



EMMELINE ET QUENTIN, DÉGUS THAU

## PRODUITS RÉGIONAUX

# FOOD COULEUR LOCALE

OSTRÉICULTEURS, MARAÎCHERS, VIGNERONS, FROMAGER... NOTRE BEST OF DE PRODUCTEURS POUR PIMPER NOS ASSIETTES D'ÉTÉ.

PAR CHRISTELLE ZAMORA

### DES TRUFFES BLANCHES D'UZÈS

**LES PRODUCTEURS** Pour ravir les papilles et épater les convives, on se fournit en truffes d'été dans **LES TRUFFIÈRES D'UZÈS** chez la famille Tournayre, installée sur ces terres depuis quatre générations. Lucie et Michel, son père, connaissent tous les secrets de ce joyau de la gastronomie. À la belle saison, on croque la truffe blanche, une succulente mise en bouche pour découvrir ce champignon aux saveurs inimitables. Avant de remplir sa besace, on visite la truffière (10 €).

**DANS L'ASSIETTE** Des truffes blanches (25 €) pour se régaler d'une excellente brouillade !

830, route d'Alès, Uzès. Tél. : 04 66 22 08 41. [lestruffieresduzes.fr](http://lestruffieresduzes.fr) - @lestruffieresduzes

### DES CONFITURES FLORALES DE BEUCAIRE

**LES PRODUCTEURS** À vélo sur la ViaRhôna entre Beaucaire et Saint-Gilles, on s'arrête au **DOMAINE DU PETIT MYLORD**, un mas provençal du XIII<sup>e</sup> siècle. Valérie Gallon, la propriétaire, et sa fille nous content fleurette avec leurs confits et confitures de fleurs cuites au chaudron ancien, aux saveurs délicates. Que d'histoires dans cette expropriété de la famille de Frédéric Mistral, aujourd'hui pourvue d'un gîte et de chambre d'hôtes. **DANS L'ASSIETTE** On aime le confit de roses, de pâquerettes ou d'acacia (3,20 € le pot) pour pimper tartines et desserts.

6482, chemin de Beauvoir, Beaucaire. Tél. : 04 66 59 55 32. [domaine-du-petit-mylord.com](http://domaine-du-petit-mylord.com) - @domainedupetitmylord

### DES HŪITRES MÉDAILLÉES À MÈZE

**LES PRODUCTEURS** Sur l'étang de Thau, Quentin et Emmeline cultivent l'huître plate ou ancestrale, seule espèce naturelle sauvage en Europe. La jeune trentenaire s'est formée au lycée de la mer à Sète pour rejoindre l'exploitation **DÉGUS THAU**. Depuis, ce couple d'ostréiculteurs accumule les médailles d'or au Concours général agricole et ouvre ce mois-ci sa cabane à huîtres.

**DANS L'ASSIETTE** Au mas, on commande une assiette découverte avec 2 huîtres plates et 2 Moana médaillées d'or, et 2 huîtres traditionnelles de Thau (10 €).

Les campagnes, Mèze. Tél. : 06 48 06 2075. [quentinetemmeline.fr](http://quentinetemmeline.fr) - @quentin\_et\_emmeline

### DU PÊLARDON LABELLISÉ À SAINT-BÉNÉZET

**LE PRODUCTEUR** C'est entre Alès et Nîmes que Mathieu Rio a fondé le **MAS DE LA COURME** il y a seize ans. Ce fils d'agriculteur a suivi un parcours d'ingénieur agro avant d'ouvrir sa fromagerie. C'est après avoir travaillé six ans pour le syndicat des Producteurs de pèlardon AOP que notre homme est tombé dans la marmite. Lorsqu'il apprend qu'un projet de chèvrerie sur la commune de Saint-Bénézet est à l'étude pour protéger le village du feu, il se lance dans l'aventure. Le voilà à son tour producteur de pèlardons AOP.

**DANS L'ASSIETTE** Un rouleau de six pèlardons AOP (9,50 €) ou à l'unité (1,70 €).

Saint-Bénézet. Tél. : 06 81 4185 82. [mas-courme.com](http://mas-courme.com)

ALEXANDRE ASMÔDE - PRESSE - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



## SORTIR TOUTES EN TERRASSE !

ON CHILLE TRANQUILLE SOUS LE SOLEIL  
DU SUD POUR RECHARGER LES BATTERIES  
ET REFAIRE LE MONDE.

PAR CHRISTELLE ZAMORA

### LA PLUS GUINGUETTE

Une taproom à l'américaine, des bières d'avant-garde, un flipper et un baby-foot pour se distraire entre deux pintes, bienvenue au **RÉSERVOIR** qui accueille trois brasseries (Le Détour, Brewing Bears et Sacrilège) et une terrasse XXL.

**ON AIME SURTOUT** Le choix de vingt mousses, la street food et la possibilité de se poser un après-midi pour profiter des terrains de pétanque et du bac à sable pour les kids. Du mardi au samedi, 3,80 € la bière, 5,80 € la pinte. Concert gratuit le 13 mai.

55, rue de Montels-Saint-Pierre, Montpellier. Tél. : 06 60 87 74 01.

À suivre sur Facebook.

### LA PLUS LIFESTYLE

Bye bye La Brandade, place à **PARTAGE !** Ce nouveau lieu de vie est accolé à l'hôtel C Suites géré par Serge Sanchez, ex-proprétaire du luxueux Imperator. Il vient d'inaugurer un resto de 160 couverts, avec brasero, four à braise et espaces de coworking à la déco inspirée. La version new-look s'illumine d'un bar central, de banquettes et de poufs, de jolis luminaires, de tables basses et de mange-debout. On peut y enrichir son réseau professionnel, s'y restaurer d'un magret fermier à la salicorne (18,90 €), y déguster des vins d'ici (une centaine de références, à partir de 4 € le verre).

**ON AIME SURTOUT** L'esprit paillote sélect au bord de la piscine.

152, rue Claude-Nicolas-Ledoux, Nîmes. Tél. : 04 66 38 86 46. [partage-nimes.fr](http://partage-nimes.fr)

### LA PLUS VIGNERONNE

Marion la chocolatière et David le flying winemaker sont tombés in love du Minervois où ils produisent des vins bio sur des terroirs argilo-calcaires et de grès. Au cœur du village de Laure-Minervois, dans leur domaine **CIRY CATTANEO**, le couple a ouvert un bar à vin. Pour s'y rendre, on traverse le chai jusqu'au jardin de curé avec comptoir, tables et banquettes, le tout sous les lampions.

**ON AIME SURTOUT** L'air manouche des concerts, les tapas, le caviar d'aubergine, la bavette à la truffe d'été et les vins du domaine à prix doux (12 € la bouteille). Sur réservation.

9, rue de la Montagne-Noire, Laure-Minervois. Tél. : 06 70 36 36 37.

[domaineciryfattaneo.com](http://domaineciryfattaneo.com)

### LA PLUS PERCHÉE

Pour un apéro au sommet, on grimpe au 4<sup>e</sup> étage de l'Hôtel Impérial à Sète s'installer dans les canapés et transats du **SKYBAR**. On picore charcuterie et fromage en sirotant un cocktail dans l'ambiance branchée du bord de mer. Depuis le bar lounge, on savoure un sunset éblouissant en arrière-plan du mont Saint-Clair ou sur la Grande Bleue.

**ON AIME SURTOUT** Découvrir un nouveau cocktail (de 8 à 13 €) chaque semaine, à partir de 18 h.

Hôtel Impérial. 84, place Edouard-Herriot, Sète. Tél. : 04 67 53 28 32.

[hotel-imperial-sete.com](http://hotel-imperial-sete.com)

### LA PLUS BUCOLIQUE

Ce printemps, **MAISON BAYARD** invite à prendre l'apéro au jardin. On commande l'un des sept cocktails signature, pourquoi pas ce One Two Two mexicain avec mezcal Vida, chartreuse, jus de citron, et sirop de pandan (11 €). Dès 19 h 30, on s'évade sur grand écran avec une projection privée au Ground Floor, situé au sous-sol de l'établissement.

**ON AIME SURTOUT** Prendre un verre dans le patio et son jardin, puis dîner d'une pastilla d'agneau (16 €) à l'abri des bruits du monde.

2, rue Bayard, Montpellier. Tél. : 04 99 53 24 01. [maison-bayard.com](http://maison-bayard.com)

## ELLE LANGUEDOC-ROUSSILLON



L'ABBAYE TROGLODYTIQUE DE SAINT-ROMAN

### LA PLUS PANORAMIQUE

Au massif de l'Aiguille, on se projette un apéro avec une vue canon. Après vingt minutes de marche, on découvre l'**ABBAYE TROGLODYTIQUE DE SAINT-ROMAN** en surplomb. On s'engage dans un dédale de voûtes souterraines abritant trône et pressoir sculptés dans la roche, avant d'atteindre la terrasse. De là, une vue plongeante sur le Rhône et les Alpilles s'offre à nous.

**ON AIME SURTOUT** l'incroyable vue à 360 degrés, les tapas et les vins des vigneron du cru. Dès le 15 juin, un mercredi sur deux et sur réservation, 15 € par personne.

Route de Nîmes, Beaucaire. Tél. : 04 66 59 26 57.  
provence-camargue-tourisme.com



LES TERRASSES

### LA PLUS PATRIMONIALE

On se retrouve en famille sur **LES TERRASSES**, une ancienne auberge rénovée sur la rive droite du Gardon. Du petit-déjeuner au dîner, on profite de l'ambiance bistro et du cadre ombragé, avec vue sur le pont du Gard. Les mets faits maison du chef Valentin Lerch subliment le terroir local.

**ON AIME SURTOUT** Les supions rouges du Grau, la salade acidulée, les légumes croquants aux jeunes pousses

(10 €), et l'irrésistible pavlova au marron des Cévennes (8 €).

Avenue du Pont-du-Gard, rive droite, Remoulins. Tél. : 04 66 63 91 37.  
allegrinisocialclub.com

### LA PLUS IODÉE

Cet été, le wine resort Château l'Hospitalet et Villa Soleilla installent **L'HOSPITALET BEACH** à quelques kilomètres du domaine, en bord de mer. À nous la plage, l'envie de se trémousser sur un mambo... La nouvelle paillote de Gérard Bertrand affiche un look exotique à souhait avec déco en teck, mur végétal et sable chaud. Au choix, on prend place dans un transat ou dans un lit à baldaquin.

**ON AIME SURTOUT** Prendre le large en paddle (20 € l'heure), puis dîner de mets iodés en sirotant un rosé Sphère fines bulles les pieds dans l'eau.

Parking du Languedoc, avenue de Gruissan, Narbonne. Tél. : 04 68 27 75 06.  
hospitaletbeach.com

### LA PLUS AUTHENTIC FARMER

Déguster des coquillages au bord de l'étang de Thau, on en raf-fole ! Laurent Arcella, ostréiculteur multi-médaille, nous invite à **ATELIER & CO**. Pour rejoindre la terrasse avec ponton, barques et tables en bois, on traverse son mas. Ça sent l'iode au milieu des filets de pêche.

**ON AIME SURTOUT** Déjeuner de coquilles et d'oursins dans ce cadre terre-mer, de moules crues (de 3 à 8 €), d'huîtres chaudes (de 8 à 10 €) accompagnées d'un verre de picpoul de Pinet.

Port de Loupian, Zone conchylicole Ouest, Loupian. Tél. : 04 67 43 81 67.  
ateliermco.com

### LA PLUS CHAMPÊTRE

Le Britannique Robert Eden, pionnier de la biodynamie en Languedoc, est tombé raide dingue du café de Félines-Minervois qu'il a rebaptisé **GRAND CAFÉ OCCITAN**. Cette cave à manger et épicerie est tenue par Ana Dias et le chef Tristram Bowden.

**ON AIME SURTOUT** Déjeuner en terrasse de côtelettes d'agneau de la montagne Noire, de brandade de morue et de salade grecque (à partir de 19 € la formule midi en semaine). Côté drink, on kiffe les quilles body de Maris (3,50 € le vin du jour), on découvre le cru La Livinière. ●

7, rue de l'Occitanie, Félines-Minervois. Tél. : 04 30 16 62 72.  
grandcafeoccitan.com



L'HOSPITALET BEACH