hortus et de l'autre sous le pic Saint-Loup. En une vingtaine d'années, Jean Orliac a créé un vignoble qui s'exprime pleinement dans la cuvée classique et la grande cuvée. Grenache, mourvèdre, syrah, sauvignon, viognier et chardonnay donnent des vins de toute beauté, aux couleurs soutenues et arômes de fruits rouges.

SAINT-PONS-DE-THOMIÈRES ★

Blottie dans la vallée du Jaur, aux pieds du Somail et des avant-monts, Saint-Pons-de-Thomières séduit tous les amoureux de la nature. Les pentes boisées qui entourent la ville sont une invitation à la randonnée ou à la cueillette des champignons et des châtaignes. Au fil des promenades, on découvre le passé de Saint-Pons à travers ses monuments. La cathédrale, assez étonnante, a été maintes fois remaniée : elle fut fortifiée au XIIe et XIIIe siècles, on lui ajouta une abside gothique au XVe siècle, qui fut détruite en 1567, puis remplacée au XVIIIe siècle par la nouvelle façade classique. L'ancienne façade romane est à l'Ouest avec un porche à double tympan du XIIe siècle. A l'intérieur, les orgues de 1772 sont parmi les plus prestigieux de France.

Points d'intérêt

MUSÉE DE PRÉHISTOIRE RÉGIONALE
8, Grand Rue
✆ 04 67 97 22 61
musee.pays-saintponais@orange.fr

Fermé d´octobre à juin. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 15h à 18h ; le week-end de 15h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h et de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 3,50 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 € (sur réservation). Tarif réduit : 2,50 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique.
Ouvert depuis 1985 suite à la donation de Gabriel Rodriguez, préhistorien, le musée vient de s'installer dans de nouveaux locaux, face à la cathédrale, dans un bâtiment ancien. Ce nouvel aménagement se divise en trois espaces : l'accueil qui peut accueillir d'importantes expositions temporaires, un espace administratif et le musée lui-même, répartie sur un seul niveau. Il donne à voir le mobilier découvert dans les grottes Haut Languedociennes, particulièrement de Camprafaud et Resplandy, site éponyme de la civilisation saint-ponienne, qui est à l'origine de la statuaire mégalithique la plus ancienne d'Europe. Il n'est donc pas surprenant que le moment fort de la visite soit la mise en scène de 9 statues-menhirs dans un décor peint, animé par un jeu de lumière. A la sortie, une vidéo retrace une scène de chasse au néolithique et un espace pédagogique est à la disposition de tous.

PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC ★
13, rue du Cloître ✆ 04 67 97 38 22
www.parc-haut-languedoc.fr
Ouvert toute l'année. Parc accessible à l'année. Maison du Parc : du lundi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 (14h le mercredi) à 17h.
Le Parc naturel régional du Haut-Languedoc s'étend sur 260 000 hectares. Sa double influence climatique (atlantique et méditerranéenne) lui confère une diversité biologique et paysagère exceptionnelle. Ainsi y trouve-t-on les monts de l'Espinouse, le haut pays des lacs, le Sidobre et ses fantômes de granit, les monts de Lacaune ou la Montagne Noire. Les bois et les forêts (70 % de son territoire) où se côtoient feuillus et résineux (châtaigniers et hêtres, pins laricio, sapins, épicéas) typent ces paysages de moyenne montagne. La faune et la flore, particulièrement riches, comptent plus de 2 500 espèces et en font un carrefour de la biodiversité. 247 espèces d'oiseaux, rares ou communs, voyageurs ou sédentaires et rapaces y ont été inventoriées. Respectueuse des ressources naturelles, l'agriculture d'excellence pratiquée ici donne aux produits du Haut-Languedoc des goûts et des saveurs uniques. Les balades en forêt et les randonnées (pédestres, équestres où à vélo) ravissent les amoureux de la nature. Les plaisirs de l'eau sont aussi très présents : activités nautiques, baignades dans les lacs et pêche pour amateurs ou chevronnés dans les nombreux cours d'eau de première catégorie. De quoi être émerveillé par la beauté de la nature.

Le gîte

■ **LES CERISIERS DU JAUR*****
Route de Bédarieux ✆ 04 67 95 30 33
www.cerisierdujaur.com

Emplacement + véhicule + 2 personnes. Forfait emplacement 2 personnes + véhicule de 17 à 33 € selon saison. Wi-fi. Restauration.
Le camping Les Cerisiers du Jaur se situe au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc. Le camping est bordé, d'un côté, par une rivière, de l'autre, par une ancienne voie ferrée réhabilitée en « piste verte » pour les balades en vélo ou à pied en toute tranquillité. Idéal pour les sportifs qui peuvent profiter des nombreuses activités en pleine nature proposées dans les environs (canoë, canyoning, spéléo, escalade, l'accrobranche…). Pour des vacances détente la piscine ravira les petits et les grands avec son espace balnéo et sa pataugeoire.

Dans les environs

Courniou-les-Grottes

Petit village tranquille à vocation agricole, Courniou possède sur son territoire la grotte de Devèze, trésor qui fera la renommée du village. Courniou ne vit pas que sous la terre, pistes de VIT, parcours de pêche sillonnent son territoire. Les amateurs de randonnée partiront à la découverte des capitelles, abris du vigneron ou du berger. Elles furent construites avec les pierres extraites du champ voisin. On rendait ainsi la parcelle cultivable tout en construisant ces drôles de maisons qui ont traversé les siècles.

■ **FERME-AUBERGE DU JUGE**
Le Juge ✆ 04 67 97 11 11
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Sur réservation uniquement. Réservation impérative. Menus de 20 € à 26 €. Menu enfant : 10 €. Accueil des groupes.
Au cœur de la vallée de la Salesse, cette région faite pour les spéléologues, le petit hameau de Juge abrite la ferme de Marie-Odile et Bernard. Toute l'année, ils accueillent leurs hôtes, les installent confortablement à table et leur servent une cuisine du terroir concocté à partir des produits de la ferme. Les repas, traditionnels s'il en est, tournent autour de la charcuterie traditionnelle, les volailles fermières, les truites, les légumes de saison, les fromages locaux (de chèvre et de vache) et les desserts aux fruits. Ces mets simples se trouvent à leur aise devant la grande cheminée, dans une salle rustique et accueillante comme une table familiale. On adore ! Authenticité, simplicité, convivialité…

■ **LES ENCLAUSES**
Les Enclauses ✆ 04 67 97 03 58
www.lesenclauses.fr – lesenclauses@orange.fr
Chambre double 32 €. Petit déjeuner inclus. Gîtes pour 10 personnes, 950 € la semaine. Place de camping 3,60 €. Table paysanne. Visite de la ferme.
La ferme est composée de nombreuses structures d'accueil dont des chambres d'hôtes, d'un chalet et d'emplacements de camping. C'est une ferme d'élevage ovins dont les propriétaires proposent aussi une pension pour chevaux. Thérèse et Yves vivent entourés de nombreux animaux (brebis, chevaux, lamas, chiens, poules….) dans cette région forestière qui ravira les amateurs de sports de nature.

■ **LA METAIRIE BASSE**
Hameau de Prouilhe ✆ 04 67 97 21 59
www.metairie-basse.com

Fermé d´octobre à février. 2 chambres. Chambre simple 48 € ; chambre double 59 € ; chambre triple 72 €. Petit déjeuner inclus. Parking. Animaux acceptés.
La Métairie propose deux chambres d'hôtes et un gîte au charme rural tout en offrant tout le confort de rigueur. C'est avec goût qu'Eliane a décoré les chambres et le gîte, les meubles antiques se marient parfaitement avec les tissus frais, aux couleurs du Sud. Les chambres disposent d'une salle d'eau privative, d'une cheminée, d'un coin cuisine et d'une terrasse. Le gîte, de plain-pied peut accueillir quatre personnes qui apprécieront le chauffage électrique et la cheminée en hiver, la terrasse et le barbecue en été, le lave-vaisselle, le lave-linge et autres aménagements. Eliane et Jean-Louis, passionnés de la nature et des produits authentiques, proposent de nombreux produits biologiques à base de châtaignes, bien entendu, mais aussi de marrons et de noix. En associant la qualité des châtaignes, marrons, noisettes, champignons et noix récoltés sur leur propriété aux recettes traditionnelles familiales, ils offrent une large gamme de produits délicieux et de très bonne qualité : farine de châtaigne, crème de marrons châtaignons (marrons séchés), purée de marrons, marrons grillés…

Pardailhan

■ **CAMPING DU TIPI**
Hameau de la Louvière ✆ 04 67 97 23 56
www.lalouviere.free.fr
lalouviere@free.fr
A9 sortie 36, puis RD612 direction Castres/ Mazamet. Au 2e rond-point après Saint-Chinian, prendre à gauche sur 10 km (suivre et dépasser Donnadieu). A la sortie du hameau de la Louvière, prendre à gauche : le camping est à 800 m.
Ouvert de mai à octobre. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 5 €. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 10 €. Caravanes jusqu´à 2 personnes à partir de 210 € la semaine. Cabanes et chalets sur le site.
Le camping, situé sur le domaine de la Louvière, jouit d'une belle position : haut perché au cœur de la nature, il offre une vue saisissante sur la Méditerranée. Véritable oasis de calme, les 6 emplacements assez spacieux baignent dans un cadre sauvage et ombragé. Très originaux, les sanitaires sont construits dans de vieux foudres de chais, pour ne pas dénaturer les lieux ! Pour les pauses détente, le camping propose de nombreuses activités comme le tir à l'arc, le ping-pong, les randonnées, l'équitation ou encore le farniente au bord de la piscine. Des stages de Taiji Quan, de Qi gong et de Ba gua sont organisés sur place en juillet et août. Pour les amoureux de nature.

Riols

Paresseusement étiré le long du Jaur avec son église romane dotée d'un magnifique retable et son pont du XVII[e], Riols est considérée comme l'une des plus grandes communes de France. Elle regroupe dix-sept hameaux qui ont chacun cette petite touche qui les rend si attachants. Le secteur de Riols, en particulier celui de Trédos, indique une occupation humaine très ancienne. On a retrouvé à Trédos des tumulus. Il semble également que Riols et le hameau d'Euzèdes ont révélé un nombre non négligeable de grottes qui auraient été habitées par la civilisation saintponienne (entre 3 600 et 2 300 avant J.-C.). Pour les cyclistes courageux, montez au col du Cabarétou par la petite route qui serpente derrière le village, vous ne regretterez pas vos efforts et si vous prenez la voiture allez doucement le paysage en vaut la peine.

LA CERISAIE

1, avenue de Bédarieux
✆ 04 67 97 03 87
www.cerisaie.net
Fermé du 17 octobre au 2 avril. 5 chambres. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Restauration (repas : 26 €).

Au cœur de Riols, la belle et immense maison bourgeoise du XIX[e] siècle, son magnifique parc ombragé et sa piscine, abrite cinq chambres de deux personnes ou plus un studio et deux gîtes. Au rez-de-chaussée et au premier étage se trouvent les chambres d'hôtes. Spacieuses sont aménagées avec goût de façon très contemporaine tout en gardant l'esprit de la bâtisse, les larges fenêtres apportent beaucoup de luminosité. Chacune des chambres est équipée de salle de bain et de WC privatif et donnent sur la vallée du Jaur. Pour des séjours plus intimes, le studio se trouve au deuxième étage. Totalement indépendant, il comprend une cuisine, une salle de bain, un salon, et bénéficie des mêmes services que les chambres, à savoir le petit déjeuner et le linge fourni. Accolés à la maison, deux gîtes entièrement rénovés accueillent de 4 à 5 personnes. Ils sont parfaitement équipés et meublés de façon très cosy. Luc et Marja Simkens d'origine néerlandaise seront à vos petits soins et grâce à leur réseau de prestataires pourront si vous le souhaitez organiser quelques randonnées et excursions qui sortent des sentiers battus.

LA SALVETAT-SUR-AGOÛT ★

Dans un paysage montagnard qui est déjà celui du Massif Central, La Salvetat-sur-Agoût campe sur un promontoire cerné par une rivière. Son nom résume à lui seul la double origine du village. La Salvetat, c'est la sauveté médiévale. Un espace protégé par l'église qui y attire des paysans défricheurs autour d'une abbaye ou d'un monastère en garantissant une sécurité et une liberté que n'assure plus le monde violent de la féodalité. L'Agoût, c'est en langue d'oc l'eau indispensable à la vie. Foi et eau ont marqué le destin du village. La foi est celle des moines défrichant la montagne ou celle des pèlerins interrompant leur marche vers Compostelle pour adorer une Vierge noire. L'eau est celle des rus et des moulins avant de devenir celle des lacs ou celle qui, mise désormais en bouteilles, est l'avenir de La Salvetat. Son passé s'offre au visiteur avec l'église paroissiale de 1868, le Christ en bois polychrome, l'église Saint-Etienne-de-Cavell ou d'Entraygues (XII[e] et XVI[e] siècles). Pour le farniente, le lac de la Raviège offre ses eaux poissonneuses aux pêcheurs, aux amateurs de sports nautiques et de balade.

USINE D'EMBOUTEILLAGE LA SALVETAT

Place Archers
✆ 04 67 97 64 44
Fermé du 15 août au 14 juin. Ouvert tous les jours de 9h45 à 11h. Inscription obligatoire à l'office de tourisme.
Au lieu-dit de Rieumajou jaillit une source d'eau gazeuse, La Salvetat. Cette eau minérale naturellement gazeuse est connue pour ses fines bulles qui chatouillent le palais. Sa première commercialisation ne date pas d'hier. En 1948, une société fermière en avait la charge. La Salvetat était déjà mise en avant pour ses qualités digestives, toniques et apéritives. On s'y renseigne sur la source, le captage de l'eau et du gaz et sur les procédés de mise en bouteille.

AUBERGE LA RESSE

Route d'Angès
✆ 04 67 97 53 97
✆ 07 86 71 28 61
www.aubergelaresse.fr
contact@aubergelaresse.com
Ouvert toute l'année. Basse saison : du lundi au vendredi. Haute saison : tous les jours. Menus de 18 € à 35 €. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 13 €. 15 chambres avec petit déjeuner, demi-pension (45 €) ou pension complète (53 €) : chambre simple 35 €, double 50 €.
Else (d'origine flamande) a repris toute seule cette auberge en 2005, et elle a beaucoup de mérite, foi de Petit Futé ! A un kilomètre du village de La Salvetat, cet établissement est bien tenu : une grande salle, une cheminée, quinze chambres simples, et une belle piscine en été. Else, en cuisine, réalise des plats de saison et les assiettes sont généreuses et elle ne cesse de vanter ses frites maison dont raffolent les clients : on trouvera le foie poêlé aux pommes et les fameuses écrevisses au citron ou à la crème d'ail selon arrivage. Ici, la parité n'a pas lieu d'être, il n'y a que des femmes. Une belle adresse.

LA PETITE TABLE TRANQUILLE

Place des Troubadours
✆ 04 67 97 24 11
Fermé du 1[er] décembre au 31 janvier. Basse saison : ouvert le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi le midi ; le samedi midi et soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ.
Tout le monde vous le dira, la PTT est l'une des meilleures tables du village. Décorée avec quelques objets anciens trouvés ici et là, la salle est bien accueillante, à l'étage c'est un univers boisé qui vous attend, et à la cave… Une piste de danse ! En terrasse au soleil ou en salle près de

la fenêtre la détente est assurée surtout avec ces beaux paysages. Côté cuisine, Fafi est le roi des crêpes, grillades, fondues et raclettes. La PTT est une adresse simple et authentique comme on les aime. On mange bien, on s'amuse, on fait des rencontres sympas, on danse…

■ **LAC DE LA RAVIÈGE**
Base nautique des Bouldouïres
www.lasalvetatsuragout.com
salvetat@hautlanguedoc.fr
Base nautique fermée de septembre à avril. Ouverte le week-end en basse-saison et tous les jours en haute-saison. Lac accessible à l'année, 7/7 jours. Ouvert le week-end.
Lové sur le plateau des lacs, le lac de la Raviège est issu d'un barrage d'une hauteur de 35 m situé sur l'Agoût. Les 410 ha d'eau permettent d'y pratiquer de nombreuses activités. Petits et grands peuvent s'initier à la voile, pratiquer la planche à voile et même naviguer en bateau à moteur. Et, grand classique des plans d'eau, des bateaux à pédales sont à la location. Autour du lac d'autres activités attendent les vacanciers : mini-golf, plage… Il existe même un espace détente avec sauna, spa et bain à remous sur la commune de Nages. Un très joli endroit !

■ **EVASION RAVIEGE**
Port des Bouldouïres
✆ 04 67 97 53 96
Installés au bord du lac de la Raviège, Solange et Stéphane propose de nombreux engins à louer : petits bateaux à moteurs, bateaux à pédales, canoës, vtt… Tout pour vous évader sur terre ou sur mer.

■ **MAISON CABROL**
Place de Compostelle et Esplanade des Troubadours
✆ 04 67 97 61 97
www.cabrol-la-salvetat.com
cabrol.sa@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h15 et de 16h à 19h ; le dimanche de 8h30 à 12h30. Ouvert le dimanche matin en juillet et en août.
La Charcuterie Cabrol (et ses deux adresses) propose des produits de qualité, élaborés avec la passion et le savoir-faire de l'artisan. Ainsi, les jambons sont séchés à l'air libre et affinés pendant très longtemps… jusqu'à 18 mois. Une large gamme de produits maison (jambons au sel, saucissons au filet…) et des spécialités du pays (bougnettes, tripes à la salvetoise, fritons…) font saliver les gourmands qui poussent la porte. Les produits phares de cette année : le saucisson sec au filet pur porc et le pâté de campagne au foie gras à la fleur de sel de Camargue, tous deux lauréats du concours Hérault Gourmand 2013. Pour prolonger le plaisir, la boutique en ligne regroupe tous les beaux produits de la maison.

Dans les environs

Cambon-et-Salvergues

Nous sommes ici dans le cœur du Haut-Languedoc, celui des forêts et de la fraîcheur. En passant par ces petites routes ombragées, vous tomberez sur la clairière où se niche le hameau de Cambon et vous ne manquerez pas de tomber en admiration sur la petite église qu'il recèle.

■ **LE BERGER DES ABEILLES**
Combes Bel Air ✆ 04 67 97 68 94
Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h30 ; le dimanche de 14h30 à 19h. Sur rendez-vous le reste de l'année.
Alain Merit évolue dans son univers fait d'abeilles et de miel. C'est avec savoir-faire et passion qu'il fabrique de nombreux produits délicieux dérivés de cet or : nougat, hydromel, pain d'épices, et bien entendu de miel. Sur rendez-vous, il est possible de visiter la miellerie et les ruches en toute sécurité.

Fraïsse-sur-Agoût

Classé village fleuri, Fraïsse est traversé par l'Agoût, rivière aux eaux limpides. Regroupé autour de son clocher, le village ancien a gardé de son passé ses maisons en pierres de taille, ses toits d'ardoises et ses jardins potagers. A cheval sur la ligne de partage des eaux entre Méditerranée et Atlantique, Fraïsse-sur-Agoût présente une grande diversité de paysages. Le versant méditerranéen, abrupt et découpé, offre des points de vue splendides et le long de ses pentes, l'ombre et les fruits de ses châtaigniers. Le Plateau du Sommail, partagé entre landes de bruyères, plantation de conifères et pâturages consacrés à l'élevage extensif, recèle un petit trésor : le lac de Vésoles.

■ **LES RANDONNEES DES SIGNOLES**
Les Signoles
✆ 04 67 97 52 93 / 04 67 97 63 61
info@signoles.com
A partir de 30 € la demi-journée pour 1 âne. 50 € à la journée.
Dans les montagnes du haut Languedoc, les ânes de Pierre et Bernadette Ronez attendent avec impatience de vous accompagner au cœur de la forêt qu'ils connaissent si bien. La randonnée, accessible à tous, est rendue plus facile grâce aux ânes qui portent bagages et enfants. Pierre propose différentes formules qui permettent de se promener librement ou de suivre un itinéraire établi, avec étapes de ravitaillement et de gîtes. Les séjours comprennent tous ces services, la nourriture de la monture et peuvent être adaptés aux demandes.

SÈTE ★★★

Lovée au pied du mont Saint-Clair, entre le bleu de l'étang de Thau et de la Méditerranée, reliée à la terre par deux étroites langues de sable, Sète, l'île singulière ou la Venise du Midi, comme certains l'appellent porte fièrement le titre de premier port de pêche du littoral. Ici, les couleurs et les accents ont le parfum de l'Italie, les chalutiers portent le goût du large. Premier port de pêche français en Méditerranée, Sète offre en fin d'après-midi un joyeux spectacle sur la criée. La pêche au chalut des poissons blancs, bleus ou des thons côtoie la pêche au lamparo saisonnière et nocturne, la pêche artisanale dans l'étang de Thau pour les loups, daurades et anguilles, mais également la conchyliculture. Ainsi, en découle une richesse gastronomique avec des recettes succulentes, à forte personnalité. Parler de Sète, c'est évoquer ses quartiers de caractère, la Pointe courte et le Quartier haut représentés lors des traditionnelles joutes nautiques de la Saint-Louis avec les barques bleues et les barques rouges des chevaliers des temps modernes, armés de lances et de pavois, qui s'affrontent dans les canaux sous le regard de 15 000 spectateurs… plus qu'un rite, c'est une véritable institution, transmise de père en fils.

OFFICE DE TOURISME DE SÈTE

60, Grand-Rue Mario-Roustan
✆ 04 99 04 71 71 – www.tourisme-sete.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 17h30. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 19h. Avril, mai, juin et septembre : lundi au samedi de 9h30 à 18h dimanche et jours fériés de 10h à 17h. Fermé Noël et jour de l'An.

C'est au cœur de la ville et à deux pas du quai de la Marine que l'office de tourisme de Sète vous accueille tout au long de l'année. Facilement localisable, le bureau est très bien documenté pour vous aider à découvrir la ville et ses activités. Le personnel en place sera d'excellent conseil si vous êtes à la recherche d'un restaurant, d'un logement ou d'un loisir sur place. En plus de mettre les informations à votre disposition, l'office contient un service de billetterie pour les spectacles, festivals, activités de loisir et nautiques et visites guidées. Un service indispensable puisque l'entité est bien souvent organisatrice ou partenaire de ces différents événements. Les équipes mettent à votre disposition pléthore de prospectus sur Sète et l'archipel de Thau, l'occasion de découvrir la région sous toutes ses coutures. Une boutique sur le thème de la région est aussi en place au fond de l'office, parfait si vous souhaitez ramener un souvenir typique de la ville. Ce lieu est également un point de départ de nombreuses visites de la ville.

SÈTE CROISIÈRE

Quai Général-Durand ✆ 04 67 46 00 46
www.sete-croisieres.com

Pendant les vacances scolaires et en été, l'*Aquarius*, un grand bateau amarré sur le quai, promène durant une heure ses passagers sur le port de pêche et de plaisance. Installé au fond, chacun peut à loisir, si le temps le permet, découvrir les fonds sous-marins près de la côte rocheuse. Autre option : l'étang de Thau avec la découverte sous-marine de l'élevage des huîtres et des moules.

SÈTE GRAND TOUR

60, Grand-rue Mario-Roustan
✆ 06 13 78 78 39

Ouvert toute l'année. Sur réservation. Départs tous les jours de Sète (Môle Saint-Louis) et Balaruc-les-Bains. Tous les jours à partir de 9h15 (dernière visite à 17h). Gratuit jusqu'à 6 ans. Adulte : 18 €. Enfant (de 6 à 12 ans) : 13 €. Groupe (8 personnes) : 104,30 €. Famille (2 adultes et 2 enfants) : 45 €. Visite guidée (durée : 1h45). 6 départs par jour depuis le départ de la Corniche.

Arnaud vous fait visiter sa ville en minibus climatisé de 8 places pour tout voir et comprendre de l'île singulière, avec haltes choisies. L'authentique en un jour, voici la devise de ce véritable Sétois qui nous amène au travers d'anecdotes bien senties, le plus pittoresque de l'île singulière : cimetière marin, mont Saint-Clair et ses pierres blanches, le môle, le théâtre de la mer, le marché, quartier haut, vieux port, le Pont Levis et bien sur les plages, rien n'est oublié.

Points d'intérêt

LA CABANE D'ISA

150, promenade Louis-Vaille
✆ 06 28 28 05 45

Ouvert toute l'année. La cabane d'Isa est également chambre d'hôtes. Petit-déjeuner compris.

Isabelle Moreau est une artiste dans l'âme. Sur une terrasse sur l'étang de Thau, elle vient de s'installer dans le quartier de la Pointe Courte et fait des oiseaux à partir d'objets récupérés sur la plage : cordages, plumes, coraux, écorces, mousses, objets en plastique, bois flottés… Dans son atelier de création, elle assemble et colle les matériaux pour un résultat très original. Une visite s'impose d'autant plus qu'Isa propose des massages chinois, coréens, balinais et bien d'autres.

CENTRE RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN ★★

26, quai Aspirant-Herber
✆ 04 67 74 94 37
www.crac.languedocroussillon.fr
crac@cr-languedocroussillon.fr

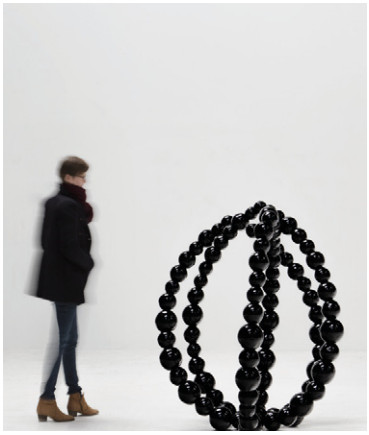
Ouvert toute l'année. Ouvert tous les jours de 12h30 à 19h. Samedi et dimanche de 14h à 19h. Fermé le mardi. Gratuit. Label Tourisme & Handicap. Visite guidée. Boutique. Animations.

Niché sur les quais, le centre de congélation et de conservation de poisson de la cité a été transformé en Centre régional d'Art contemporain. De l'extérieur, ce bâtiment impressionnant est une œuvre d'art à lui tout seul que l'on doit à l'architecte Lorenzo Piqueras. Le CRAC accueille tout au long de l'année des artistes créateurs, permet des échanges et des rencontres autour de l'art sous toutes ses formes. Les expositions sont souvent consacrées aux jeunes talents, certaines sont dédiées aux artistes internationaux. On y découvre les tendances actuelles en peinture, sculpture, vidéo, installation…

CENTRE RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN, SÈTE ★★★★

© COURTESY GALERIE PERROTIN / MARC DOMAGE

The Big Wave, exposition Géométries amoureuses, Jean-Michel Othoniel.



© COURTESY GALERIE PERROTIN / CLAIRE DORN

Black Lotus, œuvre faisant partie de l'exposition Géométries amoureuses.

© COURTESY GALERIE PERROTIN / MARC DOMAGE

Tornado, exposition Géométries amoureuses, Jean-Michel Othoniel.

© MARC DOMAGE

Vernissage de l'exposition monographique « Géométries amoureuses », Jean-Michel Othoniel, au Centre d'art contemporain de Sète du 11 juin au 24 septembre 2017.

Balades, les incontournables

Pour se laisser porter par le charme de la ville, les canaux, les quartiers typiques, le mont Saint-Clair… rien ne vaut une balade à pied.

Les canaux, le cœur de ville. Suivre les canaux et découvrir les bateaux, les chaluts, les immeubles colorés, les poissons, les moules accrochées… En levant les yeux au ciel, on voit la Vierge de la décanale Saint-Louis située au quartier-haut et plus haut le mont Saint-Clair avec la croix. Le cadre royal, c'est le canal central. La scène sétoise où se joue le spectacle des joutes. En le suivant vers la mer, on arrive à la criée. En fin d'après-midi, vers 17h, c'est le retour des bateaux de pêche, un joli ballet avec les gabians avides de poissons qui suivent de près. Plus loin, la mer et les vagues qui cognent contre le môle Saint-Louis avec le phare, et sur la droite le théâtre de la Mer (ancien fort Saint-Pierre).

Le quartier-haut, un quartier typique avec ses petites maisons de pêcheurs. Au centre la grande rue haute, avec la chapelle du quartier-haut, l'arrière de la décanale Saint-Louis, (un peu plus loin en contrebas, la place de l'Hospitalet et la Madone du quartier-haut, une sculpture de Richard Di Rosa) et tout au bout le cimetière Marin avec plus bas, le théâtre de la Mer, et plus haut le musée Paul-Valéry.

Le mont Saint-Clair, suivre le chemin de croix et ses stations qui vous conduira jusqu'à la très jolie chapelle Notre-Dame de la Salette, avec sur la droite le belvédère et la croix (vous pouvez demander à la faire éclairer). Là, vous aurez un magnifique point de vue sur la ville et les alentours.
Une autre façon de monter (ou de descendre) à Saint-Clair, prendre les escaliers du Biscan Pas (« on ne râle pas » en occitan) qui vous conduiront juste au-dessous de la croix de Saint-Clair. Pour les emprunter, prendre la rue Paul-Valéry, passer le lycée en direction de l'école des Beaux-Arts puis continuer. Ça grimpe ! Les escaliers se trouvent après l'auberge de jeunesse.

La Pointe-courte, quartier typique de Sète. Faire une balade à la Pointe, c'est comme se retrouver hors du temps. On retrouve les images du film d'Agnès Varda « La Pointe-courte » sortie en 1965, avec Philippe Noiret, Sylvia Montfort et les habitants du quartier, les « pointus ». On est saisi par ces images de carte postale : la lagune de Thau, les filets de pêche suspendus, les pontons, les petits bateaux, les chats, les ruelles…

CRIQUE DE LA VIGIE
Rue de Savoie
Gratuit.
Ce qu'on apprécie tout particulièrement avec la crique de la Vigie c'est le calme alentour. Cette plage discrète est la zone littorale la plus dissimulée, idéal si on souhaite s'installer pour une sieste au soleil.

ESPACE GEORGES BRASSENS
67, boulevard Camille-Blanc
✆ 04 99 04 76 26 – www.espace-brassens.fr
Ouvert toute l'année. Fermé les jours fériés sauf le 14 juillet, le 15 août et le 1er novembre. Du mardi au dimanche de 9h à 12h et de 14h à 18h. Adulte : 5,80 €. Enfant : 2,30 €. Groupe : 3,80 €.

© BRUNO DE HOGUES / GO PREMIUM / GRAPHICOBSESSION

Pêcheur dans le port de Sète.

Georges Brassens vous guide par l'intermédiaire d'un casque d'écoute tout au long du parcours muséographique durant 1h de balade. Il vous entraîne sur le chemin de sa vie, des premiers pas à la consécration. Un moment intime et plein d'émotion.
L'Espace comprend dix salles interactives retraçant l'enfance et la jeunesse à Sète, l'impasse Florimont avec Jeanne et Marcel, le temps des cabarets, l'écriture poétique et musicale, les femmes avec un regard sur sa compagne Püppchen, Brassens le libertaire et l'homme de scène. Une nouvelle scénographie ponctue la visite « Le temps d'une chanson », une relecture de la « Supplique pour être enterré à la plage de Sète » dans un nouveau paysage. La salle vidéo permet quant à elle de visionner ses tours de chant sur grand écran, d'assister à des conférences, de rencontrer des auteurs ou d'écouter des concerts.
Enfin, une salle de documentation complète ces connaissances. Si vous souhaitez prolonger la visite, passez ensuite par le cimetière le Py, juste en face, où vous pourrez vous recueillir sur la tombe de Georges Brassens. Cet été une nouvelle exposition consacrée à Brassens et les femmes.

GALERIE SUR LES QUAIS
NOUVEAU

10, quai Rhin-Danube
✆ 07 68 01 61 54
surlesquaisdesete@gmail.com
Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 10h à 12h et de 16h à 18h ; le dimanche de 16h à 18h.
Pascale Peyre a installé sa nouvelle galerie sur les quais de Sète. A l'intérieur, elle ne s'interdit pas de sortir des sentier battus. En effet, elle accroche sur ses murs de la peinture moderne, contemporaine, numérique et même des graffs. Bref tous ses coups de cœurs avec une grande préférence pour les amis et artistes locaux : Jean Jacques François, Frédéric Hoyer, Frédéric Périmont, Alain Vaissière, Thierry Mouillé, Philippe Routier, Willy MTL et pleins d'autres.

MAISON DE L'IMAGE DOCUMENTAIRE

17, rue Lacan ✆ 04 67 18 27 54
www.la-mid.fr – cetavoir@orange.fr
Fermé du 26 au 30 décembre. Ouverte en période d'exposition sauf les jours fériés du mardi au vendredi 15h à 18h et le samedi de 15h à 19h. Ouvert tous les jours (même fériés) pendant ImageSingulières. Gratuit. Visite guidée. Animations. Bibliothèque (Accès réservé aux adhérents).
La Maison de l'Image Documentaire – communément appelée MID – est un site exceptionnel et sans pareil situé dans la ville de Sète. A l'automne prochain, le lieu fêtera ses sept années d'existence, une existence dont le but est de faire connaitre au public la photographie documentaire au travers de commandes passées à des photographes, d'éditions de livres, de production et de diffusion d'expositions, de visites pédagogiques, etc. C'est un lieu de contact, de rencontre, de découverte et de plaisir partagé. Portée par l'association CéTàVOIR, créée à Sète en novembre 2003 et organisatrice du rendez-vous photographique ImageSingulières, la MID encourage sans détour la création photographique, la production, la diffusion de la culture et des savoirs.

MOLE ET PHARE SAINT-LOUIS

Môle Saint-Louis ✆ 04 99 04 71 71
Famille Plus. Ouvert des vacances de février aux vacances de Toussaint incluses. La visite du phare est susceptible d'être annulée en cas de météo défavorable. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Chèque Vacances.
On ne résiste pas à ce joli coin de paradis sétois. Le Môle Saint-Louis est un ouvrage chargé d'histoire, en effet il s'agit de la première construction effectuée lors de la fondation de la ville en 1666. Cette jetée longue de 650 mètres offre une promenade rafraîchissante en bord de mer. A son bout on trouve un autre monument incontournable de Sète : le Phare Saint-Louis. Sa création remonte vers 1680 et, malgré sa démolition par les Allemands en 1944, il fut reconstitué en 1948. Aujourd'hui il est encore en activité et se visite. Une excursion qui vaut le détour puisqu'en haut de ses 126 marches vous tomberez sur une vue panoramique du port et de la vieille ville.

Les halles, le cœur de la ville

À l'origine, les halles étaient un pavillon de fonte et de verre construites dans le style Baltard à la fin du dix-neuvième siècle. Détruites dans les années 70, elles seront remplacées par un bâtiment sans charme. Tout récemment rénovées par l'architecte François Fontès, elles retrouvent une seconde jeunesse. Les travaux ont été l'objet de discussions animées qui prenaient corps autour d'un café, ou devant l'étal d'un poissonnier. C'est ça l'esprit des halles. On se croise, on s'attarde, on boit un verre, on tchatche (on discute). C'est un lieu de rencontre et de convivialité. On y va, même sans avoir à faire le marché. Le mercredi (jour de marché) et le dimanche, il y a foule. Les étals des poissonniers sont un spectacle à eux tous seuls. Pour trouver les plus beaux poissons de Méditerranée, le plus simple c'est d'observer, faire le tour et parler avec les commerçants. Ils vous donneront des recettes simples à réaliser et des conseils de préparation. Le plaisir des halles c'est aussi de déguster des huîtres avec un verre de blanc. De s'attabler à une terrasse de café et se laisser charmer par l'ambiance typiquement sétoise.

MONT SAINT-CLAIR ET CIMETIÈRE MARIN

Il culmine à 175 m. C'est un peu l'âme de Sète. Du centre-ville, on voit sa grande croix qui semble embrasser les nuages. Au sommet de ce haut piton calcaire la vue est magnifique, elle s'étend de l'étang de Thau aux Pyrénées, en passant par les Cévennes et l'Espiguette. Au sommet une table d'orientation aide à se repérer. Le site abrite le cimetière chanté par Paul Valéry qui y repose. Mais ne cherchez pas la tombe de Georges Brassens, elle n'est pas là, ni au bord de la plage, mais dans un autre cimetière sétois. Vous pouvez cheminer dans les 20 ha de pinède de la forêt des Pierres Blanches, vue extraordinaire sur la Méditerranée et l'étang de Thau.

MUSÉE INTERNATIONAL DES ARTS MODESTES (MIAM)

23, quai du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny
✆ 04 99 04 76 44
www.miam.org
contact@miam.org

Fermé le 1er janvier, le 1er mai, le 1er novembre et le 25 décembre. 1er avril – 30 septembre : tous les jours de 9h30 à 19h00. Visites guidées du lundi au vendredi à 14h30 et à 16h00.. 1er octobre – 31 mars : tous les jours sauf lundi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Visites guidées sur réservation uniquement. Gratuit jusqu'à 10 ans. Adulte : 5,60 €. Enfant (de 10 à 18 ans) : 2,60 €. Groupe (10 personnes) : 3,60 €. Visite guidée. Boutique.

Ce musée pas comme les autres, situé en plein cœur de Sète, abrite les collections des deux fondateurs Hervé Di Rosa et Bernard Belluc et des œuvres d'ici et d'ailleurs. On trouve ici de milliers d'objets emblématiques de l'art modeste : cadeaux Bonux, farces et attrapes, soldats Mokarex, pochettes-surprises, poupées Barbie… tout ce dont on ne veut plus, tout ce que l'on jette ou que l'on oublie dans les fonds de tiroirs. Voilà comment les objets du quotidien deviennent des œuvres d'art. Ils s'exposent avec le concours de figurines mises en scène dans des collections rassemblées par thème et forment un univers entre le kitsch et le psychédélique. La collection balaye toutes les disciplines (musique, arts graphiques,

© JULIE_NICOLERCQ – TOURISME HÉRAULT

Les halles de Sète.

cinéma, arts numériques, architecture…) pour élargir la découverte de la démarche créative. Des expositions temporaires viennent compléter la collection du musée.

■ **THÉÂTRE DE LA MER**
Route de la Corniche
✆ **04 67 74 98 66**
Ouvert toute l'année. Voir programmation. Animations.
Un théâtre de plein air avec pour toile de fond la Méditerranée. A l'origine, c'était un fort, le fort Saint-Pierre. Il est devenu une caserne, une prison, un lieu de quarantaine et, pour finir, il sera dynamité par les Allemands. Il sera transformé en théâtre dans les années 60 grâce à Jean Deschamps, grand homme de théâtre. Depuis, les plus grands artistes se sont produits sur cette scène magique et fascinante. L'été, des dizaines de concerts se succèdent au cours des festivals de Sète.

Le couvert

L'ARRIVAGE NOUVEAU
13-15, rue André-Portes
✆ **06 68 47 99 75**
restaurant.larrivage@gmail.com
Ouvert du mardi au vendredi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menu unique à 26 €. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule : 19 €. Vin au verre. Terrasse.
Nous avions connu Jordan Yuste chez Côté Mas et aux Palmiers à Mèze, pour notre plus grand plaisir il est de retour ! Après quelques mois de travaux le voici installé rue des Prisons (juste derrière la mairie) avec sa propre adresse : l'Arrivage. La petite terrasse de l'établissement donne sur la rue piétonne, la salle est décorée de manière brute à l'aide de pierre, de bois et de métal. L'ensemble est très réussi. Une cave voûtée se cache également à l'intérieur, en fin de semaine le jeune chef propose d'ailleurs d'y faire découvrir les derniers crus avec quelques excellentes cochonnailles. Côté repas, on trouve des produits de la région nuancés et colorés de saveurs étrangères, voyez plutôt : l'Huître l'ostréidé pochée, soupe coco de Paimpol et noix de coco, vinaigrette de Mirin (alcool de riz japonais), puis pigeon fermier cuit en deux façons, jus de carcasse et butternut confit et enfin pour le dessert un banoffee revisité (banane, caramel et crème fouettée). Un plaisir à chaque bouchée !

■ **LA BAGUE DE SHERAZADE**
Passage du Dauphin
✆ **07 83 37 94 49**
Ouvert du mercredi au samedi le midi et le soir. Réservation impérative. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse. Vente à emporter.
Voilà une belle découverte sétoise ! Ce petit restaurant tout en charme propose à ses clients des plats emblématiques de la cuisine marocaine sur place ou à emporter. L'accueil y est souriant et énergique et on apprécie tout particulièrement la terrasse des lieux. Les patrons proposent principalement des plats de couscous et de tajines de toute première qualité. Du tajine aux pruneaux au couscous royal en passant par le couscous bio, le choix n'est pas énorme mais tout y est fait maison avec des produits majoritairement bio ou équitables. C'est tout bonnement excellent et copieux à souhait.

LA COQUERIE
Chemin du Cimetière-Marin
✆ **06 47 06 71 38**
www.annemajourel.fr
chef@annemajourel.fr
Ouvert toute l'année. Horaires début de service : 12h et 20h. Juin à septembre, ouvert tous les soirs sauf dimanche. Octobre à mai, ouvert du jeudi au dimanche (sauf dimanche soir. Fermé en décembre et en février. Réservation recommandée. Menu unique « Les Yeux Fermés » : 63 €. Possibilité de repas-cadeau. Vin au verre.
Anne Majourel a quitté le Piémont cévenol pour le pied du mont Saint-Clair. Etablissement intimiste, avec seize places, lumineux, de larges baies vitrées donnant sur la grande bleue, et seulement quatre tables dans une salle en V avec la cuisine en son centre. Après avoir été cloîtrée depuis 28 ans dans sa cuisine, Anne revit : ici, elle est au centre, discute, explique, détaille, prépare, rigole… Le jour de notre passage, nous avons noté sur la carte poissons de mer, merluchon des halles fumé ici, crumble au poivre glace parmesan, filet de rouget foie gras poêlé, daurade sauvage raviole sétoise asperges, et, comme final, mousse pralinée au chocolat puissant aux poires. Un superbe moment !

■ **COQUILLAGES ET CRUSTACES**
13, quai Maximin-Licciardi
✆ **04 67 43 65 50**
Ouvert toute l'année. Tous les jours le soir ; du vendredi au dimanche le midi. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.
Face à la criée cette adresse est remarquable, sa décoration est très réussie, un grand comptoir en bois à l'extérieur où quelques habitués attendent leur table, des chaises en toile et en bois, une grande table faite d'un seul morceau avec des herbes aromatiques au milieu. Le tout abrité de plantes, d'oliviers et de voiles. Dés l'apéritif, le rosé Puech Haut est servi avec des moules aillées, puis des huîtres ou des couteaux en persillade. La qualité des produits et leur fraîcheur est ici le maître mot. Pêché le matin comme le confirme la serveuse ! Sur l'ardoise les spécialité sétoises comme la macaronade, la rouille à la sétoise et une seiche grillée. Une belle découverte !

Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

LA CALANQUE
17, quai Général-Durand (quai de la Marine)
✆ 04 67 74 28 37
www.restaurantlacalanque.com
info@restaurantlacalanque.com
Fermé du 12 novembre au 20 décembre. Ouvert tous les jours de 11h30 à 23h30. Menus de 16,50 € à 34 €. Menu enfant : 9 €. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.
Embrassant le canal, et située au cœur du port de pêche face aux bateaux, la Calanque frétille de plats bien d'ici. Loulou, ex-pêcheur à ses heures aimant, comme nous, bien manger, se régale à passer des heures sur la grande bleue à ferrer le poisson et les cigales de mer (suivant arrivage). Ici pas le chichi de la grande gastronomie mais plutôt une carte qui vous laisse l'embarras du choix et des prix raisonnables. Dans une salle ou sur la véranda, on assiste à un défilé de plats : poêlée de la mer, macaronade, rouille de seiche ou moules farcies à la sétoise. Au dessert : tarte aux pommes maison, suprême caramel poire aux éclats de noisettes, tiramisu… Nota : Service non-stop du midi au soir.

DU CÔTÉ DE CHEZ FRED
25, promenade J.-B.-Marty
✆ 04 99 02 86 03
www.restaurant-ducotedechezfred.com
fredjuge1973@gmail.com
Ouvert du mercredi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Menus de 16,90 € à 29,90 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre. Plat du jour : 9,50 €.
Nous avions connu Fred à Montpellier, le voici revenu sur ses terres sétoises, face au môle et à deux pas de la mer. Il affiche la couleur : bistrot et cuisine traditionnelle de terroir. Ses menus se composent de bons produits marins (huîtres de Bouzigues, moules farcies, seiches grillées, bourride de lotte) et terrestres (côte de bœuf pour deux, macaronade sétoise). Sur l'ardoise vous découvrirez des suggestions inspirées telles que la médaille de lotte à l'anis ou le burger de thon à la plancha accompagné de frites. Tout y est d'une fraîcheur extrême et fait maison !

CÔTÉ MER
501, promenade du Lido / 04 99 02 07 62
Fermé d´octobre à avril. Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 15 € (ou 18 €). Vin au verre. Boulodrome.Terrain de volley. Soirées à thème et animations pour enfants. Formule Transat + salade + 1 boisson : 20,00 € la journée. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Au rond-point de Villeroy, à droite du parking, sur la plage les pieds dans le sable et face à la mer, voilà l'une de nos adresses préférées. Vous comprendrez vite pourquoi… Ici pas de chichi, pas de déco superflue et outrageuse, l'essentiel est dans l'assiette, en front de la Grande Bleue. En entrée, tartare de saint-jacques ou tartare de saumon, salade côté mer ou seiches et saint-jacques en persillade et crevettes remportent tous les suffrages. Pour suivre, couteaux en persillade, seiches à la plancha ou poisson du jour et, pour les carnivores, on se régale d'un carré d'agneau, d'un tartare au couteau ou du hamburger maison.

LE FLORE
21, rue Général-de-Gaulle
✆ 04 67 18 83 78 – leflore2@hotmail.fr
Ouvert du lundi au samedi de 8h à 19h30. Menus de 13,90 € à 16,90 €. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 9 €. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.
C'est l'un des rendez-vous incontournables de Sète. Au rez-de-chaussée, le Flore accueille les clients dans sa brasserie et sur sa terrasse qui donne sur la rue piétonne, à l'étage il offre une jolie vue sur le quartier. Grâce au travail acharné de Paul Varrier et son équipe, cette brasserie trouve sa clientèle à toute heure. A l'intérieur, la décoration est contemporaine, essentiellement constituée de pierre et de métal. L'accueil est chaleureux et les plats alléchants : œuf cocotte au gorgonzola, tartare de bœuf, rouille de seiche à la sétoise, thon à la plancha, etc. En dessert, laissez-vous tenter par le cheese-cake aux zestes de citron vert et par les glaces artisanales, le Flore propose une vingtaine de parfums. De temps à autres, l'établissement prête sa salle pour des concerts.

LA FOURCHETTE
27, avenue Victor-Hugo
✆ 04 67 74 30 15
www.la-fourchette-sete.fr
lafourchettepizzeria@hotmail.fr
Ouvert toute l'année. Menus de 18 € à 21 €. Formule du midi : 14,50 €. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.
Situé entre la gare de Sète et son théâtre, le restaurant La Fourchette est une affaire familiale pleine de charme. Depuis 15 ans, Alexandre et Laura, frère et sœur, veillent au bien-être de leur clientèle. En salle, le service se fait dans la bonne humeur et avec un sourire éblouissant, de quoi mettre à l'aise tous les chanceux qui se sont attablés à l'intérieur ou en terrasse. Dans l'assiette, on se régale de terrine de campagne maison, de rillettes de sardines, d'encornets farcis, de blanquette de veau, de pâtes fraîches à la sétoise, de baba au rhum, etc. Tout est fait maison et ça se voit ! Mention spéciale pour les burgers de première qualité composés de pain de boulanger et d'une viande bien choisie.

CHEZ FRANÇOIS
8, quai Général-Durand
✆ 04 67 74 59 69
Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Carte : 20 € environ.
L'adresse est discrète et pourtant les Sétois vous l'assureront : c'est une des meilleures adresses pour déguster des produits de la mer. Producteur à Port Loupian, sur l'étang de Thau, tout comme ses parents et arrière-grands-parents, François propose sa propre sélection de coquillages. Dès les beaux jours, il fait bon s'installer sur la terrasse avec vue imprenable sur le canal pour déguster plateaux de fruits de mer, poissons frits ou grillés et les spécialités de la maison : seiches farcies ou spaghettis aux moules farcies aux anchois.

LE GRAND HÔTEL-RESTAURANT QUAI 17
17, quai de Tassigny ✆ 04 67 74 71 77
www.legrandhotelsete.com
info@legrandhotelsete.com

Restaurant
"La Calanque"

✆ *04 67 74 28 37*

17, quai Général Durand - (quai de la Marine) - 34200 Sète

Fermé du 23 décembre au 5 janvier. Ouvert du lundi au vendredi le midi de 12h à 13h30 et le soir ; le samedi soir de 19h30 à 21h30. Menus de 30 € à 47 €. Menu enfant : 10,50 €.
Dans la très jolie salle à la décoration raffinée avec vue sur le canal, le chef Jean-Pascal Hamet propose une carte qui ravira les plus exigeants. Généreux, sa cuisine est gourmande, on dégustera avec plaisir des langoustines rôties, tomates confites, délicate gelée d'une bouillabaisse ou assiette de poissons bleus ; rillettes de sardines, maquereau vin blanc, anchois frits, puis risotto de homard à la sétoise, tuile parmesan ou ris de veau façon meunière, oignons rouges au balsamique blanc forment le contenu de notre repas dégusté sans la moindre faille. Le traditionnel paris-brest praliné, le parfait et l'omelette norvégienne flambée minute sont trois gourmandises à s'offrir juste pour finir sur une touche sucrée. Le service est impeccable et pas guindé pour deux sous.

HALLES ET MANGER
Halles centrales ✆ 06 62 82 55 22
www.sete-delicieusement-votre.com
hallesetmanger34@yahoo.fr
Ouvert du vendredi au mardi de 8h à 16h. Ouvert le mercredi pendant les vacances scolaires (toutes zones). Suggestions à l'ardoise et formule « Halles et retour » à 7,50 €, elle permet de choisir une viande chez un boucher dans les halles et de la déguster à table. Cours de cuisine les lundi, mardi et vendredi.
En plein cœur des halles de Sète, Magali et Joël proposent une belle cuisine méditerranéenne, colorée, variée, fraîche et croquante. Magali travaille à l'ardoise avec les produits des étals voisins, parmi les propositions : salade de poulpe sur lit de pommes de terre Agatha, velouté de topinambour, seiche au chorizo et ses petits légumes, padrones (petits poivrons frits et salés excellents à l'apéro), pavé de bonite aux graines de sésame à la plancha et une tarte au pamplemousse qui est à tomber ! Les assiettes généreuses font la part belle au Sud. Joël, de table en table, sert et présente le vin qui va bien avec ce que vous avez commandé. Régulièrement, des concerts de jazz et des crooners viennent animer le déjeuner. L'équipe vous invite aussi à sortir des halles pour des sorties œnotourisme (des escapades « Halles et pique-niquer ») ou à y revenir les lundis, mardis et vendredis pour les cours de cuisine.

HIPPY MARKET CAFÉ
31, quai Général-Durand
✆ 09 81 48 09 93 / 04 32 04 70 97
www.hippymarketcafe.fr
contact@hippymarketcafe.fr
Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 2h. Carte : 25 € environ. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 18 €. Vin au verre. Terrasse. Animations.
Stéphane Lachello vous reçoit chez lui dans une ambiance jeune et décontractée. L'installation se fait sur la terrasse très zen au décor marin, constituée de bois et de cordages, ou dans la salle intérieure, joliment aménagée avec la complicité de l'architecte Guy Falco. À la fois bar à cocktails (à base de rhum ambré, de vodka, de champagne, etc) et restaurant, la carte du Hippy Market Café met l'accent sur les saveurs marines de la Méditerranée, des Antilles, mais aussi d'Asie et du Pacifique. En entrée, on pourra choisir entre un ceviche de saumon sésame et mangue, un carpaccio de Saint-Jacques citron vert et gingembre, une salade de pélardons tiédis façon « Hippy » ou encore une tranche de turbot façon bouillabaisse. Pour le plat, on hésite longuement entre les spaghettis de Saint-Jacques au pesto et tomates séchées, le tournedos, les encornets frits au gingembre ou -pour les amateurs de viande- le « Hippy burger », avec son filet de bœuf mariné à la thaï. Le repas se terminera sur une note gourmande grâce à la panacotta aux fruits rouge ou la Tatin à la figue. Ces agapes sont accompagnées par une fine sélection de vins régionaux (mais pas que !).

L'HUITRE JOUTEUSE
15, quai Adolphe-Merle
✆ 06 86 35 37 93
huitrejouteuse@hotmail.com
Ouvert toute l'année. Tous les jours de 11h à 24h.
Yves s'est installé il y'a peu, juste à côté du mythique Chaland (bar bien connu des sétois). En terrasse avec vue sur le canal Royal et les bateaux. Yves propose des dégustations d'huîtres, en plateaux, en assiettes sur place et à emporter. Nous avons aimé le côté tapas méditerranéen avec huîtres gratinées, salade de poulpe et des brochettes de thon fondantes à souhait… Le choix n'est pas immense et c'est tant mieux ! Ici tout dépend de l'arrivage ! Mais tout est fait maison et du frais avec un petit verre de picpoul !

LE MARIE JEAN
26, quai Général-Durand
✆ 04 67 46 02 01

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 18,90 €. Carte : 26 € environ. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Terrasse.

Après avoir fait ses preuves dans de belles maisons, Kevin a décidé de poser ses valises et sa bonne humeur sur La Marine. Philippe, son papa, prépare et cuisine poissons et coquillages de la plus belle façon. Les spécialités méditerranéennes sont légion : huîtres gratinées à la crème de muscat, bourride de baudroie et son aïoli et poissons et seiches à la plancha. Le menu « Retour du marché » nous a régalés avec son espadon, sa dorade, ses gambas et son gratin abricot-rhubarbe pour terminer. Le tout a un beau rapport qualité-prix. La sélection des vins propose notamment des produits de terroir tels que le blanc du Domaine de Valjulius ou le Château de Négly en rouge. Une belle adresse de la Marine !

LA MÉDITERRANÉENNE
3, quai Maximin-Licciardi
✆ 04 67 74 38 37
www.la-mediterraneenne-sete.com
contact@la-mediterraneenne-sete.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Ouvert aussi pour le 31 décembre avec animations. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 20 € (entrée + plat + 1/4 de vin ou plat + dessert + 1/4 de vin). Vin au verre. Chaises bébé. Terrasse.

Entre la Criée et la Marine, au bord du canal dans un décor tout de bleu et de blanc, nous retrouvons avec grand plaisir Fouzia, qui pendant plus de 15 ans a officié aux Demoiselles Dupuy. Dans son nouveau restaurant, elle refait bon nombre de spécialités qui avait bâti sa réputation chez Gilles Marie Dupuy. A l'intérieur, une vitrine où l'on voit le poisson qu'elle concoctera. Tout y est excellent et d'une fraîcheur irréprochable ; chaque matin Fouzia navigue entre la Criée et les Halles pour choisir ce qu'elle cuisinera quelques heures après : clovis persillés, sardines en escabèche, anchois et dorade marinés, encornets farcis au bœuf et un excellent trio de poissons. Tout le monde y trouve son compte, du touriste qui se régale d'un plateau d'huîtres autour d'une bouteille de joli blanc au gourmand qui se délecte d'excellentes sardines farcies et d'un ragoût de seiches à tomber.

L'OLIVIER-SAVEURS DU SUD
1, quai Aspirant-Herber
✆ 09 54 75 19 49

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Ouvert en continu. Menus de 16,50 € à 50 €. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 8,50 €. Vin au verre.

Sur le Canal Royal, ce restaurant ne manque pas de charme, tout comme sa terrasse à l'ombre des oliviers dominant le canal et les bateaux qui poussent à la rêverie. On y sert essentiellement une cuisine de la mer, teintée de saveurs méditerranéennes élaborée par Martine. Outre les spécialités sétoises (moules, encornets farcis), on trouvera aussi de quoi combler les amateurs de coquillages, une belle assiette d'huîtres à l'apéro accompagnée d'un verre de blanc ou des crevettes aïoli puis un turbot grillé, et copieuse parillade et bouillabaisse sur commande. Pour notre part on se sera régalé d'un tartare de thon et d'une très belle paella de la mer, frais à souhait et très bien servis, tout ça dans une bonne ambiance communicative, à partager sans modération entre amis ou en famille. Cette adresse a tout pour plaire, la fraîcheur des mets, le cadre (royal) et le bon rapport qualité prix.

PARIS MÉDITERRANÉE
47, rue Pierre-Sémard
✆ 04 67 74 97 73

Ouvert du mardi au vendredi le midi de 12h à 13h30 et le soir ; le samedi soir de 19h30 à 22h. Réservation recommandée. Menus de 28 € à 50 €. Carte : 55 € environ. Vin au verre. Terrasse.

A quelques pas du canal, Emmanuelle et Nicolas Dubois évoluent dans un resto-bistrot on ne peut plus séduisant. Tout en longueur, le Paris-Méditerranée est très cosy, les murs blanc et gris se marient parfaitement avec les tables en bois noir et les chaises et canapés rouges, l'ambiance musicale se promène entre jazz et latino. Liaison directe avec la mer, dans une cuisine plus personnelle que sétoise, par un chef patron qui a travaillé dans de belles maisons, chez Rostang et à la Bastide Odéon à Paris. L'ardoise a toujours des histoires intéressantes à raconter, de parfums et de saveurs sudistes : poêlée d'encornets à la soubressade risotto à l'encre et bouillon pimenté à la poutargue (un plat régulièrement à la carte depuis plusieurs années), pavé de thon mi-cru mi-cuit au pavot, moelleux au chocolat crème au Zan. Une cuisine qui interpelle, loin du folklore. La cave est tout aussi délicieuse avec des vins pour toutes les bourses : moulin de lène, côte-de-thongue, mas mortiès, pic-saint-loup…

LA PENICHE
1, quai des Moulins
✆ 04 67 48 64 13 – corinne.larrey@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Menus de 27 € à 33 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 € (du lundi au vendredi). Chèque Restaurant.

Qui ne connaît pas la Péniche ? Situé à l'entrée de Sète, en face d'un immense parking, c'était à la base un routier. Le parking est fermé aux camions, et les routiers ont déserté les lieux. Le restaurant a évolué dans un esprit familial avec d'un bon rapport qualité/prix. La déco est soignée, plutôt chic. Des plats du jour à base de spécialités locales sont à l'ardoise : brandade de morue, rouille, et tous les mercredis, seiche à la plancha. À la carte aussi, sépions en persillade, coquelet aux écrevisses, grillades… Une adresse dont on ne se lasse pas !

LA RESSOURCE
36, place Edouard-Herriot
✆ 04 67 53 01 13 – laressource@neuf.fr

Ouvert tous les jours de 8h à 1h. Menus de 14,90 € à 16 €. Formule du midi : 12,90 €. Plat du jour : 8,50 €. Moules marinières : 9,50 €.

A la Corniche juste en face du casino de Sète et à deux pas de la plage, voici un bar-restaurant sur lequel on ne tombe pas par hasard. Les menus de La Ressource proposent une

déclinaison de spécialités sétoises comme la seiche à la plancha, les encornets et les moules farcis ; mais aussi le soir des brochettes de viandes, des magrets, un gigot d'agneau et toutes sortes de poissons grillés, sépions, noix de Saint-Jacques ou crevettes. Le soir l'ambiance change et sur la large terrasse, bon nombre de Sétois et de touristes qui connaissent l'adresse se régalent de ces belles brochettes ou de plats typiques d'ici. Adresse typique, sympa, de qualité et à la bonne franquette ! Réservation fortement conseillée à la belle saison.

ROTISSERIE D'AGRIGENTO
La Corniche
20, corniche de Neuburg
✆ 04 30 41 57 20
www.dagrigento.com
dagrigento@gmail.com
Ouvert toute l'année. Ouvert de 10 à 14 h et de 16 à 20 h. Fermé le mercredi et dimanche après midi. En juillet et août ouvert 7j/7.
Nous avions connu Brigida, boulangère en plein centre de Sète avec son fameux pain aux olives et au fromage. Là voici maintenant sur la Corniche, pour présenter le meilleur de la Sicile et de l'Italie au sens le plus large du terme. Les spécialités sont toutes faites maison par Brigida, comme les arancini, cannoli, polpette sauce tomate, poulet rôtis à la siciliana, lasagnes y pasta…. Antipasti et plateaux apéritif permettent de lézarder en terrasse autour d'un Lambrusco rouge Righi ou d'un bon café. Tout peut être à emporter ou à consommer sur place.

SUPER POLLO NOUVEAU
21, Grand Rue Mario-Roustan
✆ 04 99 02 33 70
www.superpollo.fr
Ouvert tous les jours de 10h30 à 21h30. Formule : 6 € (à 13€).
Super Pollo, c'est une rôtisserie où le poulet est roi ! Du poulet donc, de qualité label rouge dans tous ses états, rôti : poulet entier, super poulet entier, 1/2 super poulet, cuisse et arrière cuisse. Mais aussi pané : filets de poulet ou pilons. En burger avec du poulet Pané. En wrap, émincé de poulet, carottes râpées salade… En salade, une salade César préparée dans les règles de l'art. Quant aux accompagnements, c'est frites maison, pommes Grenaille ou aligot. Que du bon, simple et bien préparé. Le tout dans un environnement clair et spacieux avec de grandes ouvertures sur la rue. La déco est sympa, c'est super propre et sur toutes les tables des sauces de qualité (sans compter les sauces maison), de la fleur de sel, du poivre en moulin, etc. Des petits détails qui ne trompent pas : la qualité est au rendez-vous et c'est idem pour le choix des vins.

LE TILAPIA
8, promenade Jean-Baptiste-Marty
✆ 04 67 78 00 26
Ouvert toute l'année. Fermé le mercredi soir. Réservation impérative. Entrée + plat ou plat + dessert 19,80 €, menu à 24,80 € et carte.
Juste au dessus de la criée ce petit restaurant propose sur sa terrasse : produits frais, pêche locale, poissons sauvages et pâtisserie artisanale. Tranquillement installé à l'ombre avec vue sur le port de plaisance nous avons aimé la salade du sud ouest avec foie gras mi cuit, magret et confit de canard et l' assiette de coquillages crus ou gratinées une fondante déclinaison de seiches à la sétoise. Ici le poisson du jour à l'ardoise est sauvage et issu de la pêche locale, le tout accompagné d'un petit rosé du domaine des Yeuses à Mèze et une omelette norvégienne pour terminer. Pierre a vite su trouver ses marques et créé une belle petite adresse.

LE VERADIER
1, promenade Jean-Baptiste-Marty
✆ 04 67 74 49 70
Ouvert toute l'année. Tous les jours. Menus de 22 € à 28,90 €. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (salle de réception jusqu'à 70 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Accueil en anglais, espagnol. Traiteur. Climatisation. Animaux acceptés. Table à langer.
Voilà maintenant trente ans que le Véradier porte haut et fort l'histoire de Sète. Premier restaurant de la promenade Jean-Baptiste Marty, ce véritable établissement sétois – tenu par Patrick en cuisine et Christine en salle – propose de belles spécialités de la mer : tartare de thon à la chantilly de citron vert au basilic, l'assiette bouillabaisse, la bouillabaisse royale sur commande, etc. On aura adoré la plancha royale avec brochette de gambas, Saint-Jacques, thon et beignet d'anchois ainsi que le fondant cochon de lait. Les prix sont un peu hauts mais la qualité suit alors on ne résiste pas. Le très beau menu gourmand à moins de trente euros est un incontournable.

LE VICTOR
30, avenue Victor-Hugo
✆ 04 67 51 18 97
Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Carte : 22 € environ. Plat du jour : 11 € (ou 12). Vin au verre. Tapas de 4 € à 15 €. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.
Au revoir le Victor Hugo, bonjour le Victor ! Juste à côté du théâtre Molière, cette brasserie élégante avec une grande terrasse ombragée par les platanes a été rénovée avec goût lors de son changement de propriétaire : des tons blancs et gris, de beaux volumes, des moulures, des boiseries, des nappes, un cadre raffiné et confortable. En salle ou en terrasse, l'établissement est souvent plein les midis, un succès acquis grâce à une formule brasserie exceptionnelle. Nous avons débuté le repas avec un potage de saison en guise de bienvenue, puis ce fut au tour du fish & chips composé de cabillaud frais et de seiche fondante à la plancha. En dessert, la tarte aux abricots maison a fini de nous convaincre de la qualité de l'adresse. Le soir l'ambiance « auberge espagnole » réunit l'after work sétois autour de quelques tapas bien sentis (chorizo, pan con tomate, brochettes de canard et agrume, beignets de crevettes, jambon ibérico…) et les jeudis le « 7 à huitre, écaille ta salsa » réunit à l'apéro les amoureux dudit coquillage et de la danse. Les vendredis c'est concert, le tout accompagné de vins essentiellement régionaux comme le domaine d'Hondrat en rouge ou en blanc.

Le gîte

CAFÉ DE PARIS
2, rue Frédéric-Mistral
✆ 04 67 18 00 18
www.hoteldeparis-sete.com
contact@hoteldeparis-sete.com

Ouvert toute l'année. 36 chambres. Chambre double de 99 € à 129 € ; suite de 149 € à 259 €. Petit déjeuner : 10 €. Parking : 10 €. Offre spéciale : package Art et Culture à partir de 129 € (1 chambre + petit déjeuner + 1 exposition). Animaux acceptés (10 € par nuit). Séminaires. Wi-fi. Restauration (le Café de Paris (fermé jusqu'au 31 juillet 2015), for).
Établissement emblématique de Sète, l'hôtel de Paris a rouvert ses portes en 2010 et porte bien ses trois étoiles. Face au canal Royal, l'endroit affiche un caractère résolument contemporain et chic avec ses grandes toiles accrochées au mur. Esthétique soignée, espace aéré, mais esprit sobre. Les 36 chambres sont d'un grand confort avec une décoration tournée vers l'art, la matière et les couleurs. Rien n'a été oublié pour satisfaire les clients : wi-fi, coffre, climatisation, salle de réunion, sauna, hamman, bains bouillonnants. Au rez-de chaussée, l'hôtel s'ouvre sur la partie bar très agréable avec ses grands fauteuils en cuir. L'endroit débouche sur un patio coloré décoré de grands voilages blancs.

LE GRAND HÔTEL-RESTAURANT QUAI 17***
17, quai de Tassigny
✆ 04 67 74 71 77
www.legrandhotelsete.com
info@legrandhotelsete.com

Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 43 chambres. Petit déjeuner buffet ou en chambre. Parking. Chambre double standard à partir de 106,10 €, supérieure à partir de 131,10 €, suite à partir de 206,10 €. Animaux acceptés (avec supplément). Wi-fi gratuit. Restauration (restaurant Le Quai 17). Tv satellite.
Tout le monde vous le dira, à Sète, c'est *the place to be* quand on cherche un hôtel. Style Belle Époque et Arts déco, Le Grand Hôtel, du XIX[e] siècle, est le symbole du raffinement de l'hôtellerie de ville à la française. Mais cet établissement 3 étoiles de charme cache plus d'un tour dans son sac : 43 chambres spacieuses, confortables, élégantes, de la standard à la suite prestige, composées d'un minibar, d'une télévision, de la climatisation, d'un accès Wi-fi illimité. Les chambres s'articulent autour d'un agréable patio intérieur, avec en prime la vue sur la canal.

HÔTEL IMPÉRIAL-SKY BAR
84, place Edouard-Herriot
La Corniche ✆ 04 67 53 28 32
www.hotel-imperial-sete.com
hotel.imperial@wanadoo.fr

Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. 46 chambres. Chambre double de 78 € à 108 €. Petit déjeuner : 10 €. Wi-fi. Canal +.
Cet hôtel trois étoiles, situé à quelques mètres des plages, a été repris depuis octobre 2012 par Mickael et Emmanuelle. Les 45 chambres ont toutes été réaménagées avec goût et sont très confortables : salle de bain et W-C privés, sèche-cheveux, TV à écran plat, téléphone, mini-bar, wi-fi gratuite et climatisation. La qualité du petit déjeuner est à noter : salade de fruits frais, pudding maison et un super buffet continental. A noter que depuis peu, le bar (lic IV) propose à l'heure de l'apéro tapas maison, nectars régionaux, cocktails, le tout dans une ambiance musicale agréable. Cerise sur le gâteau, vous profiterez de l'apéritif sur la terrasse, au dernier étage de l'hôtel, avec vue panoramique sur le mont Saint-Clair et la Grande Bleue. Le bar est d'ailleurs accessibles aux non clients de l'hôtel. Conseils loisirs et restaurant, accueil familial, parking fermé possible et veilleur de nuit. Certaines disposent d'un balcon avec vue sur la mer, parfait pour prendre son petit déjeuner ! Quatre chambres familiales sont proposées. L'accueil est chaleureux et attentif à vos désirs.

HOTEL LA TRAMONTANE
5, rue Frédéric-Mistral
✆ 04 67 74 37 92

Ouvert toute l'année. 12 chambres. Chambre simple de 40 € à 50 € ; chambre double de 45 € à 55 € ; chambre triple de 50 € à 70 €. Petit déjeuner : 5,50 €. Wi-fi.
Jean Laurent tient ce charmant hôtel depuis déjà quelques années. Situé entre les Halles et le Canal Royal, c'est le lieu idéal pour découvrir la ville et ses quartiers typiques. L'établissement est composé de 12 chambres au total, par ailleurs il s'est récemment offert une deuxième jeunesse. Simples et coquettes, les chambres sont d'un bon confort, 7 d'entre elles donnent sur la rue piétonne. Chacune d'elles est équipée d'une salle de bains et d'une télévision. Les restaurants et autres commerces sont à deux pas, ce qui en fait l'endroit parfait pour bénéficier de toutes les commodités du centre-ville. Les prix sont plus qu'abordables, l'accueil est très aimable, on s'y sent comme en famille.

LE PORT MARINE***
Le môle Saint-Louis
✆ 04 67 74 92 34
www.hotel-port-marine.com
webmaster@roussillhotel.com

Ouvert toute l'année. 55 chambres ; chambre double de 79 € à 188 €. Demi-pension : 75 €. Petit déjeuner : 12 €. Garage : 8 €. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Wi-fi gratuit. Restauration (maitre restaurateur). Canal +.
Avec pour seul horizon le bleu infini de la Méditerranée et le port de Sète, l'hôtel et la résidence Port Marine est un véritable appel au rêve. L'hôtel dispose d'un solarium et d'une piscine avec une très belle vue sur le port. Entièrement climatisées, les quarante-deux chambres disposent de la télévision, d'une salle de bains et WC séparés, d'un téléphone direct. Le restaurant Bleu Marine vous fera déguster les produits de la mer et les spécialités sétoises. Idéalement situé, cet hôtel mérite ses trois étoiles.

Chambres d'hôtes

■ **VILLA LES YALIS**
Place Edouard-Hériot
✆ 04 67 53 41 95 / 06 05 39 85 81
Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 2 chambres. Chambre double à partir de 65 €. Petit déjeuner en chambre inclus. Animaux acceptés.
Les Yalis sont des maisons sur pilotis dans un quartier chic d'Istambul. C'est aussi le nom de ce gîte clé vacances, où Claude vous propose deux chambres dans un écrin de verdure. L'une familliale, l'autre pour deux personnes idéalement placé sur la corniche de Sète. C'est calme, les mouettes et gabians nous rapellent que la mer est à 200 mètres, et le parking ne fait pas défaut. Un bus vous dépose dans le centre de Sète.

Loisirs

■ **ÉCOLE DE VOILE SÈTE – CENTRE NAUTIQUE VILLE DE SÈTE**
41, rue des Fauvettes ✆ 04 99 04 76 60
www.nautisme-sete.fr
A partir de 15 € de l'heure en location PAV jusqu'à 165 € pour un stage de catamaran à la semaine. Chèque Vacances. Stage. Cours. Location. Sauvetage en mer.
Qui n'a jamais rêvé d'être un explorateur ? De vaincre les marées, de surfer sur les vagues et de parcourir la mer ? Avec le Centre nautique de la ville de Sète le rêve est à portée de main. Tenue par une équipe de choc, cette école nautique propose un grand nombre d'activités accessibles aux plus jeunes comme aux plus expérimentés. Voile, surf, paddle, kayak, tout est là pour vous offrir une superbe expérience seul ou en famille dans de bonnes conditions.

Bateau

■ **STELLA MARINA**
1, quai Rhin-et-Danube ✆ 07 87 29 77 58
www.stella-marina34.com
Location bateaux sans permis de 1h (40€) à 6h (140€), bateaux électrique de 40 à 50 €, bateaux avec permis à partir de 80 € à 200 € pour 2 h et de 170 € à 360 € la journée selon la saison. Location de jet-ski.
En plein centre-ville de Sète, Julien loue depuis maintenant plus de trois ans des bateaux avec ou sans permis, des bateaux dernière génération, des jet-skis et même des bateaux électriques. De nombreuses solutions pour découvrir la côte en famille de façon originale. Côté thermique les moteurs sont des plus récents : les bateaux sont des Quicksilver Activ et les jet-skis des Kawasaki 160 CV. Autant vous dire que ça dépote ! En bon Sétois, Julien vous expliquera les endroits intéressants où se rendre et vous donnera un petit plan afin que vous puissiez vous repérer sur les canaux de la ville et dans l'étang. Parfait pour une visite hors des sentiers battus.

Sorties

BAR LE PHANGAN
12, quai Maximin-Licciardi
Ouvert tous les jours.
Face à la criée Le (prononcez Pangan) comme Koh Phangan du nom de l'une des plus belle île de Thaïlande est l'une des plus belle découverte de cette année ! Pour le décor, à l'extérieur, des coussins thaï sous une tonnelle de vigne et des tables dressées autour d'un bar sur un grand tapis coco donnant sur l'animation de la rue. La déco intérieur au fond une Nintendo DS pour les amateurs, un éclairage surprenant, rendant une certaine ambiance, un mur végétal, des canapés et une Playlist des plus efficace ! Tout le monde a l'air d'être heureux d'avoir trouvé un tel lieu en cette singulière île, il faut dire que Jérôme, jeune patron n'en est pas à son coup d'essai, nous l'avions connu il y'a quelques années de cela à l'ACD sur la plage. A l'intérieur du Phangan, un grand bar, une petite cuisine ouverte d'où sortent sur des petits plats en bambou ; salade vegan, kao pad thaï, tataki de thon ou de bœuf sur lit de wakame…. Cette petite carte fooding fait la part belle aux inspirations du chef. On vous laisse la surprise de pousser la porte des toilettes, on ne vous en dit pas plus !

Emplettes

BARCAROLLE NOUVEAU
35 bis, grand rue
Mario-Roustan ✆ 09 54 85 16 43
barcarolle.sete@gmail.com
Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h 30 et de 15 h à 19 h.
« Barcaruola » comme le chant des gondoliers à Venise, la boutique de Catherine est à deux pas du Canal Royal. Eco, déco, thé & Co tout est stipulé sur l'enseigne, un lieu à mi-chemin entre boutique déco, bien être, lieu d'artistes et d'artisans et un petit espace salon de thé des plus cosy à côté de la librairie sur le bien être ou le voyage. Bref le lieu est digne d'un inventaire à la Prévert, on s'y sent bien, Catherine sélectionne rigoureusement ses objets, de la façon la plus « éthique » possible, issus du commerce équitable, les couleurs et le choix les matériaux sont très originaux… Le monde est ici représenté l'Inde, le Vietnam, le Népal, l'Afrique du sud, tous ces pays déclinant tapis, tissus, bijoux, poterie, vaisselle mais aussi l'artisanat local : la vaisselle en barbotine d'Aubagne, les tissus catalans et la poterie provençale, transats français… Un régal pour chiner…

■ **BISCUITERIE POUGET**
47, quai de Bosc
Halles de Sète – place 52 ✆ 06 18 85 80 83
Ouvert du mardi au dimanche de 8h30 à 12h30.
Ouverte depuis 1931 sur le quai de Bosc, l'enseigne a su faire sa réputation et est bien connue des Sétois aujourd'hui. Installée dans les halles depuis 2007, la biscuiterie ne désemplit pas de gourmands. Jeanine Molle tient l'étal et perpétue la tradition méridionale en distillant sa production de navettes sétoises parfumées (citron, fleur d'oranger…), madeleines au chocolat, macarons aux amandes, carrés dentelés, macarons, cakes, petits beurres à l'odeur alléchante et autres chalumeaux (gaufrettes roulées sur gaufrier d'époque). On aime venir ici renifler les senteurs de vanille, d'anis ou la cire d'abeille. Et dernières nouveautés dans ces douceurs parfumées, les guimauves comme quand on était petit et les dragées craquantes. On craque !

LES GLACES DE LA BOULINE NOUVEAU
23, grand rue Mario-Roustan
✆ 04 99 02 63 16
www.lesglacesdelabouline.com

Livraison possible. A emporter. Terrasse.
Passionnée de douceurs glacées, Lydia Benito fabrique tout elle-même, pour le plaisir des petits comme des grands. On trouvera les saveurs les plus classiques, bien sûr, mais également plusieurs parfums originaux, qu'elle prépare au gré des envies et des inspirations – cocktail d'agrumes, basilic-cactus, poire William, litchi à la rose, miel-pignon – et s'enthousiasme à l'idée de confectionner un sorbet à l'oignon fixé dans un miel de thym. Perfectionniste, Lydia a choisi les meilleurs fournisseurs : gousses de vanille de Madagascar, café bio du Mexique. Evidemment, les glaces et sorbets sont à la hauteur : tout simplement délicieux. Le glacier fait aussi salon de thé, pendant les beaux jours principalement. Des préparations plus conséquentes pour buffets et réceptions sont aussi possibles.

CONSERVERIE AZAIS ET POLITO
Parc aquatechnique
Rue de Bruxelles ✆ 04 67 51 89 89
www.azais-polito.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Visites guidées. Pas de vente au public.
Fondée en 1945, première et dernière conserverie sétoise, l'endroit mérite le détour. L'entreprise a été fondée voici quatre générations par Georges Azaïs, celui là même qui fonda la criée de Sète. Tout y est d'une extrême qualité ce qui fait la notoriété de cette maison. La fraîcheur des produits y est aussi essentielle pour les propriétaires, très attachés à la qualité pour maintenir l'excellente réputation dont jouissent les lieux. Tous les produits de la mer y sont traités avec expérience et la distribution pour la vente aux nombreuses entreprises alentours est une preuve de sa réussite. Cette belle maison a enrichi sa gamme de bio cette année : comme la rouille, l'aïoli et la mayonnaise bio et, à l'occasion de cet anniversaire une nouvelle gamme « haut de gamme » est proposée. La conserverie se positionne comme étant un véritable militant du goût et on peut dorénavant, de février à octobre, visiter l'entreprise, déguster et emporter toutes les spécialités de cette belle maison.

CHEZ CYRIL
Halles
Ouvert du mardi au dimanche. Ouvert le matin.
A chaque fois qu'une chaîne nationale fait un reportage sur la ville et les belles halles de Sète, il y a fort à parier pour que la frimousse de Cyril apparaisse à l'écran. Cyril tient la poissonnerie de sa maman, Mireille, en plein centre des halles. Autant dire une véritable institution pour la belle Sète ! Cet étal fait la part belle aux plus beaux poissons de la Méditerranée : de la belle baudroie aux plus petites fritures avec de l'ail et du persil, comme le conseille Cyril. Loups, dorades, Saint-Pierre, coquilles Saint-Jacques, gambas, crevettes, homards, mais aussi saumons bio, loups et dorades de ligne, thon rouge quand il ne se fait pas trop rare, tout y est d'une extrême fraîcheur et l'équipe n'est pas avare de conseils culinaires. Et depuis peu Cyril a lancé les sushis en association avec Serge, qui tient un joli petit estancot et qui prépare sushis, makis d'une extrême qualité (jeudi, vendredi et samedi). Mais pour revenir aux halles, ces deux-là servent et préparent des sushis à tomber ! Uniquement le samedi et le dimanche matin, une dizaine de tables sont dressées. Accompagné d'un petit verre de Picpoul ou de rosé, quel plaisir de déguster dans une telle ambiance sushis de dorade, loup, thon bagué, saumon bio, une grande gamme de poissons selon la pêche, et à prix tout à fait raisonnables, à manger sur place ou à emporter. Une très belle idée !

L'ÉPI D'OR
20, Grand-rue Mario-Roustan ✆ 04 67 74 31 37
www.lepidor-patisserie-boulangerie.com
Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 20h30 ; le dimanche de 6h à 20h30.
Cette adresse est intéressante à plus d'un titre de par la qualité des spécialités qui sortent de ses fours mais aussi par son emplacement à l'angle de la rue Paul-Valéry. L'échoppe ne désemplit pas, Franck Soudain, issu d'une famille de boulangers depuis cinq générations, élabore un excellent pain fait avec une farine de tradition française, issue de culture raisonnée sans améliorant et sans additif. Sur ses étals on trouve : des baguettes ordinaires et tradition, des pains spéciaux, aux noisettes, aux 5 céréales, aux figues et noix, des pains de campagne et pain au levain naturel. Les viennoiseries et pâtisseries sont de la même qualité réalisées de main de maître, sans matière hydrogénée et avec du beurre AOP : mille-feuille au chocolat, brownie aux noix de pécan, tarte aux fruits secs, bras de vénus, flan pâtissier, sacristain, gâteaux secs. Vous trouverez à midi pour un petit creux salé, d'excellents sandwichs, de la fougasse aux gratons, des tortillons au fromage ou aux anchois. L'équipe peut, pour vos cocktails ou toutes autres occasions, réaliser des plateaux de verrines salées ou petits fours ou petites pâtisseries.

Autre adresse : 57, avenue Jean Monnet – Sète (✆ 04 67 46 02 98). 4 boulevard Gambetta, Frontignan (✆ 04 67 48 34 43). 6 avenue Célestin Arnaud, La Peyrade (✆ 04 67 43 41 30) et à Agde.

MAISON DE LA ZEZETTE DE SÈTE
Quartier des Salins
Route des 4 chansons ✆ 04 67 74 60 15
www.labelleepoque.fr
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 20h. Haute saison : le dimanche de 9h à 13h et de 16h à 19h. Salon de thé. Terrasse. Épicerie fine.
C'est au cœur de ce nouveau quartier des salins que vous aurez le plaisir de trouver ou retrouver la Maison de la Zezette de Sète. Cela fait maintenant un peu plus d'un an que l'institution « La Belle Epoque » propose – au sein de cette biscuiterie-salon de thé - tous les biscuits croquants à souhait : aux amandes, au citron, aux figues, au beurre frais et bien sûr l'incontournable Zezette de Sète. Vous y trouverez également tout une gamme de biscuits salés qui conviendront parfaitement aux grignotages d'apéro tels que ceux à l'anchois de Collioure ou les tiellettes. Le rayon épicerie fine n'est pas en reste. Sur les étagères, on trouve tous les produits de la région (miel, huile d'olive, jus de fruits bio) en vente à la pièce ou en coffrets cadeaux. Et quel plaisir de s'installer en terrasse au retour de la plage pour déguster une glace de la Bouline et une petite limonade ! Une source de souvenirs gourmands.

MAISON POLITI NOUVEAU
23, Grand rue Mario-Roustan ✆ 04 67 78 95 98
Ouvert tous les jours de 9h à 20h. Ouvert le dimanche.
Cela fait déjà quelques années que Julia et Pierre Politi font des merveilles dans leur fabrique de pâtes et épicerie du boulevard de Verdun. En toute fin d'année 2017, ils se sont implantés dans un bel espace flambant neuf entre le Canal et la Mairie. L'établissement change mais la qualité demeure ! Les pâtes sont dorénavant confectionnées sur place, elles se déclinent en raviolis, cannellonis et autres lasagnes de toute première qualité. Un cadre idyllique pour l'institution Sétoise qu'est « Ravioli Politi « , il faut dire que la maman de Pierre vendait déjà des raviolis au marché en 1946… La partie « épicerie fine » de l'établissement a quant à elle envahi davantage de volume, elle fait la part belle aux produits italiens : huile d'olive Ardoino, panetone de chez Cova, chocolats Venchi, pâtisserie Caffarel, charcuterie et fromages au détail ou à la coupe, ainsi que des antipasti que l'on peut aussi déguster sur place avec un bon verre de vin de la grande « Botte « .

TIELLES CIANNI MARCOS
24, rue Honoré-Euzet ✆ 04 67 74 16 23
Ouvert tous les jours de 8h à 20h. Ouvert le dimanche.
La spécialité sétoise, tout le monde vous le dira, c'est la Tielle, venue avec les premiers immigrants italiens originaires de Gaëte (dans la baie de Naples) dès 1850. De passage à Sète, il serait impensable de ne pas y goûter. A cette adresse ou dans le stand des halles, l'un des maîtres incontestés de la tielle fait étalage de cette petite (ou grande) tourte rouge orangé dont la pâte souple, travaillée à l'huile d'olive, renferme une garniture de poulpe, de tomate et d'épices. A l'intérieur vous trouverez aussi des chaussons aux moules, aux crevettes et des pizzas de toute première qualité.

Autre adresse : Étal n° 31 des Halles de Sète

Marchés

MARCHÉS
Ouvert du mercredi au vendredi et le dimanche de 7h à 13h.
Le jour de marché à Sète, c'est le mercredi. Les sétois s'y retrouvent pour faire le marché ou bien pour boire un café. Les producteurs sont là et les étals des poissonniers regorgent de tous les beaux trésors de la Méditerranée. Passé 10h, on se bouscule ! Le jeudi à la corniche c'est bien plus calme et plus ciblé. Uniquement des producteurs et la plupart cultivent en bio. Le vendredi, c'est sur les allées bordées de platane de l'avenue Victor-Hugo que le marché a lieu avec une autre ambiance. Le dimanche, place aux puces qui se déroulent place de la République. Avec l'incontournable café ou apéro du dimanche avec une tielle de chez Dassé.

VALRAS-PLAGE ★

Né d'un village de pêcheurs, la station balnéaire située sur la rive droite de l'Orb, a gardé son caractère traditionnel avec son marché aux poissons et ses chalutiers le long des rives de l'Orb. Côté port de plaisance, la promenade se fait plus moderne avec les devantures criardes. Son front de mer est particulièrement apprécié des promeneurs et sa plage immense qui s'étend jusqu'à l'embouchure de l'Aude est magnifique. Les habitants de Béziers y viennent d'ailleurs en nombre. Valras-Plage est la station familiale par excellence, les terrains de camping-caravaning y sont nombreux, les espaces de loisirs très agréables.

L'office de tourisme propose 3 sentiers pédestres, pour découvrir Valras-Plage et ses villages voisins ainsi qu'un circuit vélo de Valras-Plage vers le Canal du Midi et 3 circuits VTT.

Points d'intérêt

PLAGE DES ORPELLIÈRES
Les Orpellières
Située sur la rive gauche de l'Orb, elle borde les espaces sauvages des Orpellières, propriété du Conservatoire du Littoral. Elle est fréquentée par les amoureux des plages tranquilles qui ont gardé leur aspect naturel. Elle est facilement (et agréablement) accessible depuis le centre de Valras-Plage en traversant l'Orb avec un bateau-passeur. L'office de tourisme organise des visites guidées sur le thème de la formation des dunes et de la flore en mai, juin et septembre.

Le couvert

■ **LA MADRAGUE**
27, boulevard Jean-Dauga
✆ 04 67 37 73 45
Fermé en janvier. Fermé en janvier. Basse saison : ouvert tous les jours le midi et le soir ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 23 € à 30 €. Plat du jour : 12 €.
Face au port de plaisance, la déco de bois blanc et bois flotté est agréable et l'espace est aéré de claustras. L'établissement est tout nouvellement arrivé sur le port de la station : ici le poisson et les coquillages sont rois. En entrée : huîtres gratinées, melon au porto, une belle assiette de saumon fumé ou un millefeuilles tomate mozzarella. En plat, les ardoises vantent les poissons du jour cuits à la plancha : linguines aux saint-jacques, loup au beurre blanc, saumon à l'oseille, parillades, assiette de 3 poissons et sa soupe.
Les amateurs de viande ne seront pas en reste : magret au miel, tartare de bœuf ou pavé de bœuf façon Rossini. Tout y est simple, frais et généreux et côté prix rien à dire. Les desserts du jour pour terminer et tout ça accompagné de beaux vins de propriétaires régionaux. A noter que proche du bar, sur de très belles tables en olivier, on peut déguster tapas, couteaux persillés, fritures d'éperlans ou charcuterie et fromage avec le vin de votre choix. Le service est hyper souriant, sympa. On s'y sent très bien ! Une bonne adresse.

■ **BRASSERIE DU PORT**
7, boulevard Jean-Dauga ✆ 04 67 32 58 13
♿
Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menus de 17,90 € à 23,90 €. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 15,90 €. Vin au verre.
Installé depuis de vingt ans face au port de plaisance, ce restaurant aux couleurs bois et aux baies vitrées s'articule autour du buffet de la mer, qui permet à moindre coût de goûter aux sardines à l'escabèche, bulots, anchois, crudités de saison et charcuterie… et au buffet des desserts, avec crème brûlée, tarte maison. Côté plats, vous trouverez bien entendu des produits de la mer : huîtres gratinées, loup en croûte de sel, seiche à la plancha, calamars frits, moules au roquefort ou une très belle parillada. L'arrivage de poissons frais et de coquillages est journalier. Les viandards ne sont bien sûr pas oubliés : entrecôte, magret et bavette… Cette adresse ne désemplit pas d'habitués, qui, quelle que soit la saison, se font plaisir tant au déjeuner qu'au dîner pour approfondir cette carte. Simplicité et bon rapport qualité-prix.

■ **LE CAFE DE LA MER – CHEZ PAULETTE**
2, avenue du Casino
✆ 04 67 37 34 74
Ouvert toute l'année. Du mercredi au lundi le midi et le soir. Menus de 14,90 € à 39 €. Carte : 26 € environ. Vin au verre.
Sylvie et Paulette, sa maman, tiennent cette institution de Valras depuis 2009. L'établissement possède une terrasse ouverte sur l'animation de la rue et une salle plus calme avec pour décor des maillots de rugby. Le grill au feu de bois dore des côtes de bœuf, des entrecôtes, des côtes d'agneau ainsi que des camemberts suivant la commande. Petit Futé vous recommande tout spécialement le cassoulet de Georges, le papa de Sylvie. Tout est frais et d'un bon rapport qualité-prix, avec l'ambiance familiale et une clientèle locale tout sourire. Décidément cette adresse a tout pour convaincre et on comprend pourquoi elle fait partie des bonnes adresses recommandables de la région depuis déjà quelques années.

■ **LE DELPHINIUM**
13, avenue des Elysées ✆ 04 67 32 73 10
contact@ledelphinium.fr
♿
Qualité Tourisme. Maître Restaurateur. Qualité Sud de France. Ouvert toute l'année. Les jours fériés midi. Basse saison : du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 29 € à 35 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (groupes jusqu'à 30 personnes). Chaises bébé. Terrasse. Animaux acceptés. Accueil en anglais, espagnol.
Les nouveaux propriétaires de cette belle adresse ne sont autres que M. et Mme Piau, que nous avions connu au Vieux Puits, à Maraussan. Le chef Evelyne Deroche, Maître Restaurateur, officie aux fourneaux, en ne sélectionnant que des ingrédients et produits frais, de saison, soumis aux arrivages, provenant des producteurs locaux ou régionaux (exception faite du foie gras à poêler du Pays Basque). En entrée, croustillant de pied de cochon en salade, terrine de volaille fermière en pot au feu ou foie gras de

Sur le port - 3, boulevard Jean Dauga - 34350 Valras-Plage
Tél. 04 67 32 46 75 - PATRICIA ET BRUNO

canard mi-cuit et ses toasts, brandade de cabillaud, tarte fine chaude de la mer avec huile d'olive et basilic, tartare de bœuf. Pour le plat, souris d'agneau confite, cuite 7 à 8 heures, presque laquée avec aromates et légumes de saison, escalope de foie gras poêlée sur lentilles du Puy cuisinées, pièce du boucher du Limousin et frites maison ou panaché de poissons sauvages. Sur commande et à partir de 10 personnes, la vraie bouillabaisse (7 ou 8 poissons), déclinée en 2 façons. En dessert, douceur au chocolat sur sa crème anglaise, pruneaux macérés au vin d'ici, crème catalane, gâteau de crèpes à l'orange, ou bien fruits pochés à la verveine sur crumble et crème anglaise.

LA MARMITE DU PECHEUR
3, boulevard Jean-Dauga
✆ 04 67 32 46 75 / 06 64 65 04 26
Basse saison : ouvert tous les jours sauf lundi et mardi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 14,90 € à 24 €. Menu enfant : 8,90 €. Formule : 20 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes (animaux admis). Chaises bébé. Accueil en anglais. Animaux admis. Climatisation.
Patricia et Bruno qui ont pris la suite de la fameuse marmite du Pêcheur. Toujours traditionnelle et généreuse issue de bon produits, la cuisine fait la part belle aux produits frais de la Méditerranée : assiette de fruits de mer, de fondantes seiches, Zarzuella et Bouillabaisse sur commande. Privilégiant les circuits courts, même les domaine viticoles proposés à la carte sont du plus proche terroir comme ce cinsault des vignerons de Sérignan ou le domaine de Belluc. Dans l'assiette, on découvre un crostini de saumon fumé, mozzarella, puis une tête de veau avant de finir avec une tarte du jour ou un fondant au chocolat et crème anglaise.

RESTAURANT LE MODERNE
Allées du Général de Gaulle
✆ 04 67 32 25 86
Formule à 15,90 €, 18,90 € et 26,90 € et carte.
Toute nouvelle formule et organisation pour Ludovic, accolé à la résidence hôtelière du même nom la terrasse dressée de rouge est ouverte sur la promenade centrale de la station et le passage des locaux et touristes cherchant une bonne adresse. Ludo et son équipe travaillent les produits frais et essentiellement les produits de la mer et proposent un menu permettant de déguster brochettes de moules sauce safranée une daurade royale snackée et un sabayon aux fruits frais ou tout simplement une assiette du mareyeur avec huîtres, moules, crevettes et bulots qui est parfaite.

© PHILIP LANGE – SHUTTERSTOCK.COM

Valras-Plage.

Le gîte

■ **RESIDENCE HÔTELLIÈRE MODERNE-CREOLE**
13, allées Général-de-Gaulle
✆ 04 67 32 25 86
www.moderne-creole.com
moderne.creole@orange.fr

Fermé du 15 octobre au 1er mars. 33 chambres (plus 21 studios). Studio / appartement de 193 € à 705 € la semaine. La semaine. Animaux acceptés (avec supplément). Wifi. Service de ménage. Restauration. Canal +.
Ouvert de mars à octobre. Au cœur de la station balnéaire, à seulement quelques mètres de la plage, Katia Lengay accueille dorénavant ses clients dans des studios et appartements confortables et climatisées, équipés de télé. Ces appartements sont tout neufs, calmes car orientés vers le village ou donnant sur le patio intérieur. Aux beaux jours, ce dernier ombragé et la terrasse sont les endroits idéals pour commencer la journée avec un rafraîchissement ou un petit café. Il est à noter que les appartements peuvent accueillir jusqu'à 8 personnes, et pour des séjours allant jusqu'à deux ou trois semaines. Les prestations offrent la liberté d'un chez soi en profitant des services de vrais professionnels. Garage motos et vélos disponible gratuitement. Une reconversion réussie pour cet établissement.

Campings

■ **DOMAINE LES VIGNES D'OR**
✆ 04 67 32 37 18
www.vignesdor.com
info@vignesdor.com

Fermé du 24 septembre au 2 avril. Mobil-homes pour 2 à 3 personnes de 145 € à 665 € la semaine ; chalets pour 5 personnes de 196 € à 917 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Connexion Internet payante. Wi-fi gratuit. Animations.
Dans cet endroit tout de pins et de palmiers environnants, et à proximité de la plage, ce camping vous fera vivre des moments reposants et sportifs grâce à ses nombreuses activités : deux piscines dont une couverte et chauffée avec un espace balnéothérapie, un toboggan double boucles et deux pentagliss vous attendent pour des moments

de pure détente et de jeu. Vous pourrez pratiquer la voile, faire des balades pédestres ou à vélo, des excursions en bateau sur le canal du Midi, des soirées animées… Et vos enfants ne sont pas oubliés car ils bénéficient d'un programme spécial d'animations et d'ateliers.

Emplettes

■ **DOMAINE DE LA YOLE – WINE RESORT**
La Yole
✆ 04 67 37 37 85
www.domaine-la-yole.com
infowinery@layolewineresort.com
Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h30. Vente en ligne.
C'est dans les années 50 que Jean Gassier, ingénieur agronome tombe amoureux de ce terroir, déjà connu des romains. Il y modernise la vigne et la cave. Son petit-fils Pierre Gassier reprend l'activité familiale en 1999, et lui impulse une identité et un dynamisme certain, afin de tendre au meilleur. Il en résulte une gamme de 8 vins très agréables, atypiques, reconnus et souvent médaillés et depuis peu, deux vins en méthode traditionnelle déjà prometteur. Tous ces nectars sont à découvrir au caveau. Au chai, côté animations, on n'est pas en reste : festival de chorale avant Noël, repas de vendanges, découvertes gourmandes en été, et au printemps, promenade savoureuse dans les vignes (assortie d'une dégustation gourmande). Les « week-ends découverte » sont une véritable invitation au plaisir : balade dans les vignes, dégustation et repas en accord avec les vins. Des huîtres aux légumes du domaine en passant par le foie gras, les crus s'accordent à merveille avec les plats et desserts proposés. Côté hébergement, ne vous tracassez pas ! Le domaine est accolé au camping **** de la Yole, qui offre une belle proposition d'hébergement locatif. Un bien bel endroit tant pour un week-end épicurien que pour paresser plus longtemps dans ce beau Wine Resort.

Dans les environs

Portiragnes et Portiragnes-Plage

■ **LA GIBRINE**
Avenue de la Tramontane
✆ 04 67 90 84 56
✆ 06 82 03 53 93
Fermé du 16 novembre au 14 mars. Menus de 22,90 € à 24,90 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14,90 €. Accueil des groupes. Terrasse.
Voici une adresse comme on les aime : à quelques encablures du front de mer, Christophe y a installé son restaurant. En salle ou en terrasse, tranquillement installé, on vous recommandera le menu à 24,90 € qui, parmi un choix de six entrées, six plats et six desserts, permet de déguster la très belle cuisine de Christophe. Les assiettes sont belles et tout y est très bien cuit et assemblé : effiloché de raie vinaigrette de chorizo, raviolis à la crème de truffe, sole pochée, saint-jacques à la crème de foie gras ou bien encore roulade d'agneau aux olives et romarin frais. En dessert, même veine avec des produits de saison et du fait maison : petit vacherin à la framboise revisité et baba au rhum à sa façon. Le tout accompagné de vins régionaux. Vraiment une très belle découverte, une adresse sûre dans la station.

■ **LA BRISE MARINE** NOUVEAU
Avenue de la Tramontane
✆ 06 07 45 98 69
Basse saison : ouvert du vendredi au dimanche. Haute saison : tous les jours et les jours fériés. Menus de 16,90 € à 26,90 € (+ carte). Menu enfant : 9,50 €.
A l'heure où nous clôturons, voici un restaurant que nous avons déjà fort apprécié, à deux pas de la plage. Alexandre a repris cette belle adresse. Deux terrasses bleu turquoise fraîches et ombragées, une cuisine ouverte et vitrée où l'équipe s'affaire à proposer, cuisiner et servir d'excellentes huîtres de l'ostréiculteur Chichoulet à Vendres, et une salade du chef (avec magret, foie gras, cou de canard et cœur de volaille) qui n'est pas mal non plus. Vous y dégusterez thon, lotte et seiches à la plancha, une généreuse parillade ou une entrecôte Simmental fondante à souhait, et pour terminer un tiramisu maison ou une tarte aux pommes renversée et caramélisée.

Sérignan et Sérignan-Plage

BRASSERIE LE SAINT-ROCH
NOUVEAU

116, allée de la République
✆ 04 67 00 08 10

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Menus de 16,90 € à 25 €. Formule du midi : 15 €. Chèque Restaurant.

Saint patron de Sérignan, Roch a donné son nom à une brasserie sur la place du village : parasols, déco contemporaine à l'extérieur à l'ombre des platanes de la promenade de Sérignan. En terrasse ou en salle, on est bien accueilli. Raul de Oliveira et Anthony Arrufat ont repris cette brasserie où ils officiaient depuis presque quatre ans en octobre 2017. L'offre varie au fur et à mesure des saisons et de l'inspiration d'Anthony, le chef. Au menu ou à la carte : asperges et Saint-Jacques en grillades, foie gras de canard rôti à la liqueur de pêche et beignet d'abricot puis en plat grenadin de veau aux morilles. Dos de daurade rôti et son croustillant de cochonnailles beurre d'herbettes, poêlée d'encornets de Méditerranée persillés puis pour terminer soupe de fraise à la menthe ou croquelinne aux pommes flambées maison, le tout accompagnée de vin vermeil du Crès de Sérignan ou cet excellent chardonnay de Lespignan, du Domaine de la Liesse. L'après-midi, aux beaux jours, le plaisir se prolonge avec thé, limonade, milkshakes et les fameuses glaces et coupes glacées de la maison Movenpick.

LA COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DE-GRÂCE

Son élégant clocher se remarque de loin. Cette ancienne collégiale a été construite progressivement entre les XII[e] et XV[e] siècles et porte les traces de fortifications et de nombreuses meurtrières. Comme à Espondeihlan et Sauvian, elle a été érigée « hors des murs ». Le clocher est une imposante tour de 30 m de haut et à section carrée et sa construction débuta au XII[e] siècle, dans un but défensif comme en témoigne un mâchicoulis protégeant le beau portail aux voussures romanes. Les dimensions intérieures sont impressionnantes : la nef est très grande et les jolis plafonds à caissons, peints à la gloire de Saint-Louis, culminent à 16,40 mètres.

Ô DELICES DES FLOTS

Place de la Libération ✆ 04 67 62 64 41
www.o-delices-des-flots.fr

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h ; du jeudi au dimanche de 19h à 21h30. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 15,80 € (entrée + plat ou plat + dessert ; les 3 : 19,8 €). Vin au verre.

Depuis l'été 2016 en centre-ville, Benoît a installé sa poissonnerie à deux pas de la promenade. Restaurant et poissonnerie, ce serait plus exact ! Côté poissonnerie, la pêche du moment est là : dorade royale, loup, saint-pierre, crevettes et coquillages ornent ce bel étal avec aussi langouste et homard sur commande. Benoît cuisine les poissons du jour et propose les coquillages en plateaux sur place ou à emporter. Vous dégusterez simplement une assiette d'huîtres de Bouzigues accompagnée du joli muscat sec Vermeil du Crès de Sérignan. Le poisson est cuit à la plancha. Tranquillement installé en terrasse à la fraîche, *Petit Futé* a aimé les couteaux persillés et la seiche à la plancha !

LE PATIO D'OC
NOUVEAU

65, avenue de la République
✆ 04 48 17 04 53

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi le midi ; le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 16,90 € à 25 €. 14,90 €.

Jérémy a installé son restaurant au centre de Sérignan. Une salle moderne, ouverte sur un petit patio calme et une terrasse ombragée donnant sur la promenade centrale. Tranquillement installé on hésite, car le choix est difficile tant la cuisine est variée et originale : soupe de crabe enragé et rouille maison, croustillant de chèvre chaud en feuille de brick pommes croquantes et miel de ronces, carpaccio de saumon citron vert et baies roses, le tout accompagné essentiellement de vins du domaine de la Bachellery, et tout particulièrement de cette Ballade en Straminer. Même le menu enfant est intéressant : bavette à l'échalote ou poisson frais. Un bon rapport qualité-prix.

LES VIGNERONS DE SERIGNAN

114, avenue Roger-Audoux
✆ 04 67 32 23 26
www.vignerons-serignan.com
scavserignan.courrier@laposte.net

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h. Haute saison : jusqu´à 19h. Ouvert le dimanche matin en juillet et août.
Issus d'un terroir authentique, les vins de la cave de Sérignan profitent d'un savoir-faire affiné depuis 1935 et de l'expérience partagée de quelque 300 vignerons. La cave coopérative regroupe la production des communes de Sérignan, Vendres, Sauvian et Valras. Le travail des vignerons rassemblés ici est mis en valeur par une belle synergie et la défense d'un terroir par la qualité et la forte identité des vins. La rigueur que partagent ces hommes et ces femmes passionnés leur a d'ailleurs permis d'obtenir le label Qualité Sud de France et Qualité Hérault. On ne s'étonnera donc pas que leurs vins soient régulièrement primés, tels le rosé marine et le rouge réserve signé Vermeil du Crès, au prestigieux concours Général Agricole de Paris. Le muscat sec, quant à lui, a été classé en 2012 parmi les dix meilleurs muscats du monde par l'association Forum Œnologie. Un accueil très sympathique et des prix attractifs.

Vendres

■ **CAMPING MARINA****
Chemin des Montilles ✆ 04 67 37 33 80
www.campingmarina.fr
campingmarina@orange.fr

Fermé du 1er octobre au 30 avril. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 19h30. Terrain de 3,3 ha. 220 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : sablonneux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15,64 €. 14 mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 417 € à 695 € la semaine. Jeux pour enfants. Animaux acceptés.
Ce camping situé à 330 m de la mer est une affaire de famille. Il offre des prestations de très bonne qualité dans un environnement préservé. Les emplacements sont agréables et ombragés. Terrain de pétanque et aires de jeux pour les 2-7 ans sont disponibles, des soirées dansantes sont également organisées.

Mont Saint-Clair, Sète.

© BRUNO DE HOGUES / GO PREMIUM / GRAPHICOBSESSION

ORGANISER
SON SÉJOUR

SE RENDRE DANS L'HÉRAULT

En avion

■ **HOP !**
✆ **08 25 30 22 22**
www.hop.fr
Hop ! est issue du rapprochement des trois compagnies aériennes interrégionales d'Air France. La marque, indépendante au sein du groupe Air France, exploite une flotte de 98 appareils composés de 50 à 100 sièges.

■ **AÉROPORT MONTPELLIER-MÉDITERRANÉE MAUGUIO**
✆ **04 67 20 85 00**
www.montpellier.aeroport.fr
contact@montpellier.aeroport.fr

Une navette permet de rejoindre Montpellier (Place de l'Europe, arrêt desservi par les trams 1 et 4) en 15 minutes, tous les jours de 8h30 à 23h environ. Ouvert le dimanche. Pour se garer, forfait parking : 35 € de 7 jours à 15 jours sur P6 et P8 ; 15 €/ jour sur P2 et P3. Ouverture Aérogare : 4h30 à 23h.
L'Aéroport Montpellier Méditerranée se situe à 8 kilomètres du centre-ville, soit 10 minutes en voiture. Le centre historique est facilement accessible depuis l'aéroport grâce à un service de navettes, de taxis et de location de voiture. L'aéroport est équipé d'un duty free, d'une terrasse en salle d'embarquement, du coupe fille prioritaire, du Wi-fi gratuit et de nombreux autres services. Cette année 30 destinations sont proposées, desservies par près d'une vingtaine de compagnies. En France, retrouvez notamment Nantes, Lyon, Paris, Strasbourg toute l'année avec Hop, Brest et Ajaccio avec Volotea et Bordeaux avec Chalair. En Europe, la nouveauté de 2017, c'est deux vols hebdomadaires pour Dublin. D'autres vols pour Londres (vol quotidien), Rome (trois vols par semaine), Amsterdam (tous les jours). A l'international, le Maroc et l'Algérie sont reliés à Montpelier par trois compagnies : Air Arabia et Royal Air Maroc (Tanger, Marrakech, Nador, Fès, Casablanca) et Air Algérie (Alger et Oran) avec jusqu'à 17 vols par semaine.

■ **AÉROPORT BÉZIERS CAP D'AGDE**
Avenue de Béziers
PORTIRAGNES
✆ **04 67 80 99 09**
www.beziers.aeroport.fr
contact@beziers.aeroport.fr
Cet aéroport, spécialiste du voyage low-cost, propose un accès aux capitales européennes ainsi qu'à la Méditerranée pour pas cher grâce à la compagnie Ryanair. Celle-ci assure des liaisons avec Paris (Beauvais), Bastia, Bristol, Londres (Lutton), Manchester, Düsseldorf (Weeze), Oslo (Rygge) et Stockholm (Skavsta). La compagnie Flybe assure également des vols vers Southampton, d'où l'on peut prendre des correspondances pour Belfast, Edinburgh, Glasgow, Manchester, Jersey et Guernesey. Une aérogare de 2 000 m² et deux salles d'embarquement sont là pour vous abriter en attendant votre départ. L'aéroport de Béziers-Agde est tout proche du bassin de Thau, il se situe à quarante minutes environ de Sète.

En train

■ **OUIGO**
MONTPELLIER
www.ouigo.com
Disponible 7j/7 et 24h/24.
Depuis 2013, la SNCF propose la formule Ouigo, des lignes de TGV low-cost (comprenez des billets de train à prix cassés) à destination de Paris Marne-la-Vallée et de Lyon au départ de Montpellier. Incroyable mais vrai, vous avez dorénavant la possibilité de vous rendre à Paris à toute vitesse et à un prix raisonnable. Attention toutefois, l'offre comporte quelques contraintes : en contrepartie de ces tarifs plus qu'alléchants, il vous faudra vous soumettre à plusieurs règles : réservation obligatoire, quelques trains par semaine uniquement (un par jour en moyenne), arrivée à Marne-la-Vallée et non à la gare de Lyon, présence à quai une demi-heure avant le départ. Par ailleurs, les prix varient en fonction des jours (moins cher en semaine). Mais rien de bien dramatique quoi qu'il en soit au vu des prix plus qu'avantageux.

■ **GARE DE MONTPELLIER-SAINT-ROCH**
Place Auguste-Gibert
MONTPELLIER
✆ **36 35**
Voir page 233.

■ **GARE DE MONTPELLIER-SUD-DE-FRANCE**
1521, rue de la Fontaine de la Banquière
MONTPELLIER
✆ **08 92 35 35 35**
Voir page 233.

■ **GARE DE BÉZIERS**
14 bis, boulevard de Verdun
BÉZIERS
✆ **36 35**
www.gares-sncf.com/fr/gare/frbzr/beziers

Ouvert du lundi au vendredi de 4h à 0h ; le week-end de 5h à 0h ; les jours fériés de 5h à 0h. Ouvert le dimanche.
Seconde commune de l'Hérault après Montpellier, la ville de Béziers est dotée de toutes les infrastructures nécessaires pour vous permettre d'organiser votre séjour en toute tranquillité. Située à quelques minutes à peine du centre-ville, sa gare permet d'accéder à la cité bittéroise en quelques minutes et d'atteindre de très nombreuses destinations en quelques heures. TGV, TER, Intercités, les transporteurs ferroviaires sont divers, ils sont aussi

complétés par des bus et des cars, ainsi que par une navette conduisant à l'aéroport tout proche. Cette gare est desservie par la majorité des trains parcourant l'arc languedocien, dont : les TGV issus de Paris ou d'autres villes de province (Nancy, Lyon, Marseille et Bruxelles) à destination de Perpignan, Toulouse ou Barcelone (voire Madrid) ; les trains Intercités reliant Bordeaux à Marseille, ainsi que Béziers à Clermont-Ferrand (L'Aubrac), et les nombreux TER Occitanie.

■ **GARE SNCF DE SÈTE**
78, place André-Cambon
SÈTE
✆ **3635**
www.voyages-sncf.com
Parmi les équipements et services de la gare de Sète : une salle d'attente, un accueil réservé aux personnes en situation de handicap, des toilettes, une borne libre-service, un distributeur de billets régionaux, le wifi gratuit et illimité.Vous pourrez faire une halte au café de la gare appréciable pour sa belle terrasse idéalement exposée. L'établissement propose un service de restauration. A l'accueil de la gare se trouve une presse. Devant la gare qui dispose d'un parking avec les 10 min gratuites, vous trouverez une station de taxis, les lignes de bus de Thau agglo qui dessert la ville de Sète et de Hérault Transports qui dessert les communes du bassin de Thau.

En bateau

■ **PORT DE PLAISANCE DE BOUZIGUES – CAPITAINERIE**
BOUZIGUES
✆ **04 67 53 39 84 / 06 86 67 95 28**
De mai à septembre, de 9h à 12h et de 14h30 à 19h – D'octobre à avril, de 9h à 12h et de 15h à 17h.
Le port de Bouzigues est pourvu de deux bassins distincts, un pour la plaisance et l'autre pour la pêche. De plus, il dispose d'un ponton avec un quai d'une longueur de plus de 100 mètres, idéal pour les escales. Sa capacité d'accueil est de 92 anneaux de plaisance et de 66 anneaux réservés aux embarcations de pêche. Quant aux places réservées aux visiteurs, elles s'élèvent à 10 pénichettes.Pratique :
– Le tirant d'eau du port de plaisance est de 1,70 mètres.
- Le balisage : le port n'est pas équipé de feux à l'entrée.
- L'hivernage est possible d'octobre à fin mars

■ **PORT DE PLAISANCE**
LA GRANDE-MOTTE
✆ **04 67 56 50 06**
www.ot-lagrandemotte.fr
capitainerie@lagrandemotte.fr
Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 8h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du mardi au dimanche de 6h30 à 20h. Eau, électricité, sanitaires, carburant, eaux usées, laverie, wi-fi payante après les 10 premières minutes. À partir de 22 € la nuit.
Aux plaisanciers à l'année ou en escale, La Grande Motte offre tous les services et tous les aménagements qui vous facilitent votre séjour. De plus, le port est distingué depuis 1994 du label « Pavillon Bleu » qui récompense les ports de plaisance garantissant un environnement de qualité.

■ **CAPITAINERIE DU PORT DE PLAISANCE**
PALAVAS-LES-FLOTS
✆ **04 67 07 73 50**
www.palavaslesflots.com
accueil.port@palavaslesflots.com
Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 18h. Eau douce, électricité, sanitaires, carburant, eaux usées, zone technique. De 5 € à 64 € / jour en basse saison et de 11 € à 74 € / jour en juillet et août selon la grandeur du bateau.
La capitainerie est ouverte toute l'année. Un agent spécialisé accueille et guide les plaisanciers au cours de leur escale. Les pontons sont équipés en eau douce et en électricité. Avec des équipements techniques tels que : deux darses, le tri sélectif des déchets, une pompe à eaux noires, etc.

CIRCULER DANS L'HÉRAULT

En voiture

Location

■ **ADA**
Zone Commerciale Fréjorgues Ouest
365, rue Hélène-Boucher
MAUGUIO ✆ 04 67 20 11 48 / 36 59
www.ada.fr – serviceclient@reseauada.fr
Ouvert le lundi, le mercredi et le jeudi de 8h à 18h30 ; le lundi, le mardi et le vendredi de 8h à 18h ; le samedi de 9h à 12h et de 16h à 18h30. Location voiture semaine ou week-end.
Les tarifs d'Ada sont parmi les plus bas du marché de la location de véhicules. Ils proposent des forfaits en tout genre pour s'adapter à la demande et de nombreux tarifs toute l'année (spécial mariage, déménagement…). Vous pourrez louer une voiture, de la citadine à la berline, mais aussi des véhicules utilitaires de 3 à 23 m³, des vélos, scooters et motos (sous l'enseigne Holiday Bikes), à la journée, pour le week-end, la semaine, et même à l'heure. Accueil correct, et grand professionnalisme, installé depuis plus de 30 ans : les véhicules sont inspectés avant le départ et très bien entretenus. Ada fait évoluer son offre d'assurances additionnelles en proposant l'assurance Annulation de Franchise évitant ainsi à ses clients l'avance des frais en cas de sinistre.

▸ **Autre adresse :** 12 bis, rue Jules-Ferry 34000 Montpellier ✆ 04 67 92 78 77

■ **INTERRENT**
Montpellier Airport
MAUGUIO ✆ 09 77 40 19 98
www.locations.interrent.com
Ouvert du lundi au mercredi de 13h30 à 18h ; du lundi au vendredi de 8h à 12h30 ; le jeudi et le vendredi de 13h30 à 21h ; le samedi de 9h à 13h et de 14h à 20h. Annulation jusqu'à 2h avant le départ.
InterRent propose des locations de véhicules à des prix très compétitifs. Des tarifs low cost qui renforcent une vigilance quant à la qualité des services ! Localisée dans l'aéroport Montpellier-Méditerranée, cette entreprise est parfaite pour les touristes et les actifs qui souhaitent récupérer un véhicule dès leur arrivée.

■ **AUTO HANDICAP 34**
226, rue de la Jasse-de-Maurin
MONTPELLIER ✆ 04 67 69 35 50 /
06 77 09 83 23 – www.auto-handicap34.fr
♿
Forfait Week-end/300 km à partir de 190 €, la semaine à partir de 360 € et le mois à partir de 900 € pour véhicule automatique. Egalement location véhicules TPMR. Véhicules spécialisés et adaptés aux handicap moteurs.
Auto Handicap 34 propose deux types de services distincts à destination des personnes handicapées : pour les conducteurs ou les passagers. Pour les premiers, l'enseigne propose l'installation d'équipements d'aide à la conduite adaptée au handicap ; pour les seconds, elle équipe le véhicule des dispositifs d'aide au transport, destinés aux personnes handicapées en fauteuil (TPMR). Auto Handicap loue également des véhicules de catégorie A (Modus ou Twingo) ou B (Peugeot 307, Clio) en version automatique adaptée, ainsi que des véhicules plus imposants (Renault Kangoo ou Trafic, Peugeot Partner). Une adresse très professionnelle où l'accueil et le conseil sont particulièrement efficaces et adaptés.

■ **AUTO LOCATION 34**
754, avenue du Marché-de-la-Gare
MONTPELLIER ✆ 04 67 34 00 22
www.autolocation34.fr
autolocation34@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h et de 18h à 19h. Utilitaire. Véhicule de tourisme. Accessoires.
Située aux Prés d'Arènes, cette entreprise indépendante fut créée par Laurent Fort en 1990. Si vous achetez un canapé vous pouvez réserver un utilitaire pour le transporter, des camionnettes sont à disposition à partir de 3 m³ et jusqu'à 22 m³ ainsi que des véhicules particuliers, du monospace au minibus 9 places à grand coffre.

■ **MODULAUTO**
14, rue Durand
MONTPELLIER ✆ 04 67 58 06 06
www.modulauto.net
contact@modulauto.net
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 18h. Haute saison : le samedi de 10h30 à 13h. Voitures à l'heure disponibles 7j/7 et 24h/24 tout compris.
Modulauto, c'est le service d'auto partagée de Montpellier, Narbonne, Nîmes et Perpignan. Le concept est révolutionnaire : grâce à un abonnement et à votre carte magnétique, vous avez accès à une flotte de véhicules à votre disposition 24h sur 24h dans plus de 30 parkings et autres stationnements différents de Montpellier : Comédie, Corum, Gare St Roch, Europa, Laissac, Arceaux, Port-Marianne… Des véhicules classés par catégories de la petite citadine à la voiture familiale ou à l'utilitaire. Vous choisirez en fonction de vos trajets et de vos compagnons de route entre Fiat Panda, Peugeot Ion, Fiat 500, Ford Fiesta, Fiat Doblo ou pourquoi pas un Kangoo ! Que se soit pour des déplacements très occasionnels à l'heure ou des journées « tourisme », il existe aussi des tarifs de location ponctuelle all inclusive (voiture + parking + essence), en plus des abonnements. Modulauto ou comment avoir une voiture sous la main…

■ **WALLGREEN**
683, rue Alfred-Nobel
MONTPELLIER ✆ 04 99 74 22 11
www.wallgreen.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h et de 16h à 18h. N° centrale de réservation générale : 0825 002 002. Possibilité de location en ligne.

Comme toute agence de location, Wallgreen fournit voitures, fourgonnettes, fourgons, camionnettes pour des durées d'un jour ou plus. Onze agences physiques sont réparties dans le Sud de la France dont deux à Montpellier. L'agence propose aussi des camping-cars, où pourront dormir de 2 à 7 vacanciers.

Autre adresse : 3, rue Montels-Eglise 34970 Lattes ✆ 04 67 92 28 47

■ **EUROPCAR**
Aéroport de Béziers-Cap-d'Agde
PORTIRAGNES ✆ 04 67 90 80 42 /
04 67 37 81 65 – reservationfr@europcar.com
Ouvert tous les jours.
Cette enseigne de location spécialisée propose une large gamme de véhicules ainsi que des formules à la journée, à la semaine ou au mois. Autre avantage, l'agence de location est ouverte tous les jours, y compris les jours fériés.

■ **AVIS**
Gare de Sète
78, place Cambon
SÈTE ✆ 04 67 43 34 34
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h.
L'agence de location de voitures Avis est idéalement située, elle se situe sur le parking à l'entrée de de la petite gare de Sète. Avis propose une large gamme de location de voitures : des petites voitures pour circuler en ville, des monospace pour la famille, des camping-cars, des utilitaires, des voitures économiques ou écologiques ou bien des berlines et encore des voitures de prestige pour se faire plaisir.

■ **OUI CAR**
SÈTE – www.ouicar.fr
Ouvert tous les jours.
Service de location entre particuliers. Pour cela vous devez être membre du réseau OuiCar. Pour vous inscrire vous aurez besoin d'un compte Facebook ou d'une adresse mail. Le prix total de la location comprend : le prix de la location, l'assurance, l'assistance et la rémunération de OuiCar. Tous les membres du réseau OuiCar sont assurés de manière obligatoire pour la location de leur véhicule par la compagnie d'assurance MGARD choisie par OuiCar. La plate-forme de location OuiCar est accessible en ligne ou sur ses applications.

Co-voiturage

■ **BLABLACAR**
www.blablacar.fr
Site internet seulement. Paiement sécurisé.
Rares sont ceux qui n'ont jamais entendu parler ou utilisé ce service de covoiturage en ligne. Leader sur le marché, la société est très bien développée en France et dans une partie de l'Europe. L'utilisation est simple : si vous voulez embarquer pour une destination, il vous suffit d'entrer le nom de la ville et la date de départ souhaitée, les propositions apparaîtront alors aussitôt. Il vous suffira ensuite de choisir un des trajets et d'attendre la confirmation du conducteur. Dans le cas où c'est vous qui proposez le trajet, il vous suffira de surveiller vos réservations. Un service de messagerie en ligne est présent afin de faciliter la transmission d'informations. Un système de notation est également en place afin d'éviter toute mauvaise surprise.

En Bus

■ **FLIXBUS**
✆ 01 76 36 04 12
www.flixbus.fr – service@flixbus.fr
Réservation en ligne. Chèques non acceptés.
De nombreuses destinations au départ de Montpellier sont proposées par cette compagnie : Aix-en-Provence, Béziers, Bordeaux, Cannes, Marseille, Narbonne, Nice, Paris, Toulouse, l'Espagne… Petit bémol, il faut viser juste avec son calendrier. A bord des cars, des services de qualité sont proposés pour le confort des passagers : wi-fi gratuit 4G, espace pour les jambes, snacks et boissons, prises pour les appareils et toilettes.

■ **EUROLINES**
✆ 08 92 89 90 91 – www.eurolines.fr
montpellier@transdev-eurolines.com
Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 13h à 18h.
Le plus connu des autocaristes achemine les Montpelliérains en mal de voyage vers plus de 1 500 destinations en Europe (les principales sont : Barcelone, Milan, Madrid), et leur offre de nombreuses promotions alléchantes tout au long de l'année. Sur toute la France, le réseau permet de rejoindre 26 pays européens via 95 points de départs (disponibles en ligne). De quoi satisfaire les ennemis de l'avion et les modestes portefeuilles ! Et n'hésitez pas à consulter le site Internet qui offre de belles promotions avec les trajets Isilines !

■ **HÉRAULT TRANSPORT**
✆ 04 34 888 999
www.herault-transport.fr
info@herault-transport.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h15 à 17h.
Hérault Transport c'est un réseau de 64 lignes de bus régulières, 1 800 arrêts de bus, 450 véhicules… Cet organisme mandaté par le Conseil départemental coordonne les compagnies de transports départementales. Vous pourrez les joindre par téléphone ou aller directement dans leurs locaux pour connaître les différentes lignes et horaires de bus, disponibles également dans les gares routières, les Offices de tourisme et les mairies. Navettes de l'aéroport de Montpellier et de Béziers, bus à destination d'Agde, Béziers, Bédarieux, Clermont-l'Hérault, Gignac, Lodève, Lunel, Montpellier, Pézenas, Saint-Pons-de-Thomières, Sète, le réseau est très complet.

■ **CARPOSTAL-BASSIN DE THAU**
SÈTE ✆ 04 67 53 01 01
www.mobilite.agglopole.fr
Ticket Unité : 1,30 €. Tarif réduit : 0,80 € (enfants de 5 à 10 ans). Carte de 10 trajets : 9,50 €. Carte semaine : 11 €. Carte thermalis : 23 € (valable 21 jours).
L'Agglopôle Méditerranée met tout en place pour faciliter le déplacement de ses citoyens et des touristes présents sur le territoire. Avec cet objectif en tête, ils ont fait appel à CarPostal France, une délégation de service public. Un réseau de bus est alors né, nommé Sète Agglopôle Mobilité. D'une grande fiabilité, l'entreprise veille à ce que les habitants de la région, les curistes et les curieux de passage passent un excellent moment sur place, sans souci de locomotion.

S'INFORMER SUR L'HÉRAULT

Médias

Presse écrite

OBJECTIF LANGUEDOC-ROUSSILLON
✆ 04 99 13 76 50
www.objectif-lr.com
Mensuel. Hors séries fréquents.
Objectif Languedoc-Roussillon trie l'information et analyse en profondeur l'essentiel de ce qu'il faut retenir de l'économie régionale : actualité, portraits de décideurs de la région, zoom sur les entreprises innovantes, projets économiques en cours, enquêtes, dossiers thématiques… *Objectif LR* offre, ainsi, des baromètres précis sur la vie des affaires. Depuis 2012, il est partenaire de *La Tribune*.

VENT SUD
✆ 04 99 13 76 50
www.ventsud.com
ifritsch@objectif-lr.com
Trimestriel. Format papier. Site internet gratuit. Espace abonnés.
Ce magazine trimestriel de luxe, édité par l'équipe du mensuel *Objectif LR* à 25 000 exemplaires, part à la découverte des lieux d'exception et vous montre toute la diversité et la richesse de l'Occitanie. De belles photos pour découvrir notre région et toute sa diversité culturelle, gastronomique… à travers de beaux reportages. Un magazine qui donne envie de se balader et de découvrir de nouveaux lieux. A noter : la newsletter web et un agenda culturel.

20 MINUTES
www.20minutes.fr
courrier@20minutes.fr
Gratuit.
Le 21 septembre 2010 a marqué l'arrivée de 20 minutes dans l'agglomération de Montpellier, après ses « grandes sœurs » de Paris, Lyon, Marseille, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Strasbourg, Lille, Nice et Grenoble. Disponible à chaque arrêt de tramway grâce à un accord passé avec la Tam, ce gratuit venu concurrencer *Direct Montpellier Plus* informe désormais chaque matin bon nombre de Montpelliérains. Actualité, monde, société, politique, culture, planète (écologie), sports, autant de rubriques classiques conçues pour être lues rapidement, puisqu'on dit que les actifs n'ont pas plus de 20 minutes par jour pour lire le journal.

L'ART VUE
✆ 04 67 60 70 32
www.lartvues.com
contact@lartvues.com
Gratuit. Bimestriel. 3 000 points de dépôt. Site web.
Bimestriel régional gratuit consacré à la vie culturelle en Occitanie mais également à celle des départements du Vaucluse et des Bouches du Rhône. Au programme : arts, spectacles, expositions, mais aussi agenda bons plans sorties, cinéma, danse, festivals, musique, opéra, théâtre, etc. Des articles soignés et intéressants également disponibles sur le site internet.

LA MARSEILLAISE
✆ 04 67 06 88 70
www.lamarseillaise.fr/herault
agmontpellier@lamarseillaise.fr
Chaque vendredi pour l'édition Occitanie, du lundi au samedi pour l'édition Bouches-du-Rhône et Var. Abonnement : à partir de 0,82 € par jour.
La Marseillaise est un régional diffusé en Occitanie et en Provence-Alpes-Côte d'Azur, 6 départements sont concernés : le Var, le Vaucluse, les Alpes de Haute-Provence, les Bouches-du-Rhône, le Gard et l'Hérault. Depuis bientôt 70 ans, le journal est le média d'information progressiste du Sud-Est. Le média est également fondateur de nombreux événements sportifs, depuis 1982 il organise le plus grand concours de pétanque au monde et il est aussi à la tête du Grand Prix cycliste la Marseillaise, première étape de la coupe de France de cyclisme.

MÉTROPOLITAIN
✆ 04 99 61 41 31
www.e-metropolitain.fr
redaction@e-metropolitain.fr
Parution chaque mardi. Site internet complet.
Le magazine *7Offciel* est devenu *Métropolitain* on y trouve des informations générales qui couvrent des sujets de société, de la politique, du sport… et des annonces légales sur la région. Le site web est agréable et fonctionne bien.

MIDI LIBRE
✆ 04 99 74 34 34
www.midilibre.com
redac.montpellier@midilibre.com
Midi Libre est le grand quotidien régional de référence. C'est l'un des journaux régionaux le mieux fait. Le titre propose également un contenu complet, décliné en plusieurs parties : l'information locale, par grande villes ; puis l'information régionale ; et enfin l'info nationale (sans oublier les inévitables pages sports qui s'ouvrent sur les résultats des équipes régionales). La pertinence et la qualité des enquêtes des pages du journal de Montpellier s'est réaffirmée, même si le titre doit affronter la concurrence du gratuit *Montpellier Direct* lancé… par le groupe *Midi Libre* ! Les temps sont durs, mais le titre reste incontournable, étant quasiment le seul sur la place. A noter une appli téléchargeable qui envoie un flux d'info. Plutôt sympa !

■ **MIDI GOURMAND**
✆ **04 67 07 67 07**
Trimestriel. Hors série des tables gourmandes et adresses incontournables.
Toujours en quête de la petite perle de la restauration, *Midi Gourmand* a sorti cette année une compilation répertoriant près de 500 restaurants du Languedoc et du Roussillon. *Midi Gourmand* est le trimestriel gastronome du groupe Midi Libre. Ce magazine aux accents du Sud dévoile les talents et traditions culinaires de la région, et s'aventure aussi maintenant en Provence. Mené d'une main de maître par Didier Thomas Radux, au fil des numéros et des articles, on passe, sur plus d'une centaine de pages, de l'envie d'aller croquer du chocolat à celle de flâner dans une guinguette ou à une interview épicurienne d'un chef régional.

■ **TERRE DE VINS**
✆ **04 67 07 69 01 / 06 85 61 11 16**
www.terredevins.com
Bimestriel. Abonnement 1 an : 34,90€. Vente en ligne.
Le vin, produit d'exception, est traité dans ces pages avec tout le luxe qu'il mérite. C'est le magazine haut de gamme du groupe Midi-Libre et du groupe Sud-Ouest, dédié à la viticulture. Dédié depuis ses origines aux vins du Languedoc-Roussillon, ce beau magazine place les vins régionaux sous les feux de la rampe. Mais il s'est ouvert depuis plus de deux ans aux autres régions : le Bordelais (la rédaction est désormais localisée à Bordeaux en partie), et tous les terroirs de France. Servis par de superbes photos, les articles racontent les hommes et la terre, et tout ce que le vin concerne. Reportage sur les domaines, les appellations, informations spécifiques, mais aussi chroniques et carnet d'adresses sur la gastronomie, l'œnotourisme… Une très belle vitrine de tous les vins du Sud.

Radio

■ **CHERIE FM**
✆ **04 67 99 80 85**
www.cheriefm.fr
Fréquence locale : 96,9 FM.
Chérie FM, c'est la radio easy-listening par exellence. Emotion, bien-être, douceur, féminineté… On retrouve les plus grands tubes des années 80 à nos jours avec 50 % de variété française. Au cœur des préoccupations des femmes et de leur entourage, Chérie FM les accompagne et leur propose les meilleures idées de loisirs, sorties, shopping, cinéma, théâtre ou sport au féminin.

■ **RADIO PAYS D'HERAULT**
✆ **+33 4 67 24 18 98**
www.rphfm.org
jp@rphfm.org
3 fréquences sur l'Hérault : 89.0 - 96.7 - 102.9.
C'est une excellente alternative de proximité à l'uniformatisation de la bande FM, grâce à de nombreuses émissions en direct suivant l'actualité en pays d'Hérault – studios à Montagnac et Saint-André-de-Sangonis. Sa programmation musicale pluraliste s'avère très agréable.

■ **AGORA FM**
www.agorafm.com
agorafm34@sfr.fr
Fréquence : 91.0 FM.
Cette radio locale est diffusée sur Montpellier et sur tout le littoral. Ses programmes n'ont rien d'exceptionnel, si ce n'est les larges plages musicales qui plaisent aux 16/25 (Hip Hop et R'n'B de 15h à 23h et 24h/24 sur le net). A noter les rendez-vous avec Matt du lundi au vendredi à partir de 18h15. Au programme : bons plans et sélections musicales, littéraires…

■ **FRANCE BLEU HÉRAULT**
✆ **04 67 58 60 00**
Fréquence : 101.1 FM.
S'il ne devait un jour rester dans le département qu'un seul grand nom de la FM, capable de proposer de vrais journaux et de vrais magazines à ses auditeurs, ce serait France Bleu. L'agence locale du réseau national de Radio-France propose en effet des infos locales professionnelles toute la journée, avec un journal local tous les 1/4 d'heure entre 6h et 9h, 12h30 et 13h, puis 16h30 et 19h. France Bleu Hérault propose également une programmation musicale et des jeux, sans toutefois faire de merveilles… La grille propose également des émissions sur la vie quotidienne (cuisine, découverte, origine des noms, histoires locales) qui, au final, contribuent à faire de cette station une radio de proximité.

■ **RADIO CLAPAS**
✆ **04 67 92 17 47**
www.radioclapas.fr
contact@radioclapas.fr
Fréquence sur Montpellier : 93.5 FM.
Radio Clapas fut l'une des premières radios clandestine, créée il y a déjà plus de 30 ans ! Cette station n'a jamais renié son indépendance, dont l'état d'esprit contestataire en fait l'un des vrais espaces de libre expression à Montpellier. Radio Clapas est un véritable lieu de rencontres, d'échanges, de débats, et de concertations. Une équipe de 35 animateurs, bénévoles ou salariés, proposent une trentaine d'émissions (reliées par un programme musical continu) avec, en point d'orgue, les rendez-vous avec l'actualité, toute la semaine, dès 8h. Cette radio ouverte sur le monde a aussi pris l'initiative de doubler ses journaux par les informations de Radio France International. Une vraie radio qui sait être pertinente et impertinente !

■ **RADIO LENGA D'OC**
✆ **04 67 58 30 47**
www.radiolengadoc.com
info@radiolengadoc.com
Fréquence sur Montpellier : 95.4 FM.
Première radio associative entièrement en langue occitane, Radio Lenga d'Oc existe grâce à la ténacité de ses membres qui se sont battus pour avoir une fréquence. Désormais, la radio occitane propose toute la semaine des émissions diverses (reportages, portraits, rencontres) d'Alès à Sète en passant par Nîmes et Béziers. Pour les occitanistes, l'intérêt à écouter cette radio est certain. Mais une radio qu'on ne comprend pas, forcément, pour les non occitans c'est un peu abscons…

Télévision

FRANCE 3 OCCITANIE
✆ 04 67 20 30 40
redaction.montpellier@france3.fr
Antenne et studios des émissions régionales de France 3. Emissions locales et nationales.
Que dire sur l'inévitable journal de France 3 qui se définit depuis plusieurs décennies maintenant, comme la référence en matière de télé de proximité ? Pas grand chose, si ce n'est que les programmes de cette chaîne sont vraiment très inégaux. Accusés parfois d'être indigestes et creux, et ce n'est pas nouveau… Il n'empêche, la région est à l'honneur dès 12h10 sur France 3 Sud pour tout savoir sur tout et rien, du fait divers à l'actualité politique, et les journaux télévisés de 12h et 18h40 restent malgré tout des rendez-vous importants.

RMC DÉCOUVERTE
✆ 01 71 19 11 91
www.rmcdecouverte.bfmtv.com
Chaîne thématique, diffusée en HD, dédiée aux documentaires dont la programmation repose sur des soirées thématiques en première et seconde partie de soirée : aventure, animaux, sciences et technologies, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

VIÀOCCITANIE
✆ 04 67 41 88 15
www.viaoccitanie.tv
virginie.meyer@viaoccitanie.tv
Chaîne tv et web tv.
ViaOccitanie est une chaîne de télévision locale dédiée à la région Occitanie. Elle se décline en quatre stations : vià Montpellier, vià Pays catalan, vià Pays gardois et vià Toulouse. Toute l'année, le support vous permet de suivre l'actualité politique, judiciaire, culturelle, sportive et économique, de votre région. Côté information : le journal télévisé est réactualisé toutes les 30 minutes, un flash info apparaît tous les quarts d'heure et le rappel des titres défile sur un bandeau déroulant tout du long. Quarante journalistes couvrent le territoire de Mende à Toulouse et de Foix à Uzès.

Internet

WWW.SUNFRANCE.COM
www.sunfrance.com
contact.crtlr@sunfrance.com
Evénements.
Destination Sud de France, c'est le site de la Région Occitanie. Un site pour y trouver un tas d'informations pour parcourir les villes et villages, le patrimoine… avec les établissements ayant reçu le label « qualité tourisme Sud de France ». Il est même possible de commander en ligne différentes brochures et d'envoyer des cartes postales électroniques.

WWW.BUSK-MAGAZINE.COM
www.busk-magazine.com
contact@busk-magazine.com
Webzine. Agenda culturel.
Derrière ce magazine, une journaliste tout-terrain : Amélie Sales. Elle court à travers l'Occitanie pour photographier et observer les derniers événements liés à la culture urbaine. Des reportages, des interviews, des portraits, des portfolios et des vidéos consacrées aux artistes émergents et confirmés, qui se produisent et s'exposent dans la région. De l'édition à la musique, de l'art dans la rue ou sur les murs, à la danse, ce magazine ne cesse d'élargir son champ d'investigation au rythme des initiatives de la culture hip-hop et toutes ses expressions.

WWW.MIDILIBRE.COM
www.midilibre.fr/herault
redac.internet@midilibre.com
Quotidien. Abonnement à partir de 1 € par mois. Avantages exclusifs abonnés. Journal numérique disponible dès 6h. Application mobile. Format papier.
Le quotidien Midi Libre garde le cap d'une information de proximité, validée et non partisane, avec une assise sur l'ex-région Languedoc-Roussillon (Hérault-Gard-Lozère). Le site Internet (milibre.com) apporte une réactivité sur les événements, une relation avec les lecteurs et des commentaires « bloggés ». Midi Libre c'est aussi une page Facebook, un compte Twitter et des applications pour rester connecté depuis son mobile ou sa tablette. L'été, le média s'adapte et concocte un guide dédié aux animations touristiques de la région.

INDEX

7 (LE) 182

A

ABBAYE DE FONTCAUDE 295
ABBAYE DE VALMAGNE 224
ABBAYE SYLVA PLANA - LA CAVE. 160
ABBAYE SYLVA PLANA – CHAMBRES D'HÔTE. . 160
ABBAYE SYLVA PLANA – LE RESTAURANT 160
ABEILHAN 112
ACCROBRANCHE OC'AVENTURES 315
ADDICT KLUB 262
AGDE - LE CAP D'AGDE 66
AIGNE. 267
AIRES (LES) 195
ALIGNAN-DU-VENT 290
ALTEA 171
AMANDINE (L') 84
AMMONITE 202
ANCIEN PALAIS ÉPISCOPAL – HÔTEL DE VILLE 197
ANCIENS REMPARTS DE BALARUC-LE-VIEUX. . . 93
ANGES GARDIENS (LES) 119
ANIANE 300
ANISETTE & BROCHETTES. 133
ANNICK ET CHARLY 306
ANTIGONE. 234
APONEM 292
APPART DES ANGES (L'). 114
APPART'S LES CIGALOUS 261
AQUARIUM MARIN. 69
ARBRE SCULPTÉ 144
ARÈNES ROMAINES. 101
ARÈNES SAN JUAN 203
ARESQUIERS (LES) 162
ARGELLIERS 249
ARGILEUM – LA MAISON DE LA POTERIE 308
ARTIST'O FRUITS (L'). 301
ARTISTES BRASSERIE (LES). 253
ASPARAGUS (L') 118
ASSIGNAN 294
ASTRONARIUM – OBSERVATOIRE ASTRONOMIQUE 301
ATELIER & CO 224
ATELIER DES BLÉS (L') 138
AU CHAPEAU THÉ 259
AUBERGE CAMPAGNARDE DE LA VALLÉE DU SALAGOU 157
AUBERGE DE BESSILLES 283
AUBERGE DE COMBES 194
AUBERGE DE LA BAUME AURIOL 202
AUBERGE DE LA CROISADE 124
AUBERGE DE LA TOUR (L') 118
AUBERGE DE SAUGRAS 249
AUBERGE DE VAL MOURÈZE 154
AUBERGE DES CAUSSES (L') 147
AUBERGE DES RIPAILLEURS (L') 83
AUBERGE DU CEDRE (L') 149
AUBERGE DU CHÂTEAU 291
AUBERGE DU LAC 201
AUBERGE DU PARC (L') 143
AUMES. 283
AUTHENTIQUE. 250
AUTIGNAC 113
AUX DÉLICES 131
AVANT PLAGE (L') 182
AVÈNE-LES-BAINS. 86

B

BAIE DE CELLES 153
BAILLARGUES 142
BALADES-DÉCOUVERTES 162
BALARUC-LE-VIEUX 93
BALARUC-LES-BAINS 90
BAR DU CHÂTEAU (LE). 312
BAR LA MARINE 138
BARABASZ – RAMOS 113
BAROCK (LE). 134
BARONNES (LE). 149
BASE DE LOISIRS DE LA PRADE. 89
BASE LOCABOAT HOLIDAYS. 257
BASE NAUTIQUE 292
BBQ GRILL 97
BÉDARIEUX 97
BERGER DES ABEILLES (LE). 319
BERGERIE DE FONTBONNE (LA). 208
BERGES DU CANAL (LE). 120
BERLOU 295
BESSAN 82
BÉZIERS 100
BIBLIOTHÈQUE DE L'ANCRE. 132
BISTRONOMIK. 254
BISTROT D'ARIANE (LE). 254
BISTROT DE COLOMBIERS (LE) 122
BISTROT DE LA VIÈRE (LE). 286
BISTROT GOURMAND (LE) 229
BOIS DES ARESQUIERS (LE). 170

BOISSERON 208
BOSC (LE) 200
BOTANIC (LE) 251
BOUCHERIE SÉNÉGAS 114
BOULANGERIE DU BONHEUR 263
BOURRIQUE (LA) 183
BOUSQUET-D'ORB (LE) 87
BOUZIGUES 95
BRASSERIE CODO'S 306
BRASSERIE DU BON COIN 130
BRASSERIE DU VILLAGE (LA) 286
BRASSERIE LE SAINT-ROCH 338
BRIANDES 89
BRISE MARINE (LA) 337
BRISSAC 173
BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE 169
BUREAU TOURISTIQUE DE CASTRIES 139
BUREAU TOURISTIQUE DE LATTES 253
BUREAU TOURISTIQUE DE VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE 274

C

CABANE D'ISA (LA) 320
CABREROLLE 159
CABRIÈRES 290
CACTUS PARK 82
CADEAUX & FESTIVITÉS 258
CALADE (LA) 156
CAMBON-ET-SALVERGUES 319
CAMPING À LA FERME LES ARESQUIERS 170
CAMPING CAPFUN MILLE PÉPITES 137
CAMPING DES SOURCES 202
CAMPING DU TIPI 317
CAMPING LE GRILLON 177
CAMPING LE TIVOLI 176
CAMPING LES PEUPLIERS 123
CAMPING MARINA 339
CAMPING MUNICIPAL LOUPIAN 224
CAMPING-CLUB LE PLEIN AIR DES CHENES . . . 143
CANAL DU MIDI ET OUVRAGES DU LIBRON 84
CANALOUS (LES) 230
CANOE 34 LE PONT SUSPENDU 178
CANOË LE MOULIN 178
CANOE TARASSAC (ATELIER RIVIÈRE RANDONNÉE) 265
CAPESTANG 120
CARAFE (LA) 261, 262
CARNON 130
CAROUX (LE) 195
CAROUX VTT 195
CASTELNAU-DE-GUERS 283
CASTELNAU-LE-LEZ 250
CASTRIES 139
CATHÉDRALE DE MAGUELONE 274
CATHÉDRALE SAINT-ÉTIENNE 67
CATHÉDRALE SAINT-FULCRAN 197
CATHÉDRALE SAINT-NAZAIRE 101
CAUNETTE (LA) 228
CAUSSINIOJOULS 159
CAVAL'AVENTURE 260
CAVE COOPÉRATIVE MUSCAT SAINT JEAN DE MINERVOIS 231
CAVE DE CATHY (LA) 138
CAVE DE MONTPEYROUX 305
CAVE DE PÉCHÉ DIVIN (LA) 252
CAVE DE RABELAIS (LA) 169
CAVEAU DES SCHISTES 160
CAVEAU DU CHÂTEAU DE PINET 217
CAVEAU GAUJAL 217
CAVEAU MUSÉOGRAPHIQUE DES VIGNERONS 290
CAVES D'OCCITANIE 143
CAYLAR (LE) 144
CAZEDARNES 295
CAZILHAC 175
CAZOULS-LÈS-BÉZIERS 113
CEILHES-ET-ROCOZELS 88
CELLA VINARIA 265
CELLES 153
CENTRE RÉGIONAL D'ART CONTEMPORAIN . . . 320
CENTRE RÉGIONAL DE VOL À VOILE 311
CERISAIE (LA) 318
CERS 114
CÉSAR & LÉONIE 306
CESSENON-SUR-ORB 287
CHAI BON (LE) 113
CHAMBRES D'HOTES COSTA BELLE 210
CHAPELLE (LA) 274
CHAPELLE DE NOTRE-DAME-DU-PEYROU 150
CHAPELLE DE ROUBIGNAC (LA) 201
CHAPELLE DES PÉNITENTS BLEUS 101
CHAPELLE DES PENITENTS-BLANC (LA) 300
CHAPELLE SAINT-HIPPOLYTE 223
CHAPELLE SAINT-RAPHAËL 97
CHÂTAIGNIERS (LES) 144
CHÂTEAU AUTIGNAC 113
CHÂTEAU BOUSQUETTE 288
CHÂTEAU CAPION 304
CHATEAU CAZAL-VIEL 288
CHÂTEAU CHENAIE 159
CHÂTEAU COUJAN 116
CHÂTEAU DE CASTRIES 139
CHÂTEAU DE GREZAN 161
CHÂTEAU DE L'ARCHEVÊQUE DE NARBONNE 120
CHÂTEAU DE L'HERMITAGE DE COMBAS (LE) 117
CHÂTEAU DE LA GRANGE 291
CHÂTEAU DE LA LIQUIERE 159

CHÂTEAU DE LASCAUX 149
CHÂTEAU DE LIGNAN 115
CHÂTEAU DE MURVIEL 116
CHÂTEAU DE QUARANTE 129
CHÂTEAU DE VILLAREL 174
CHÂTEAU DES ADOUZES 161
CHÂTEAU DES COMTES ÉVÊQUES DE MELGUEIL (LE) 132
CHÂTEAU DES PEYREGRANDES 161
CHÂTEAU ERMENGAUD 211
CHÂTEAU FÉODAL DES GUILHEM 150
CHÂTEAU LA VERNEDE 127
CHÂTEAU LES CARRASSES 129
CHÂTEAU LES SACRISTAINS 284
CHÂTEAU MILHAU-LACUGUE 128
CHÂTEAU PAUL MAS – DOMAINE NICOLE 284
CHATEAU SAINT-JEAN-D'AUMIERES 304
CHÂTEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE . . . 284
CHATEAU SAINTE-EULALIE 265
CHÂTEAU-ABBAYE DE CASSAN 289
CHEZ CAMILLE 196
CHEZ FRANCINE 95
CHEZ ROSE ET ALAIN 223
CHOCOLATERIE GONZALEZ 252
CHRIST DE LA CROIX DE LA MISSION 211
CIGALOU (LE) 295
CIRCUITS DE L'OFFICE DE TOURISME (LES) . . . 232
CIRQUE DE L'INFERNET 296
CIRQUE DE MOURÈZE 154
CITÉ D'AGDE 67
CLAPIERS 143
CLARET 148
CLÉ D'OR (LA) 117
CLERMONT-L'HÉRAULT 150
CLOCHER DE NEYRAN (LE) 196
CLOS DE L'AUBE ROUGE (LE) 250
CLOS DE LA COLOMBE 157
CLOS DES NINES (LE) 252
CLOS DES OLIVIERS (LE) 263
CLOS FLEURI (LE) 171
CLUB D'AVIRON MAUGUIO-CARNON 137
COL DE FONJUN ET ROCHER DE LA CORNE . . . 293
COLLÉGIALE NOTRE-DAME-DE-GRÂCE (LA) . . . 338
COLLÉGIALE SAINT-ÉTIENNE 121
COLLÉGIALE SAINT-JEAN 275
COLOMBIERS 122
COMBAILLAUX 251
COMBES 193
COMMANDERIE DES TEMPLIERS 139
COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS DE L'OR 132
CORNEILHAN 114
CÔTÉ MAS 283
COTEAUX DU RIEU-BERLOU (LES) 295
COULONDRINES (LES) 263
COURNIOU-LES-GROTTES 317
COUVENT (LE) 194
COUVERT (LE) 130
CREMADE (LA) 118
CRÈS (LE) 252
CRIQUE DE LA VIGIE 322
CROISIÈRES DU MIDI 229
CROISIÈRES LE BONPAS 123
CROQ'AU SEL 209
CRUZY 123

D

DELTOUR SERGE 88
DEMOISELLES DUPUY (LES) 95
DES LITS SUR LA PLACE 195
DEUX GRENOUILLES (LES) 250
DIO-ET-VALQUIÈRES 88
DOMAINE BONIAN 292
DOMAINE BORIE LA VITARELLE 296
DOMAINE CANET-VALETTE 288
DOMAINE CASTAN 113
DOMAINE COMPS 129
DOMAINE D'AUPILHAC 305
DOMAINE D'AUPILHAC – LA CAVE 305
DOMAINE DE BABIO 228
DOMAINE DE BARROUBIO 231
DOMAINE DE BIAR 260
DOMAINE DE BLANCARDY 177
DOMAINE DE BRIGNAC 83
DOMAINE DE BROUSSON 99
DOMAINE DE CADABLES 290
DOMAINE DE CAMPAUCELS 284
DOMAINE DE CAUSSE 258
DOMAINE DE CLAIRAC 114
DOMAINE DE FON DE REY 217
DOMAINE DE GABELAS 124

Le Code de la propriété intellectuelle et artistique n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L.122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale, ou partielle, faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, tout comme le fait de la stocker ou de la transmettre sur quelque support que ce soit, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L 335-2 et suivants du Code de la Propriété intellectuelle.

DOMAINE DE GATINIE 195
DOMAINE DE L'ARJOLLE 292
DOMAINE DE L'HORTUS. 316
DOMAINE DE L'OULIVIE 251
DOMAINE DE LA BAUME 117
DOMAINE DE LA CLAPIÈRE 284
DOMAINE DE LA CROIX RONDE 99
DOMAINE DE LA GRANGETTE 296
DOMAINE DE LA MIRANDE 283
DOMAINE DE LA PLAINE 172
DOMAINE DE MAJUBIER L'OSTAL 115
DOMAINE DE ROQUEMALE 225
DOMAINE DE ROUSSIÈRES (LE) 313
DOMAINE DE SAINT-PIERRE 86
DOMAINE DE SAINTE-VEZIANE 83
DOMAINE DE SALENTE 304
DOMAINE DE SORIECH (LE) 254
DOMAINE DE VERCHANT 250
DOMAINE DES LAURIERS. 283
DOMAINE DES VERDIERS. 224
DOMAINE DU BACCHUS. 210
DOMAINE DU MAS DES ARMES 301
DOMAINE DU MAS ROUGE. 172
DOMAINE DU POUS 311
DOMAINE DU SACRÉ-CŒUR 294
DOMAINE GUIZARD 260
DOMAINE HAUT LIROU 315
DOMAINE LES CAIZERGUES. 175
DOMAINE LES GRANDES COSTES 149
DOMAINE PICCININI. 265
DOMAINE SAINT JEAN DU NOVICIAT 284
DOMAINE SAINT-GEORGES-D'IBRY 112
DOMAINE SAVARY DE BEAUREGARD 285
DOMAINE VALAMBELLE. 161
DONNA LOUISA. 114
DU CÔTÉ DE CHEZ EUX 209

E

ECLUSE (L') 118
ECOMUSÉE DU CENTRE DE RESSOURCES 128
ÉGLISE DE LA MADELEINE. 101
ÉGLISE DE MAUGUIO 132
ÉGLISE NOTRE-DAME 203
EGLISE NOTRE-DAME-DE-LA-CAUNETTE (L') 228
ÉGLISE SAINT-ÉTIENNE 118, 274
ÉGLISE SAINT-JACQUES 102
ÉGLISE SAINT-JEAN-BAPTISTE 84
ÉGLISE SAINT-MARTIAL (L') 194
ÉGLISE SAINT-MARTIN 311
ÉGLISE SAINT-PAUL. 150, 163
ÉGLISE SAINT-PIERRE 268
ÉGLISE SAINT-SATURNIN. 125
ÉGLISE SAINT-SEVER 67
ÉGLISE SAINTE-LEOCADIE (L') 170
EL PINCHO 130
ÉLEVAGE DU MAS NEUF 176
EN BONNE COMPAGNIE. 229
ENCIERRO DEL PUEBLO (L') 134
ENCLAUSES (LES) 317
ENCLOS (L'). 168
ENFANTS TERRIBLES (LES) 119
ENTRE-POTES (L') 183
EPICURIEN (L'). 201
ERMITAGE SAINT-JEAN-DE-VAREILHES (L') . . . 156
ESPACE CULTURE-TOURISME 98
ESPACE GEORGES BRASSENS. 322
ESPACE LA SOURCE 84
ESPACE TAURIN. 102
ESPONDEILHAN 115
ÉTANGS (LES) 133

F

FABREGAUDA (LA). 251
FABRÈGUES 251
FABRICA (LA). 134
FAITOUT (LE). 295
FAUGÈRES 158
FERME DES SAVEURS (LA). 224
FERME DU DOLMEN (LA). 305
FERME LO TRESCALAN 306
FERME MARINE DES ARESQUIERS (LA) 170
FERME ZOO 94
FERME-AUBERGE DE FRÈRE NONENQUE (LA) 225
FERME-AUBERGE DU JUGE 317
FERRALS-LES-MONTAGNES ET CASSAGNOLES 228
FERRIÈRES-LES-VERRERIES 148
FIGUES ET PALMIERS 256
FLOREAL (LE) 257
FORÊT DES ÉCRIVAINS COMBATTANTS 193
FORME-HOTEL MONTPELLIE. 136
FOUDRE (LE). 229
FOUR À CHAUX (LE). 128
FOURNIL DES OLIVIERS (LE) 138
FRAÏSSE-SUR-AGOÛT 319
FRONTIGNAN-LA-PEYRADE. 161

G

GABIAN 290
GALARGUES. 208
GALERIE SUR LES QUAIS. 323
GALLARGUES-LE-MONTUEUX 209
GAMBETTA (LE). 85

GANGES **172**
GARDE-MANGER (LE) 115
GARIGUETTE 265
GIBRINE (LA) 337
GIGEAN **97**
GIGNAC **302**
GITE D'ETAPE DE DIO 88
GÎTES DE LA BAUME 128
GOLF MONTPELLIER MASSANE 142
GRAND BLEU (LE) 96
GRANDE PALUDE (LA) 171
GRANDE PASSERELLA (LA) 134
GRANDE-MOTTE (LA) **178**
GRANGE DE QUATRE SOUS (LA) 294
GRAPPE DOREE (LA) 120
GROTTE DE CLAMOUSE 308
GROTTE DE LABEIL 200
GROTTE DES DEMOISELLES 178
GUESTHOUSE SANDEH 292
GUINGUETTE DU LAC (LA) 230

H

HALLE DARDE 197
HALLES 203
HALTHÔTEL 255
HELISUD LR 304
HÉRÉPIAN **194**
HOMPS **228**
HORSE EVASION 139
HOSTELLERIE SAINT-BENOIT 300
HÔTEL CARRION-NIZAS 275
HÔTEL D'ALFONCE 276
HÔTEL DE LACOSTE 276
HÔTEL DE MALIBRAN 276
HÔTEL DE MASSANE (L') 142
HÔTEL DE VILLE 68, 211
HÔTEL KYRIAD 94
HÔTEL LA PLAGE DU GÉDÉON 136
HÔTEL LE CARNO 136
HÔTEL LE FLOREAL 94
HÔTEL MUCRINA 85
HÔTEL PHILIPPE LE BEL 204
HÔTEL PRIME 262
HOTEL-RESTAURANT CAMPANILE 94
HÔTEL-RESTAURANT RÉSIDENCE 126
HÔTEL-RESTAURANT ROC FOURCAT 265
HÔTELLERIE DE BALAJAN 170

I

ILLUSTRE THÉÂTRE 276
INSOLITE (L') 134
INSTITUT COMPTOIR DU BIEN-ÊTRE 137
INTER-HÔTEL LE NEPTUNE 136
INVINO 258

J

J (LE) 135
JACOU **252**
JARDIN ANTIQUE 90
JARDIN AUX SOURCES (LE) 174
JARDIN D'HOMPS (LE) 230
JARDIN DE LA MOTTE 133
JARDIN DE SAINT-ADRIEN (LE) 116
JARDIN JAPONAIS 191
JARDINS DU CHÂTEAU LAURENS 68
JASSES DE CAMARGUE (LES) 209
JONCELS **88**
JULIE BY MARJORIE & NICOLAS 96

K

KALÉIDOSCOPE GÉANT 264
KARTIX PARC 175
KHALY'S (LE) 184

L

LAC DE JOUARRES 230
LAC TEMPORAIRE DES AYGUAS 146
LAGAMAS **304**
LAMALOU-LES-BAINS **191**
LANSARGUES **130**
LAROQUE **176**
LATTES **252**
LAURENS **159**
LAURET **149**
LAUROUX **200**
LAVÉRUNE **259**
LET IT BEER 138
LIGNAN-SUR-ORB **115**
LIONEL HAUTBOIS 263
LIVINIÈRE (LA) **265**
LO CAGAROL 267
LO MOULINET – MOULIN A HUILE 129
LOCUS ENIGMA 138
LODÈVE **197**
LOTUS DETENTE 251
LOTUS RESTAURANT 254
LOU CASTELET 86
LOU FELIBRE 249
LOUPIAN **223**
LUMIÈRES DE LA MINE (LES) 88
LUNAS **89**
LUNEL-VIEL **209**
LUNEL **203**

M

M'BOLO 130
MAGALAS 291
MAGNANERIE DE CAZILHAC (LA) 175
MAISON (LA) 94
MAISON DE JACQUES CŒUR 276
MAISON DE L'IMAGE DOCUMENTAIRE 323
MAISON DE LA NATURE 253
MAISON DE LA RÉSERVE DU BAGNAS 68
MAISON DES ABEILLES (LA) 228
MAISON DES CONSULS – MUSÉE D'ARTS ET D'ARCHÉOLOGIE 314
MAISON DES LÉGENDES 310
MAISON DES POTIERS (LA) 310
MAISON DES VINS DES COTEAUX DU LANGUEDOC 258
MAISON DU CAMBRIEN (LA) 295
MAISON DU GRAND SITE (LA) 300
MAJESTIC ORCHID 184
MANADE BOCH 131
MANOIR DE GRAVEZON 89
MANUFACTURE NATIONALE DE LA SAVONNERIE 197
MARCHÉ DE PLEIN AIR 169
MARCHÉS DE SAISON 163
MARCHÉS NOCTURNES (LES) 172
MARCHÉS TRADITIONNELS 172
MARGON 291
MARSEILLAN - MARSEILLAN-PLAGE 211
MAS BLANCHARD LES RUCHERS DE L'HORTE 116
MAS CAMBOUNET 303
MAS DE BRUYÈRES 176
MAS DE CAUSSE 174
MAS DE CYNANQUE 124
MAS DE DAUMAS GASSAC 302
MAS DE GRILLE (LE) 262
MAS DE L'HERMITAGE 256
MAS DE LA SERANNE 302
MAS DE L'ONCLE 149
MAS DE LUZIERE 177
MAS DES BAUMES (LE) 148
MAS DES CIGALINES (LE) 127
MAS DES VIOLETTES (LE) 316
MAS DU CHEVAL (LE) 256
MAS DU PONT (LE) 252
MAS DU SABLIER (LE) 170
MAS EARL HUÎTRES-BOUZIGUES.COM 223
MAS-DE-LONDRES 311
MATELLES (LES) 314
MAUGUIO 132
MAZERAND (LE) 254
MÉRIDIENNE (LA) 208
METAIRIE BASSE (LA) 317
MÈZE 217
MIELLERIE ROUQUETTE (LA) 156
MIMOSA (LE) 310
MINERVE 226
MINI FERME ZOO (LA) 288
MINI-GOLF CALIFORNIEN 86
MIREVAL 168
MOERLAND VACANCES 296
MOLE ET PHARE SAINT-LOUIS 323
MONS-LA-TRIVALLE 265
MONT SAINT-CLAIR ET CIMETIÈRE MARIN 324
MONT SAINT-LOUP 69
MONTADY 125
MONTAGNAC 283
MONTARNAUD 260
MONTOULIEU 176
MONTPELLIER 231
MONTPEYROUX 304
MOSAICARTISTE 169
MOTEL-RESTAURANT LA CÔTE BLEUE 97
MOULÈS-ET-BAUCELS 177
MOULIN DE LA DENTELLE (LE) 225
MOULIN DES LAURES (LE) 156
MOULIN DU MONT RAMUS 84
MOULIN DU ROCHER 293
MOULINS À VENT 158
MOURÈZE 154
MURVIEL-LÈS-BÉZIERS 115
MUSÉE ALBERT-DUBOUT 268
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DES HAUTS-CANTONS 196
MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE DU MINERVOIS 266
MUSÉE D'ARCHÉOLOGIE ET DE PALÉONTOLOGIE 226
MUSÉE D'HISTOIRE NATURELLE 102
MUSÉE DE CLOCHES ET SONNAILLES 291
MUSÉE DE CRUZY 124
MUSÉE DE FRONTIGNAN 163
MUSÉE DE L'ABBAYE DE SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT 297
MUSÉE DE L'ÉPHÈBE 69
MUSÉE DE L'ÉTANG DE THAU 95
MUSÉE DE LA CÉRAMIQUE 102
MUSÉE DE LA PORTE ET DE LA FERRONNERIE 276
MUSÉE DE LODÈVE 197
MUSÉE DE PRÉHISTOIRE RÉGIONALE 316
MUSÉE DE VUILLOD-SAINT-GERMAIN 276
MUSÉE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES 264
MUSÉE DES BEAUX-ARTS 102
MUSÉE DES DINOSAURES 124
MUSÉE DU BITERROIS 102

MUSÉE DU PATRIMOINE JEAN-ARISTIDE RUDEL 269
MUSÉE DU VILLAGE D'ANTAN 297
MUSÉE HUREPEL 226
MUSÉE INTERNATIONAL DES ARTS MODESTES (MIAM) 324
MUSÉE INTERNATIONAL DU JOUET 277
MUSÉE MÉDARD 204
MUSÉE-PARC DES DINOSAURES 218

N

NANS BAKERY 251
NARVAL (LE) 184
NEFFIES 292
NEPTUNIA (LE) 130
NEUF ÉCLUSES DE FONSERANNES (LES) 103
NEW DAY 171
NEW INDIA 135
NEW PORT – CHEZ CHRISTELLE (LE) 123
NEWS HÔTEL 137
NÉZIGNAN-L'EVÊQUE 285
NICO ZEN HOME 144
NISSAN-LEZ-ENSÉRUNE 125
NORIAS (LES) 175
NOTRE-DAME-DE-CAPIMONT 191
NOTRE-DAME-DE-GRACE ET LES CHAPELLES DU CHEMIN DE CROIX 302
NOTRE-DAME-DE-LONDRES 311
NOTRE-DAME-DU-SUC 174

O

Ô BERGE (L') 114
Ô DELICES DES FLOTS 338
O'MAE 85
ÔBERGE DU CANAL (L') 119
OCRE ROUGE (L') 194
OCTON 154
OFFICE DE TOURISME – MAISON CÉVENOLE DES ARTS ET TRADITIONS POPULAIRES 196
OFFICE DE TOURISME DE MAUGUIO CARNON 132
OFFICE DE TOURISME DE MINERVE 227
OFFICE DE TOURISME DE MONTPELLIER 232
OLARGUES 264
OLEATHERM 202
OLEIADE (L') 303
OLIVERAIE (L') 160
OLIVIERS DU MAS DES VAUTES (LES) 263
OLIVIERS LATTOIS (LES) 258
OLONZAC 266
OMBRINE (L') 184
ONE SHOT (LE) 258
OPPIDUM D'ENSÉRUNE 126
ORANGE BLEUE (L') 156
ORCHIDEA RESTAURANT 209
ORÉE DU PIN 83
OSTAL DEL POETA (L') 305
OSTAL DU PIC SAINT LOUP (L') 315
OUSTAL DU SOLEIL (L') 83
OXALIS (L') 255

P

PAILLOTE BAMBOU (LA) 184
PALAVAS-LES-FLOTS 268
PALOURDIERE (LA) 96
PARC DES COURTINALS (LE) 154
PARC DU LEVANT 269
PARC DU TERRAL 261
PARC ET FORET DE L'USCLADE 191
PARC JEAN-HUGO 204
PARC LE THEIL 145
PARC NATUREL REGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC 316
PARC SANS SOUCI 277
PARC ZOOLOGIQUE DU NOUVEAU MONDE 286
PARCOURS DE PÊCHE DU GRAVEZON 89
PARDAILHAN 317
PARENTHÈSE (LA) 262
PARK & SUITES VILLAGE 174
PASCAL MIGEON 267
PASSION GOURMANDE ATELIER DE LA CUISINE 115
PATIO (LE) 135
PATIO D'OC (LE) 338
PAULHAN 156
PÉDALORAIL 286
PELICAN DU LIROU (LE) 128
PÉNICHE (LA) 230
PETIT PARADIS (LE) 143
PETIT TRAIN DE MONTPELLIER (LE) 232
PETIT TRAIN DES VIGNES (LE) 306
PETITE BRASSERIE (LA) 94
PETITE MAISON (LA) 283
PETITS FERMIERS (LES) 130, 131
PEUPLIERS (LES) 201
PÉZENAS 275
PHARE DE LA MÉDITERRANÉE 269
PIC SAINT-LOUP (LE) 315
PINET 217
PIOCH FARRUS MINE 290
PLACE GAMBETTA 277
PLAGE DE MAGUELONE (LA) 274
PLAGE DES ORPELLIÈRES 333
PLAGES DE LA GRANDE MOTTE (LES) 180
POILHES 127

POINT INFORMATION. 228
POMEROLS 217
PONT DE BARRE (LE). 261
PONT DE GIGNAC (LE) 302
PONT DU DIABLE (LE) 308
PONT DU LUNELLOIS. 204
PORCHERON 211
PORTE DE LA TROISIÈME MAIRIE. 211
PORTIRAGNES ET PORTIRAGNES-PLAGE . . . 337
POUGET (LE) 305
POURPRE ET LES OLIVIERS (LA). 308
POUZOLLES 292
POUZOLS 157
PRADAL (LE) 195
PRADES-SUR-VERNAZOBRE 296
PREMIERE CLASSE MONTPELLIER SUD – LATTES. 256
PRESSOIR (LE) 310
PRIEURÉ SAINT-MICHEL-DE-GRANDMONT. 203
PRIMAVERA (LA) 131
PROMONTOIRE DU ROC CASTEL 145
PUECH SERANNE. 312
PUECH (LE) 201
PUÉCHABON 260
PUISSERGUIER. 128

Q

QUARANTE. 129

R

RAMEAUX (LES). 174
RANDONNEES DES SIGNOLES (LES) 319
RAVIN DES ARCS. 311
RÉALS CANOË KAYAK 288
RELAIS DE CEILHES (LE) 88
RELAIS DES FAÏSSES (LE) 147
RENT MY BOAT 137
RÉSERVE DU BOSC (LA). 200
RÉSERVE NATURELLE DU BAGNAS. 211
RÉSIDENCE HÔTELIÈRE L'OLIVERAIE 256
RESTAURANT DE LA TOUR. 125
RESTAURANT LE 360 – GOLF DE MONTPELLIER MASSANE 142
RESTAURANT MAS DE COULET 174
RESTAURANT-BAR DU COMMERCE 156
RIEUTORD (LE) 159
RIOLS. 318
RIVES (LES) 146
ROCHER DES ORATOIRES (LE) 303
ROQUEBRUN 287
ROQUESSELS. 161
ROSERAIE DU CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS (LA). 116
ROSIS-ET-DOUCH 195
ROUJAN. 289
RUCHER DE NOS AIEULS (LE) 266
RUE DE LA FOIRE 277
RUE ÉMILE ZOLA. 277
RUE TRAVERSETTE 306

S

SAINT-ANDRÉ-DE-BUÈGES 177
SAINT-ANDRÉ-DE-SANGONIS 306
SAINT-BAUZILLE-DE-PUTOIS. 177
SAINT-BONHEUR (LE) 178
SAINT-CHINIAN 293
SAINT-CHRISTOL. 210
SAINT-GÉLY-DU-FESC 263
SAINT-GERVAIS-SUR-MARE 196
SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT - GORGES DE L'HÉRAULT 296
SAINT-GUIRAUD. 306
SAINT-JEAN-DE-CUCULLES. 315
SAINT-JEAN-DE-FOS. 306
SAINT-JEAN-DE-MINERVOIS. 231
SAINT-JEAN-DE-VEDAS. 261
SAINT-JULIEN 266
SAINT-MARTIN-DE-LONDRES 311
SAINT-MATHIEU-DE-TRÉVIERS 313
SAINT-MAURICE-NAVACELLES 202
SAINT-NAZAIRE-DE-LADAREZ. 296
SAINT-PIERRE-DE-RHÈDES 191
SAINT-PONS-DE-THOMIÈRES 316
SAINT-PRIVAT 202
SAINT-SATURNIN-DE-LUCIAN 310
SAINT-THIBÉRY 286
SALASC 157
SALVETAT-SUR-AGOÛT (LA) 318
SCEA DU DOMAINE DE LA DEVÈZE 177
SEAJUMP 100
SENSATION. 255
SENTEURS PAYSANNES. 159
SENTIER BOTANIQUE. 145
SER'ANE. 312
SERANNE LARZAC. 147
SÉRIGNAN ET SÉRIGNAN-PLAGE. 338
SERVIAN 116
SÈTE 320
SHERP'ÂNES, LES ÂNES DU CAUSSE. 147
SIRAN 267
SITE ARCHÉOLOGIQUE ET MUSÉE D'ENSÉRUNE 126
SITE ARCHÉOLOGIQUE LATTARA – MUSÉE HENRI PRADES 253
SITE DE COUMIAC (LE) 288
SIX PASSERELLES (LE) 182

SOUBES 202
SOUMONT 202
SOURCE (LA) 157
SOURCES 192
SPA AROMASSANE 142
STORIA IMPORTANTE (LA) 209
SUD RANDOS 266

T

TABLE DE THAU (LA) 96
TANDEM (LE) 185
TEMPS D'UNE PAUSE (LE) 260
TERMINUS (LE) 124
TERRASSE (LA) 300
TERRASSE DU MIMOSA (LA) 304
TÊTE DANS LES ÉTOILES (LA) 300
TEYRAN 263
THE VILLAGE HOUSE 290
THÉÂTRE DE LA MER 325
TONNELLERIE ANIMÉE (LA) 209
TOUR MÉDIÉVALE 117
TOUR SARRASINE (LA) 127, 303
TOUR-SUR-ORB (LA) 99
TRIDENT (LE) 135
TROQUET (LE) 260

U

UMAMI 186
URBAN BIKE CITY TOUR 233

V

V AND B 259
VACQUERIE (LA) 146
VACQUIÈRES 149
VAILHAN 292
VALFLAUNÈS 316
VALLÉE DE LA BUÈGES ET SAINT-JEAN-DE-BUÈGES (LA) 312
VALRAS-PLAGE 333
VALROS 117
VENDARGUES 143
VENDRES 339
VIAS 84
VIAVINO 210
VIC-LA-GARDIOLE 169
VIEUX FOUR (LE) 285
VIEUX LOGIS (LE) 85
VIEUX MOULIN (LE) 303
VIGNERONS ALIGNAN-NEFFIÈS (LES) 290
VIGNERONS DE SERIGNAN (LES) 338
VIGNERONS DU BERANGE ET DE L'OR (LES) . . . 210
VIGNERONS DU PAYS D'ENSERUNE 114
VIGNOBLES DE MONTAGNAC (LES) 285
VILLA ISSIATES 89
VILLA LOUPIAN – MUSÉE DE SITE GALLO-ROMAIN 223
VILLEMAGNE-L'ARGENTIÈRE 196
VILLENEUVE-LÈS-BÉZIERS 118
VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE 274
VILLENEUVETTE 157
VILLEVEYRAC 224
VINAUBERGE 127
VINS DE SAINT-SATURNIN (LES) 310
VIOLS-LE-FORT 312
VISITE GUIDÉE DES HÔTELS PARTICULIERS DE MONTPELLIER 233

W

WINE TOUR 315

Y

YACHT CLUB 186

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
HÉRAULT

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
HÉRAULT

COLLABOREZ À LA PROCHAINE ÉDITION
HÉRAULT

pays de l'or
AGGLOMÉRATION

Clairement Méditerranée

AVEC PLUS
DE 3500 ANNEAUX,
LAISSEZ-VOUS
ACCOSTER !

3 PORTS DE PLAISANCE
CARNON - LA GRANDE MOTTE
PALAVAS-LES-FLOTS

CANDILLARGUES - LA GRANDE MOTTE
LANSARGUES - MAUGUIO CARNON
MUDAISON - PALAVAS-LES-FLOTS
SAINT-AUNÈS - VALERGUES

www.paysdelor.fr

© Service communication de l'Agglomération du Pays de l'Or - Shutterstock

L'ŒNOTOUR DE L'Hérault

C'EST L'A**VIN**TURE !

4 VOIX PUBLIQUE

Département Hérault

Tourisme Hérault

et tous les territoires Vignobles et Découvertes

LE GUIDE ET LA CARTE DE L'ŒNOTOUR SUR :

oenotour.herault.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.