

Je Dis **Oui** A Mes **Envies**

Hérault, le Languedoc

NOS SAVOIR-FAIRE D'HIER & D'AUJOURD'HUI

DOSSIER DE PRESSE



RÉALISATION :
AGENCE TRAIT D'UNION
WWW.TRAIT-DUNION.FR

PHOTOS COUVERTURE : JAFFUEL - M. BAVOILLOT
LA BOTTE GARDIANE - VILLE DE SÈTE
OT ST-GUILHEM-LE-DÉSERT VALLÉE DE L'HÉRAULT





SOMMAIRE

VIN & TERROIR
-5-

ARTISANAT
-21-

NOS TRADITIONS
-28-

L'EAU, SOURCE DE BIEN-ÊTRE
-32-

QUOI DE NEUF POUR 2017 ?
-36-

2017 EN FÊTES
-38-



VIN & TERROIR

LE LANGUEDOC ET LA VITICULTURE, TOUTE UNE HISTOIRE

22 siècles durant, la culture de la vigne a façonné les paysages et construit l'identité du Languedoc. Ce sont les Grecs puis les Romains qui furent ses pionniers. Rome appréciait particulièrement les nectars de la Narbonnaise ; plus tard Charlemagne s'appuyait sur les monastères, producteurs vigilants, pour consolider son empire. Avec le vin, le canal du Midi de Pierre-Paul Riquet et de Colbert a, dès le début, trouvé sa raison d'être et jusqu'au port de Sète, l'île singulière de tousjours.

La vigne a fait la richesse et la renommée des villes du Languedoc, comme en témoignent les beaux hôtels particuliers, les « folies » Montpelliéraines ou les étonnants châteaux pinardiers du Biterrois.

Aujourd'hui, au terme d'une formidable épopée, les vins du Languedoc sont pour la plupart de belles pépites, patiemment élaborées par des vignerons investis et passionnés, artistes et artisans.

Plusieurs terroirs de l'Hérault sont labellisés « vignobles et découvertes », signe d'une qualité de l'accueil et des paysages, une invitation à passer la porte des caveaux, randonner dans les vignes, s'asseoir à la table d'un bar à vins ou prendre part à une fête...

Il y a dans nos vins tout notre art de vivre Languedocien.



LES VINS DU LANGUEDOC : UNE HISTOIRE... DES HOMMÈS

Jean Jaurès

La 1^{re} cave coopérative de France fut créée en 1901 à Maraussan.
« *L'idée maîtresse des militants socialistes et coopérateurs (...) a été de grouper les petits propriétaires paysans, les petits producteurs vigneron, de les arracher à cet esprit d'individualisme outré et défiant, à cette habitude d'isolement qui a fait jusqu'ici la faiblesse du travail rural. (...) Jamais la journée du 1^{er} mai ne me fut plus douce, plus rayonnante d'espérance qu'en cette commune paysanne de Maraussan.* »
Jean-Jaurès (l'*Humanité* du dimanche 07 mai 1905).

Associés dans la Société Les Vignerons Libres, les coopérateurs se dotent d'un chai commun, mêlent leurs récoltes et créent leur propre marque qu'ils commercialisent dans les grandes coopératives ouvrières du pays. Les petits viticulteurs, animés par l'idéal socialiste, peuvent enfin s'émanciper de la tutelle des négociants et commercialiser ensemble leur production.

Classée aux Monuments Historiques, la cave coopérative de Maraussan, aujourd'hui propriété des vignerons du Pays d'Enserune, devient dès lors le symbole du mouvement coopératif arborant fièrement à son fronton sa devise : « *Tous pour chacun, chacun pour tous* ».

www.ladomitienne.com/Les-Vignerons-du-Pays-d-Enserune.html

© La Domitienne



Florian Bertrand

et son fils Adelys président aujourd'hui aux destinées du château de l'Engarran, magnifique domaine classé Monument Historique. Il faut visiter son Musée du vin, aménagé dans une pièce voûtée attenante au caveau de dégustation. Il met en scène les outils et les machines qui, depuis 1885, ont servi dans les vignes ou dans la cave du château. Outils de tonnelier aux formes arrondies, pèse barriques, pompe à main, « torpilles » de traitement à dos en cuivre, appareils de traitement à dos de mulet ou tracté par un cheval, hotte à vendanges... Tout retrace le travail du vin et de la vigne d'autrefois. Un travail toujours inscrit dans une tradition viticole, mais attention, depuis 3 générations, ce sont les femmes de la famille qui donnent leur titre de noblesse aux vins de l'Engarran.

www.chateau-engarran.com

© Château de l'Engarran



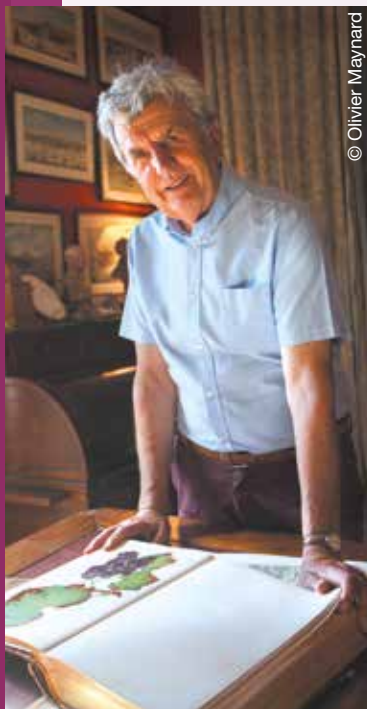
Henri De Colbert

est l'un des descendants du grand ministre de Louis XIV. Depuis 40 ans, son épouse Brigitte et lui se consacrent avec passion à cette « folie » montpelliéraine de la fin du XVII^e, depuis 320 ans dans la même famille : un château, son parc et ses vignes. Escalier monumental à clefs pendantes uniques, tapisseries flamandes exceptionnelles sur la vie de Moïse, objets ramenés des 4 coins du monde, livres anciens et autres pépites de son passé viticole font du château un véritable musée vivant. Et parmi les trésors, une collection de descriptifs et d'illustrations d'un large spectre de cépages du monde : l'Ampélographie en plusieurs volumes de Viala et Vermorel en son édition originale de 1903 ! Saviez-vous qu'on en répertorie plus de 10 000 ?

Pour la partie viticole, c'est leur fils Pierre qui est à la manœuvre et s'attache à produire des vins dignes de l'écrin qui les a vus naître. Son épouse Marie veille sur le restaurant le Folia, rendez-vous de saveurs dans une cour baignée de lumière.

Depuis l'automne 2016, Flaugergues s'est doté d'une nouvelle cave design et durable. Un bâtiment à l'esthétique résolument moderne qui s'intègre aux vignes et à la garrigue alentours tout en respectant l'ensemble classé de cette folie montpelliéraine. Elle fait partie intégrante de leur projet « Vinofolia » : un vignoble remarquable dans une ville qui ne l'est pas moins.

www.flaugergues.com



© Olivier Maynard



© Nicole Lejeune

Comte De Turenne

Fondée en 1138, l'Abbaye de Valmagne fut dans ses premiers temps occupée par des moines bénédictins avant d'être rapidement rattachée à l'ordre de Cîteaux. Ce sont les moines cisterciens qui, dès le XII^e siècle, ont commencé à planter et cultiver la vigne. Durant 2 siècles, elle fut l'une des abbayes les plus riches du sud de la France. La guerre de cent ans, les guerres de religions et la Révolution ont mis à mal l'abbaye qui fut saccagée et pillée. Transformée en chai au début du XIX^e siècle la grande église en a conservé ses vieux foudres. Rachetée en 1838 par le Comte de Turenne, militaire et 1^{er} chambellan de Napoléon I^{er}, elle ne fut dès lors jamais plus vendue. Ce sont aujourd'hui ses descendants qui perpétuent la tradition viticole de celle que l'on surnomme « la cathédrale des vignes ». Depuis 1999, le domaine a été reconverti peu à peu en agriculture biologique et continue de produire des vins subtils sur les mêmes parcelles jadis aménagées par les moines. www.valmagne.com

Label Vignobles & Découvertes

Créé par le Conseil supérieur de l'œnotourisme. Ce label est attribué pour trois ans à des destinations qui proposent une offre de produits touristiques multiples et complémentaires : hébergement, restauration, visites de caves, musées, événements... 4 territoires sont aujourd'hui labellisés Vignobles & Découvertes dans l'Hérault (« Pays de Thau », « Minervois, St Chinian, Faugères en Haut-Languedoc », « Béziers Canal du Midi Méditerranée », « Languedoc Cœur d'Hérault »).



© Noilly Prat

Bond, James Bond

Il est l'ingrédient de base du cocktail préféré du plus célèbre espion britannique, qu'il souhaite toujours « *shaken, not stirred* » ! Et oui, il s'agit bien du Noilly Prat Original Dry, le plus vieux vermouth français toujours élaboré selon la recette de son inventeur Joseph Noilly en 1813.

Et c'est à Marseillan, sur les rives du bassin de Thau, que les chais ont trouvé le climat propice à son élaboration depuis 1850. Afin de reproduire l'effet bénéfique conjugué du temps et des éléments lors du transport des barriques de vin à même le pont des bateaux, l'idée a été de créer un enclos à ciel ouvert dans lequel les fûts de chêne restent exposés aux 4 saisons. Le secret ancestral des épices et herbes sélectionnées pour chacune des 3 gammes de Noilly (original dry, rouge ou ambré) est gardé par le maître de chai.

Sur place, le visiteur peut découvrir l'histoire du Noilly Prat, le chai des mistelles avec ses immenses foudres, l'enclos à ciel ouvert pour le vieillissement des Picpoul et Clairette, la salle des secrets où sont rajoutées une vingtaine d'épices du monde entier pour 3 semaines de dodinage et macération. Une dégustation des différentes collections conclut la visite. Régulièrement, des ateliers cocktails y sont proposés. Aujourd'hui, mixologues et chefs du monde entier l'utilisent dans leurs cocktails ou recettes. À savoir que sa version « ambrée » n'est disponible que dans la boutique marseillanaise. www.noillyprat.com

IDÉE+

« Créer » votre propre vermouth

L'une des expériences proposées par la Maison Noilly :

Revêtez blouse blanche de laborantin éprouvette à la main pour créer vous-même votre vermouth. Tout comme le maître de chai, expérimentez votre mémoire olfactive pour assembler différents vins sélectionnés et épices.

Voltaire, Rabelais, Colette, Thomas Jefferson...

Depuis le Moyen-Âge, le muscat a fait de nombreux émules de par son goût mais aussi les vertus médicinales qu'on lui conférait.

« Je n'avais pas plus de 3 ans lorsque mon père me donna à boire un plein verre à liqueur d'un vin mordoré, envoyé de son midi natal, le muscat de Frontignan. Coup de soleil, choc voluptueux, illumination des papilles neuves. Ce sacre me rendit à jamais digne du vin. » (Colette – « Prisons et Paradis »)

« Aux bons vins de Mirevaux », c'est ainsi que Rabelais, alors étudiant en médecine à Montpellier, évoquait au XVI^e siècle le muscat de Mireval.

« Je vous demande aujourd'hui une autre grâce, elle est un peu plus considérable : c'est de me conserver la vie en m'envoyant un petit quartaut du meilleur vin de Frontignan (...) Ce sera pour moi une petite extrême-onction que vous aurez la bonté de me donner. » (Voltaire – extrait d'une lettre à un fournisseur marseillais, 19 décembre 1774).

Au XVIII^e siècle, Thomas Jefferson, alors ambassadeur à Paris, entreprend un voyage d'étude dans le Midi de la France le temps de se remettre d'une fracture du poignet. Celui qui sera par la suite le 3^e Président des États-Unis fera notamment étape à Lunel et Frontignan où il se laissera séduire par le muscat, au point d'en devenir un véritable ambassadeur. C'est d'ailleurs pour célébrer le 200^e anniversaire de sa venue que Frontignan a lancé le 1^{er} festival du muscat en 1987.

Des siècles d'une viticulture passionnée autour d'un cépage unique, le muscat à petits grains, ont fait éclore en 1936 la première appellation d'origine contrôlée française : les muscats de Frontignan illustrent à merveille toute la complexité d'un terroir d'exception.

Frontignan, Mireval, Lunel, Saint-Jean-de-Minervois : le muscat a trouvé dans l'Hérault ses terroirs de prédilection. Vin doux, il s'apprécie aussi sec mais certains domaines le déclinent également dans une version pétillante.

www.frontignanmuscat.fr

www.muscat-lunel.eu

www.muscatmireval.com

www.muscat-saintjeanminervois.com



François Silve

cueille avec minutie des fleurs de la garrigue héraultaise, puis suivra tout un processus de vinification : tri des fleurs, fermentation, élevage, embouteillage...

Dans son petit atelier frontignanais, dames jeanne, bouteilles, pipettes sont entreposées comme autant de mystères sur l'élaboration des 3 vins à base de fleurs qu'il produit artisanalement et dans un respect environnemental.

Secrète évidemment, la recette est un héritage de son mentor ariégeois, créateur du Sambuc (à base de fleurs de sureau), alors qu'il était lui-même caviste.

François a, quant à lui, mis au point 3 boissons apéritives artisanales à base de fleurs de thym (Spiritin), de fleurs d'arbusier (Souleil) et de fleurs de romarin (Romaine).

Sa petite production se retrouve dans certaines épiceries fines, cavistes et restaurants sous la marque PinParasol. Ah, quand les plantes de la garrigue languedocienne deviennent des nectars...

www.pin-parasol.fr



Les œno-randos de l'Hérault

Épicuriens raffinés, gourmets, gourmands, amateurs de vins, ou randonneurs, les œno-randos donnent envie de vivre de nouvelles expériences à la découverte de paysages, terroirs, vins et artisans vignerons !

On part sur les chemins à la découverte du Languedoc et de son art de vivre, en compagnie d'hommes et de femmes de talent, déguster un vin tout en dialoguant avec le propriétaire d'un caveau.

Choisir le sentier des poètes à Saint Saturnin de Lucian, ou bien suivre Nadine vigneronne et guide dans les vignes de Montagnac, le choix est multiple puisqu'à ce jour il existe 9 randos de 3 à 17 km.

En créant les œno-randos labellisées FFRandonnées, le Département innove et le succès est déjà au rendez-vous : les œno-randos de Hérault ont été primées dans la catégorie « Balades Vignerones » lors du concours national de l'œnotourisme organisé par la confédération des coopératives viticoles de France. L'ensemble des fiches et descriptifs des œno-randos sont disponibles sur www.herault-tourisme.com ou sur www.ffrandonnee34.fr

** Démarche Départementale mise en place par la Direction Départementale de l'Agriculture, Hérault Sports, Hérault Tourisme, la FFRandonnée de l'Hérault et la filière viticole (vignerons indépendants - coop de France).*



Super tendance !

Le tourisme expérientiel, les vignerons y ont pensé

Les vendanges viennent au terme d'une année de travail patient au chevet des vignes, on peut dire ça... Mais certains préfèrent dire, au terme d'une histoire dont les racines vont chercher le suc de la terre au plus profond de son passé. Il faut venir vivre, un jour, l'expérience unique d'une journée ou ½ journée de vendanges au cœur du vignoble languedocien. « Vendangeur d'un jour » aux côtés du vigneron, vous serez au commencement de l'aventure du vin. Et ces moments ont quelque magie ! Vous ferez la pause déjeuner à l'ombre d'un « mazet », une cabane des vignes ; moment privilégié avec le vigneron et ses vendangeurs. C'est une rencontre, un temps de récit, de mémoire au cœur des savoir-faire. Mais d'autres temps de la vie de la vigne sont propices à ces rencontres, comme les ateliers de taille dans le vignoble par exemple ou encore les ateliers d'assemblages.

Quelques idées, parmi d'autres

- Les ateliers « Vendanges à l'Ancienne » proposés par Viavino, le pôle œnotouristique du Pays de Lunel : les participants deviendront d'authentiques vignerons avec au programme de l'édition à venir des vendanges manuelles, petit-déjeuner typique du vendangeur, foulage du raisin, visite itinérante des domaines du terroir de Saint-Christol, dégustations des cuvées des viticulteurs du Pays de Lunel.
www.viavino.fr

- Les ateliers assemblages « Je fais ma cuvée » d'œnotrek - Avec le plaisir de repartir avec sa propre création après avoir savamment dosé ses cépages préférés.
www.oenotrek.com

Le concept d'Hérault Tourisme : « Les Hommes-Livre du Languedoc »

« Les Hommes-Livres du Languedoc » sont des vidéos-portraits d'hommes et de femmes, tous artistes et artisans de leur terroir. Ils nous racontent leurs parcours, leurs vies de vigneronnes ou de vignerons « à cœur ouvert ».

Nos hommes livres travaillaient dans la publicité, le marketing, le bâtiment, ou dans un vignoble... Puis la vie, une passion, a singularisé leur histoire.

Dans tous les cas, ils aiment leur vie, leurs vignes et leur terroir et, par-dessus tout, le Languedoc. Emblématiques d'un profond dynamisme, de liberté et de passion, nous vous invitons à les rencontrer via une vidéo. Ils sont représentatifs des vignerons du Languedoc : artisans passionnés, créatifs, innovants, investis et toujours en mouvement.

Retrouvez les sur www.herault-tourisme.com

La vidéo de l'homme livre John Bojanowski a reçu le prix du meilleur court-métrage au concours Œnovidéo 2016.

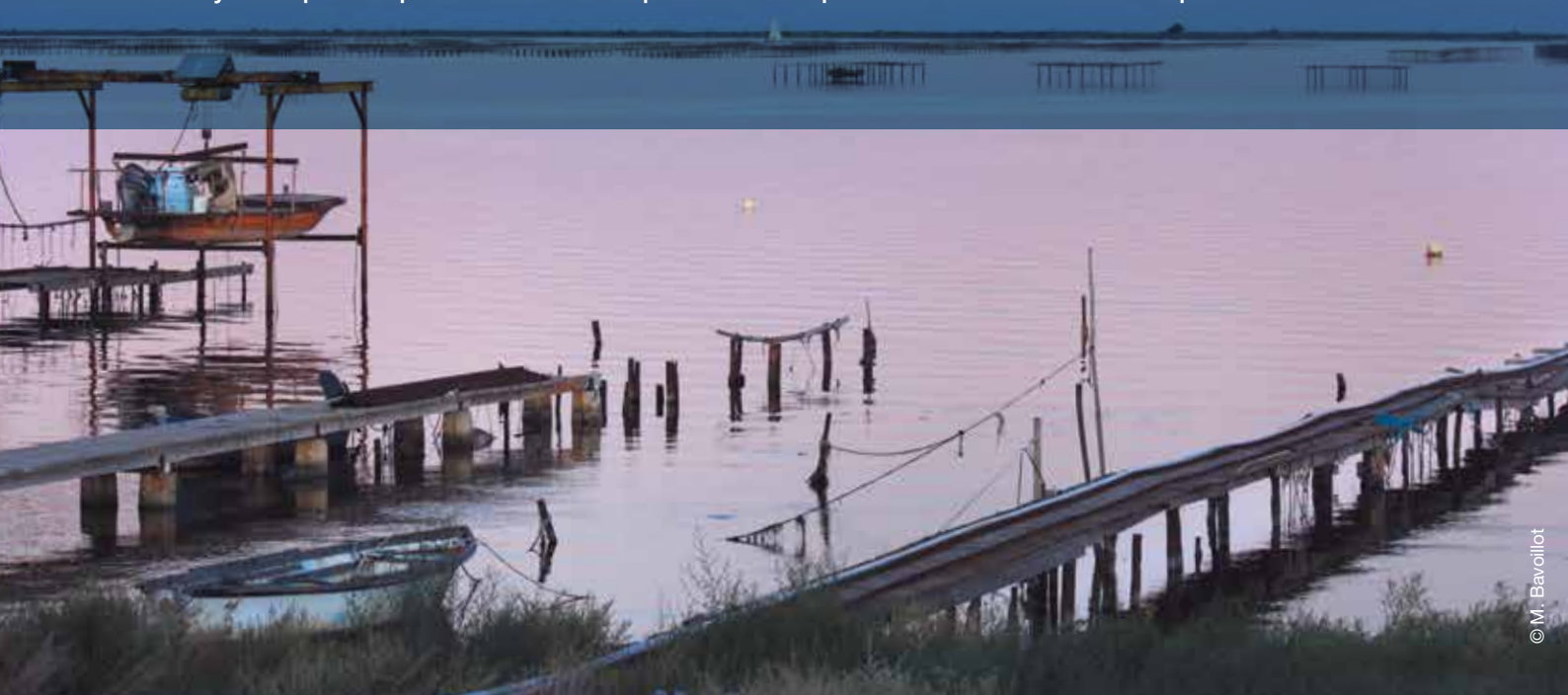


© M. Pagano

LA CONCHYLICULTURE SUR LE BASSIN DE THAU

La lagune de Thau est connue depuis l'Antiquité pour ses coquillages. La Villa gallo-romaine de Loupian témoigne du goût immodéré des romains pour les huîtres. Mais la véritable culture de l'huître sur le plan d'eau a commencé au début du XX^e siècle.

À partir de 1875, on voit apparaître dans les canaux de Sète des structures flottantes ayant pour but d'affiner les huîtres de l'Atlantique. Mais les eaux du port ne sont pas des plus saines pour en permettre la culture. C'est ainsi qu'en 1908 Gatien Lafite, originaire d'Arcachon, décide de déplacer ses parcs à huîtres des canaux de Sète au Bassin de Thau. Ici, l'élevage est bien différent de celui qu'on trouve sur la côte Atlantique. Point de marées, la culture des huîtres et des moules se fait en suspension et en immersion permanente dans l'eau. Un siècle durant, bien des techniques ont été testées : barres en béton, bois de palétuvier, cordes végétales pour finir par la méthode d'aujourd'hui : des cordes synthétiques suspendues dans des « parcs » sur lesquelles les huîtres sont collées par 3 avec du ciment.



© M. Bavollet

POUR EN SAVOIR +

Au nord du Bassin de Thau, de Bouzigues à Marseillan, les mas conchylicoles se succèdent avec chacun sa spécificité. Ils sont de plus en plus nombreux à s'ouvrir à la dégustation. L'occasion d'échanger avec ces passionnés de leur métier et de la lagune, dont ils sont les plus fervents protecteurs.

L'histoire singulière de la conchyliculture sur le Bassin de Thau et de ceux que l'on surnomme « les paysans de la mer » se découvre au Musée de l'Étang de Thau à Bouzigues. Ne manquez pas non plus début août dans

ce petit village de pêcheurs la fameuse Foire aux Huîtres qui attire un grand nombre de visiteurs depuis plus de 30 ans. www.bouzigues.fr

Mais rien de tel qu'une sortie en bateau, au milieu des parcs à huîtres, pour s'immerger complètement dans cet univers singulier. À bord du Bleu Marin à Bouzigues (www.promenade-bouzigues.fr), du Mansathau à Mèze (www.mansathau.com) ou encore de l'Étoile de Thau à Marseillan (<http://promenade-bateau-marseillan.com/>), l'expérience est inoubliable.



© J. Nodet



© M. Bavoillot



© M. Bavoillot

IDÉE+

Un savoir-faire innovant au cœur d'un savoir-faire existant

La famille Tarbouriech, à Marseillan, cultive les coquillages sur la lagune depuis 3 générations. Il y a quelques années, Florent conçut le principe d'une marée artificielle (la Marée Solaire) grâce à un système de panneaux photovoltaïques associés à des poulies. Un concept révolutionnaire en Méditerranée pour l'élevage de l'huître creuse permettant chaque jour à leurs huîtres de vivre au rythme de l'océan. Ce processus, conjugué avec l'exceptionnelle richesse nutritive de la lagune et les techniques d'élevages sur cordes, confèrent à la Spéciale Tarbouriech® un goût, une texture et une coquille bien particuliers, plébiscités par les grands chefs.

Et pour l'automne 2017 : l'Ostréathérapie® Tarbouriech. Après des années de recherche en partenariat avec des laboratoires de pointe, les bienfaits de l'huître seront bientôt déclinés dans une gamme de soins.

www.tarbouriech.fr

L'OLÉICULTURE

Introduite par les Grecs, la culture de l'olivier, au même titre que celle de la vigne, est ancestrale en Languedoc. L'Huilerie Confiserie Coopérative de Clermont l'Hérault créée en 1920 par Auguste Pagès se distingue très tôt par ses équipements de pointe. La politique de qualité engagée par la coopérative lui vaut de nombreuses distinctions aux Concours Agricoles depuis le début des années 1990 et, en 2016, elle a obtenu la médaille d'or pour l'huile d'olive Lucques, catégorie fruité mûr. L'olive verte Lucques, c'est la « star » locale, reconnaissable par sa forme oblongue, son léger goût de noisette et sa chair fine et pulpeuse. Elle est un complément incontournable des apéritifs languedociens. Rien de plus logique, donc, qu'elle ait obtenu son AOC « Lucques du Languedoc » en septembre 2015. Mais elle n'est pas la seule variété typique de notre territoire : Verdale, Picholine, Clermontaise, Rougette de Pignan, Olivière... ou encore Violette et Amelhau sont d'autres variétés singulières à découvrir dans les coopératives (Clermont l'Hérault - www.olidoc.com / Pignan - <http://olicoop.fr/>) et moulins de l'Hérault.



© M. Bavoillot





© M. Bavoulot



© Olivie



© Oleatherm

IDÉES+

Des cures d'oléothérapie avec les principes actifs de l'olivier (feuilles, fleurs, pulpe, noyaux, eau et huile d'olive), c'est ce que proposent Babeth et Raphaël Colicci avec Oléatherm à Saint-Privat. Sous forme de soins ou cures avec hébergement dans l'un de leurs gîtes, le concept idéal pour profiter des bienfaits anti-oxydants de l'olive. www.oleatherm.com

Le couple Colicci a également réalisé en 2016 un *Sentier des Cultures* au cœur de leur domaine afin d'éveiller les sens des visiteurs aux différentes espèces fruitières de la région et les sensibiliser à la sauvegarde de la biodiversité et l'importance de la pollinisation par les abeilles (plus de 20 sortes de ruches et techniques apicoles y sont présentées).

Préserver la biodiversité, pas seulement comme un patrimoine mais aussi comme source d'innovation en valorisant les richesses cachées du végétal, ses actifs utiles à la santé. Ce sentier est d'ailleurs générateur de recherches avec la faculté de pharmacie, l'INRA, le CIRAD de Montpellier, des brevets sont réalisés et d'autres en cours. <http://sentierdescultures.fr/>

Dormir dans des lodges au cœur d'une oliveraie familiale à Combaillaux. Balade en tracteur au cœur de l'oliveraie cultivée en agriculture biologique, halte au moulin en pierre du XVIII^e siècle, diffusion d'un film sur le travail d'olivieron et dégustation des différentes huiles produites sur le domaine, c'est l'une des propositions faite par les frères Viala. Afin de s'imprégner un peu plus encore de leur univers, ils proposent depuis 2013 trois lodges au milieu de leurs oliviers.

www.olivie.eu

LES PETITS MÉTIERS DE LA PÊCHE

De Vendres à Palavas-les-Flots... la pêche a construit l'identité des petits villages du littoral héraultais. Pêche au globe, au trémail, à la « capétchade », à la traîne... autant de techniques propres aux métiers de cette pêche artisanale qui s'effectue aussi bien dans la bande côtière que dans les lagunes, et plus rarement au large.



© S. Lucchese Hérault Tourisme

Découvrez... L'univers de la pêche en Méditerranée

Depuis 2015, le Belvédère de la Crieé du Grau d'Agde permet aux visiteurs de découvrir les différents bateaux et types de pêches pratiquées en Méditerranée et suivre le circuit du poisson depuis son arrivée à quai jusqu'à son départ une fois acheté. À l'aide de panneaux explicatifs, vidéos, au travers de larges baies vitrées donnant sur les quais, la salle des ventes et le conditionnement des produits une fois achetés... Vous serez incollables sur l'univers de la pêche. Savez-vous que c'est la seule Crieé en France qui soit dirigée par une femme ?

<http://lebelvedere-agde.com>

© Jean-Frédéric Tissier OT Béziers Méditerranée





Laissez-vous conter... L'histoire de l'un de ces villages

Valras-Plage, une histoire intimement liée à la mer et au fleuve Orb. Le port de pêche réunissait aux beaux jours de nombreuses familles venues pratiquer la pêche professionnelle. Les habitations d'alors étaient sommaires, construites en bois et en roseaux et couvertes de « canottes ». Mais le confort importait peu à ces pionniers habitués à de rudes conditions de vie. Au fil du temps, le hameau s'est agrandi, les pêcheurs saisonniers se sont sédentarisés. Dans les années 1930, les paillottes se sont transformées en maisons pour former à quelques encablures des rives de l'Orb, le quartier des pêcheurs. Quelque 110 familles vivaient là de la pêche, faisant de Valras-Plage un port à part entière, avec sa prud'homie destinée à gérer la pêche locale. Les pêcheurs maîtrisaient toutes les techniques utilisées dans le bassin méditerranéen : le « trémil », la « traîne », le « globe », le « sardinal », la « thonaille »...

L'économie locale dépendait entièrement de la pêche, laquelle engendrait des activités s'y rapportant tels que mareyeurs, conserverie, charpentiers de marine, mécaniciens, commerce de filets et cordages. Dans les années 1950-70, la pêche était florissante et les anciens Valrassiens se souviennent des nombreux bateaux amarrés le long de l'Orb. Elle était alors une tradition qui se transmettait de père en fils. Les femmes occupaient également une place importante : elles étaient employées sur chaque poste de « traîne », à la vente du poisson ou bien encore au remmaillage. L'évolution de la société, les choix personnels souvent liés aux difficultés et à la pénibilité des métiers de la mer ont entraîné une diminution de l'activité de pêche. Toutefois, une nouvelle génération montre le bout de son nez. Certains même sont les descendants de ces pêcheurs dont on peut dire qu'ils sont à l'origine de l'identité de la commune.

Aujourd'hui, la grande majorité des pêcheurs artisanaux inscrits à la prud'homie de Valras-Plage ont moins de 38 ans. Dans le même temps, la relève se dessine avec des jeunes âgés de 17 ans fermement décidés à apprendre le métier en suivant les cours de l'école de pêche de Sète et, bien sûr, en travaillant aux côtés des plus expérimentés.



© Sète Fishing34

IDÉE +

Participez... à une sortie pêche avec un véritable pêcheur

À Valras avec Croispêche ou à Sète avec Sète Fishing 34, embarquez sur un bateau pour découvrir le métier de pêcheur. Ludovic, capitaine et plongeur professionnel à Sète, part pour la campagne du thon de la fin mai à la mi-juin. Le reste du temps, à bord de son bateau flambant neuf, il sillonne l'étang ou la grande bleue et propose de partager sa passion de la pêche le temps d'une 1/2 journée ou d'une journée. Pêche nocturne du calamar à la turlutte, pêche du loup avec un leurre à la surface, pêche de la dorade à la sortie des canaux de la ville... « *Mon bureau, c'est l'étang ou la mer* », précise-t-il avec amour. Pas besoin d'être un pro de pêche sportive, il fournit tout le matériel, de la canne à pêche à l'appât... et même une petite collation. Il faut juste venir avec casquette, crème solaire et casse-croute. Préparez-vous à être surpris par la taille des poissons (relâchés ensuite) et par les invités surprises comme les dauphins que l'on croise au large. <http://setefishing34.com/>



© Communication Ville Agde

Festoyez... autour de l'univers de la pêche



© Ville de Palavas-les-Flots

Le pointu... Vous avez dit « Pointu » ? Mais qu'est-ce donc ?

Ce petit gastéropode, qui doit son nom aux redoutables piquants disposés en spirale autour de sa coquille, est un escargot séculaire qui a rempli une fonction très précise et prestigieuse de l'Antiquité au Moyen-Âge : le mucus qu'il sécrète fournissait alors la « pourpre des anciens » ou « pourpre de Tyr » utilisée pour les étoffes destinées aux Dieux et aux classes dirigeantes des sociétés entourant la Méditerranée.

Aujourd'hui, le « Pointu » a retrouvé sa fonction purement culinaire. Si les espagnols en ont toujours été friands, sa consommation avait quelque peu été boudée en France, mais cet escargot de mer a su reconquérir ses amateurs depuis une dizaine d'années. Il a même sa « Confrérie » depuis 2014 qui, au mois de juin, le met à l'honneur au Grau d'Agde. L'occasion de le déguster décliné en diverses recettes et d'apprendre son histoire de la bouche des pêcheurs.

Les fêtes de pêcheurs...

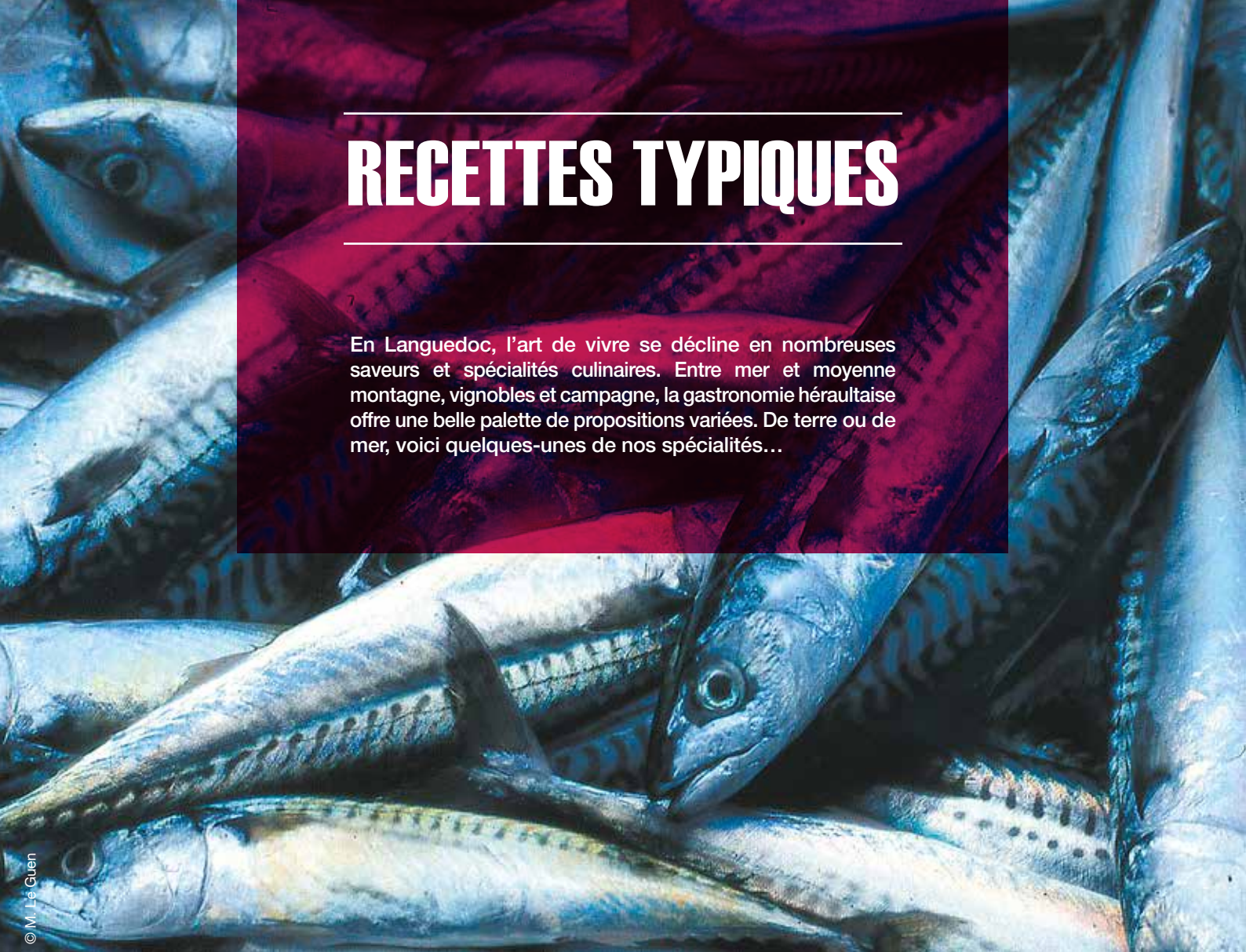
Chaque année, le dernier week-end de juin ou le premier de juillet est l'occasion d'une grande fête pour la communauté des pêcheurs : on célèbre Saint Pierre, patron des pêcheurs. Cette fête religieuse bien ancrée dans la tradition des ports de pêche du littoral languedocien est à la fois un moment solennel et festif. C'est l'occasion de rendre hommage à tous les disparus en mer et d'honorer la Méditerranée, mer nourricière. Messes, processions des pêcheurs portant la statue de saint Pierre, jetés de couronnes de fleurs en mer et bénédiction des bateaux décorés de leurs plus beaux pavois, mais aussi verre de l'amitié, repas, animations culturelles et sportives, feux d'artifice ou embrasement d'une barque, sont des moments incontournables de ce rendez-vous des gens de la mer.



© Ville de Palavas-les-Flots

L'Anguille a sa fête !

À Palavas-les-Flots notamment, c'est au mois de juin que la Prud'homie des Pêcheurs organise une fête pour faire découvrir la pêche de l'anguille dans les lagunes palavasiennes. Très ancienne, elle se pratique à l'aide de nasses appelées « capétheades » qui n'ont que très peu évolué avec le temps. Cette pêche artisanale est très respectueuse du milieu lagunaire mais aussi de la sélectivité des espèces. Il est donc très important pour les pêcheurs, tel que le palavasien Philippe Timothée (second Prud'homme) que cette espèce soit reconnue pour ses qualités gastronomiques mais aussi pour sa pêche responsable et durable.



RECETTES TYPIQUES

En Languedoc, l'art de vivre se décline en nombreuses saveurs et spécialités culinaires. Entre mer et moyenne montagne, vignobles et campagne, la gastronomie héraultaise offre une belle palette de propositions variées. De terre ou de mer, voici quelques-unes de nos spécialités...

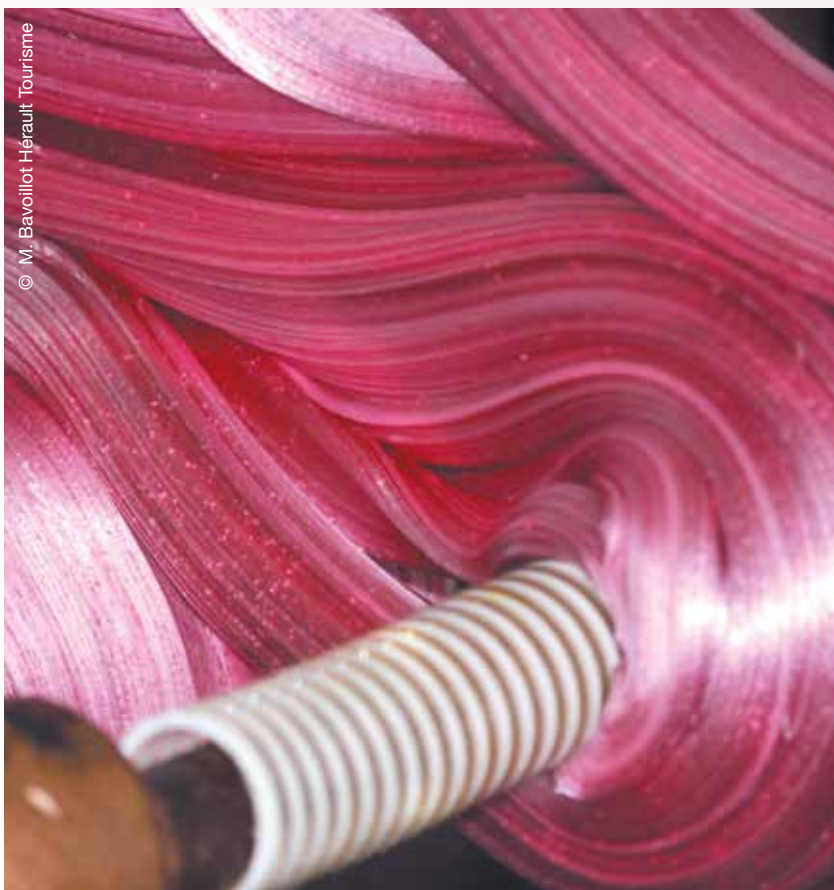
Le Berlingot de Pézenas

On ignore l'origine de ce bonbon. Le sucre est dressé en bâtonnet et parfumé à diverses essences (anis, menthe, café, citron, etc). Cette friandise peut se conserver de longs mois. Une seule fabrique, l'entreprise Boudet, continue aujourd'hui cette fabrication artisanale, que l'on trouve dans toutes les pâtisseries et épiceries de la ville. Pour voir la fabrication artisanale du Berlingot, on peut participer à la visite gratuite de la fabrique de mai à mi-septembre.

La bougnette

Spécialité du Haut-Languedoc, la bougnette est une préparation charcutière faite à partir de jarret et gras de porc, mélangés avec de la mie de pain, d'œufs entourés de crépine, et ensuite frits dans l'huile bouillante. On l'accompagne en général d'une salade.

© M. Bavoillot Hérault Tourisme



La gastronomie sèteoise

Macaronade, moules et encornets farcis, bourride de baudroie, seiche en rouille, soupe de poisson, daurade royale, coquillages du bassin de Thau... À Sète, la gastronomie est généreuse et constitue tout un art de vivre. Une cuisine colorée et généreuse qui ressemble à la mosaïque des peuples qui l'ont engendrée. Mais s'il y a bien une recette typique de Sète, c'est la tielle de poulpe ou plutôt « pouffre », car à Sète c'est son nom. Cette tourte est venue d'Italie dans le bagage des émigrants italiens de Gaéta au nord de Naples à la fin du XIX^e siècle. La recette a évolué au fil du temps pour obtenir celle que l'on connaît aujourd'hui, développée dans les années 1930 par Adrienne Pages et son mari Bruno Virducci. Ce sont leurs descendants, héritiers de la recette et du savoir-faire de leurs aïeux, qui sont aux commandes des fabriques artisanales Dasse, Virducci et Cianni. Et qu'est-ce qu'on y trouve dans cette petite tourte ? Du « pouffre », bien entendu, mais aussi tomates, épices, ail... Gardons un peu de mystère... La fête de la tielle en septembre est l'occasion idéale de la déguster et en savoir plus sur ses secrets.



© ADT34



© M. Bavoulot

Le Petit Pâté de Pézenas

Il s'agit d'une préparation « sucrée-salée » en forme de bobine, apportée au milieu du XVIII^e siècle par le cuisinier anglais de Lord Clive, Vice-Roi des Indes, venu prendre repos à Pézenas. À base de viande d'agneau, elle se consomme réchauffée en début de repas. On la trouve dans toutes les pâtisseries de la ville. Elle peut facilement se transporter et se conserver quinze jours au réfrigérateur. 5 pâtisseries possèdent la recette d'origine dont le secret jalousement gardé a été déposé à l'INPI.

Le ragoût d'escoubilles (en occitan « les restes »)

Recette typique du Cœur d'Hérault (Clermont l'Hérault, Lodève, Saint-Guilhem le Désert) qui consistait à rassembler les restes de saucisse, viande de porc ou veau, carottes, céleri branche, olives vertes, champignons secs... pour en faire un ragoût que l'on accompagnait de pommes de terre. Les familles et quelques restaurateurs du Cœur d'Hérault continuent de la mettre au goût du jour.



© Pierre Ramond

Sans oublier les produits typiques du Languedoc

Pélardons et oignons doux des Cévennes, navets de Pardailhan, oignons doux de Lézignan-la-Cèbe...



ARTISANAT

Textile, verrerie, poterie, lutherie... Ancestraux ou contemporains, nos savoir-faire ont partout laissé leur empreinte. Un peu d'histoire...

VILLENEUVETTE, LODÈVE... UNE HISTOIRE LIÉE AU TEXTILE

La proximité avec le Larzac et sa laine, des grands axes de communication et des ressources en eau ont contribué à un rayonnement de l'industrie textile en Cœur d'Hérault. C'est d'abord à Villeneuve qu'en 1673 un marchand drapier de Clermont l'Hérault fait l'acquisition d'un terrain en bordure de la Dourbie et décide d'y construire une manufacture textile. Cette dernière est approuvée 4 ans plus tard par un édit royal dans le but de concurrencer les textiles anglais et hollandais. Elle devient alors « Manufacture Royale ».

Dans ce village-usine qui fonctionna jusqu'au milieu du XX^e siècle, tout était pensé pour favoriser sur place le maintien d'une main d'œuvre de qualité dans un cadre de vie attractif : l'ensemble des ateliers de fabrication du tissu y étaient regroupés au même titre que des logements pour les ouvriers et leurs familles, chapelle, commerces, jardins... Ainsi que des privilèges sociaux avant-gardistes : école pour les enfants, allocations en cas de maladie, « Caisse d'Épargne »...

Une visite guidée à travers les ruelles pavées permet de découvrir cette ancienne cité drapière : ateliers industriels, logements des ouvriers, système hydraulique, place du village... Une belle endormie qui conserve en son enceinte la mémoire de ce riche passé textile.

© M. Sanz Hérault Tourisme



© Sophie Quennoz

Dès 1726 c'est, non loin de là, Lodève qui tire son épingle du jeu. Le Cardinal de Fleury, originaire de la ville et devenu Premier Ministre de Louis XV, assure à la cité le monopole de la fourniture en draps pour la confection des tenues des troupes royales d'infanterie. Lodève devient alors la capitale du drap pour la troupe pendant près de 200 ans et la production atteint son apogée au milieu du XIX^e siècle. Pourtant cette dernière décline et Lodève, à l'instar de Villeneuve, voit sa dernière usine fermer en 1960. Les hôtels particuliers des marchands drapiers ayant fait fortune témoignent encore aujourd'hui, dans les rues du centre-ville, de cette prospérité.

www.clermontais-tourisme.fr - www.tourisme-lodevois-larzac.com

La Manufacture Nationale de Tapis de la Savonnerie de Lodève

En 1964, Lodève accueille des familles de harkis rapatriées d'Algérie. Alors que les hommes s'emploient à l'Office National des Forêts, le ministère des Armées crée un atelier de tissage pour y employer une trentaine de femmes. 2 ans durant, ce seront des tapis sans caractère spécial qui y seront produits. En mai 1966, sur proposition d'André Malraux, l'atelier est transformé en passant sous la direction du Mobilier National. Les femmes suivent alors une formation aux techniques de lissage perpétuées depuis près de 4 siècles par les lissiers de la Manufacture Nationale de la Savonnerie et l'atelier devient alors le seul atelier des Gobelins installé en province. Des tapis d'exception y sont tissés sur des métiers de haute lice par des lissiers très qualifiés et renommés. On y restaure et réalise des tapis destinés aux Ambassades, à l'Élysée, à Matignon... Ce savoir-faire unique et qualifié se découvre lors d'une visite avec l'Office de Tourisme du Lodévois & Larzac.

www.mobiliernational.fr

AU PAYS DE LA SOIE EN CÉVENNES

L'élevage de vers à soie et la fabrication de fil existe depuis la fin du XIII^e siècle dans les Cévennes. Mais c'est le gel des châtaigniers et oliviers au début du XVIII^e siècle qui va conduire à l'implantation massive de mûriers, à la croissance plus rapide.

Les magnaneries, filatures et moulineries se multiplient alors dans les Cévennes contribuant à l'essor de certaines villes et donnant du travail aux habitants. Spécialisée dans la soie de luxe, la cité de Ganges devient alors le siège des soyeux, fabricants de bas si finement confectionnés qu'ils acquièrent une renommée internationale.

Les crises de la sériciculture, la pébrine (maladie qui dévasta des élevages entiers de vers à la fin du XIX^e siècle), et l'apparition des fibres synthétiques dans la première moitié du XX^e siècle conduisirent au déclin de cette activité qui se maintiendra à Ganges jusque dans les années 1960. Aujourd'hui, 2 entreprises des environs continuent de confectionner des bas de soie de grande qualité : Sotexmi/Bas Clio à Saint-Bauzille-de-Putois (<http://basclio.com/>) et Arsoie à Sumène dans le Gard (www.arsoie.fr).

Non loin de là, à Saint-Hyppolite du Fort dans le Gard, le Musée de la Soie concentre et présente toutes les activités séricicoles : de l'élevage des vers au tissage en passant par la filature.

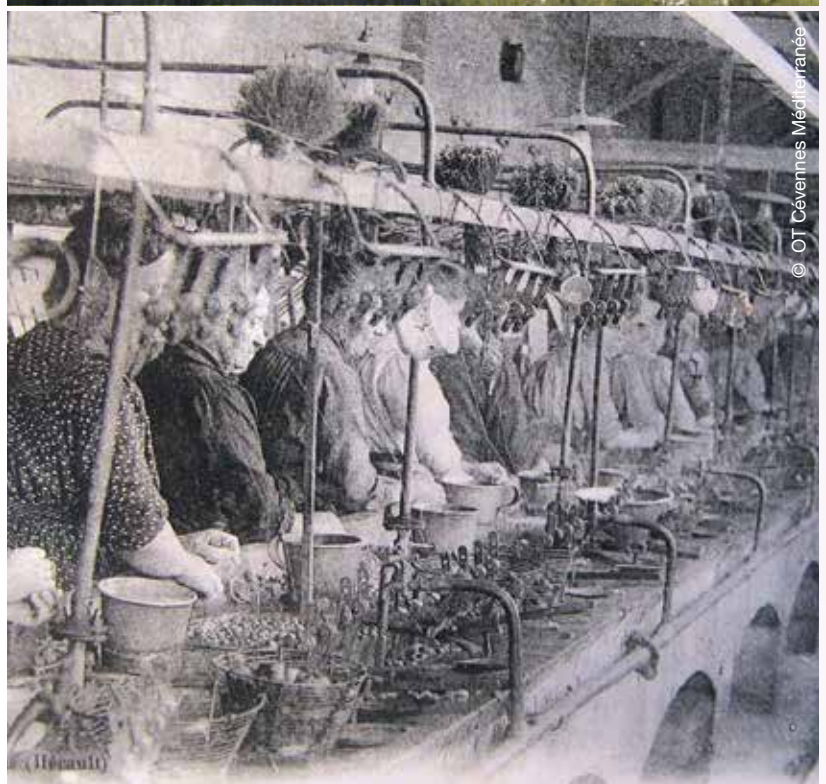
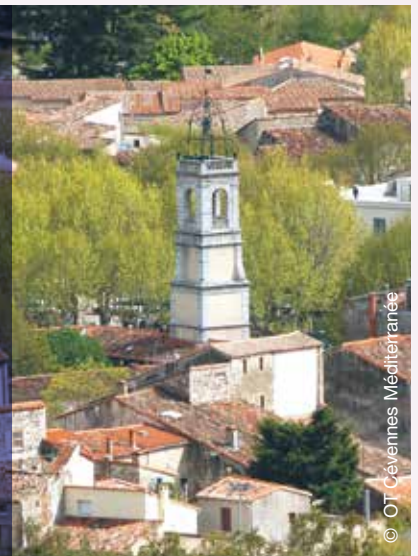
<http://museedelasoie-cevennes.com/>

L'architecture locale reflète aussi cette empreinte séricicole tout comme certains hébergements locatifs en lieu et place d'anciennes filatures ou magnaneries.

www.ot-cevennes.com

« Au bas
de Ganges
Dans votre
soie flambant
neuf, par le
monde entier
prenez l'envol
Jolis bas
de Ganges »

(extrait d'un poème
de Marcellin fin XIX^e)



Ganges — Filature de Soie

LA POTERIE VERNISSÉE DE SAINT-JEAN-DE-FOS

Établie dès le XIV^e siècle, l'activité potière fait de Saint-Jean-de-Fos le centre de production céramique le plus important de la vallée de l'Hérault. Elle disparaît pourtant au cours du premier quart du XX^e siècle, concurrencée par l'apparition d'objets utilitaires en métal et par la porcelaine et faïence des grandes manufactures. Il faudra attendre les années 1980 pour que de nouveaux potiers s'installent à Saint-Jean-de-Fos, village qui compte aujourd'hui une dizaine d'ateliers dont la renommée attire de nombreux visiteurs. Traditionnelle ou contemporaine, la production locale offre une grande diversité. Tous les ans, le 1^{er} week-end d'août, un marché des potiers y est organisé. Créée en 2010 dans un ancien atelier authentique du XIX^e, Argileum, la Maison de la Poterie, raconte l'histoire de cette tradition potière au travers d'une visite interactive et ludique. Elle est aussi le cadre d'expositions temporaires et propose des ateliers de poteries pour petits et grands afin de s'initier à ce savoir-faire.

www.argileum.fr

© Almon Didier - Imago ad Graphicum - CCVH



© Solignac Julie - OTI-SGVH

IDÉE +

Oyas Environnement « un système d'arrosage novateur vieux de 4 000 ans »

Créé en 2014 dans le village de potiers, une fabrication 100 % éthique et écologique. Ces pots en céramique micro-poreuse permettent d'arroser les plantes tout en faisant des économies d'eau.

Fabriqués exclusivement en France par des artisans potiers, ces oyas ont le vent en poupe.

www.oyas-environnement.com

LA LUTHERIE À MONTPELLIER

N'entendez-vous point ces douces mélodies qui s'échappent des fenêtres du quartier Sainte-Anne ? C'est ici qu'est abrité le conservatoire de musique de Montpellier ; et c'est aussi ici, entre autres, que, depuis une vingtaine d'années, sont venus s'installer plusieurs luthiers, séduits par la richesse culturelle et musicale de la ville.

Ce sont en tout 11 ateliers de lutherie, consacrés essentiellement aux instruments du quatuor, qui se cachent derrière les lourdes portes des bâtiments anciens, au cœur de l'Écusson. Une telle concentration est exceptionnelle et ne se retrouve que dans peu de villes en Europe, dont la célèbre ville de Crémone. Réalisation d'instruments neufs ou réparation et entretien, les artisans luthiers de Montpellier, formés à Paris, Mirecourt, mais aussi en Italie, en Angleterre ou en Allemagne, sont reconnus pour la qualité de leur travail auprès des musiciens et mélomanes du monde entier.

www.aimm.tv

Secrets de luthiers, une visite rare et exclusive proposée par l'Office de Tourisme

Après l'évocation des lieux qui ont marqué l'histoire de la musique à Montpellier, l'un des 11 artisans luthiers que compte la ville ouvre son atelier pour parler de son travail et faire partager sa passion au milieu d'odeurs de bois et de vernis. www.montpellier-tourisme.fr

Les concerts de Magnol

Frédéric Chaudière, l'un des luthiers de Montpellier, a installé son atelier dans le magnifique hôtel particulier Magnol. Dans cet écrin du cœur de ville, il organise régulièrement des concerts avec des artistes talentueux. Des soirées concerts + échange qui permettent aux mélomanes d'apprécier la proximité avec les musiciens dans un cadre intimiste, de prolonger l'émotion avec convivialité et de nouer des liens avec les artistes. www.hotelmagnol.com

©OT Montpellier Méditerranée Métropole - G.Charron



LES GENTILSHOMMES VERRIERS SUR LE CAUSSE DE L'HORTUS

Faisons un bond dans le temps... C'est au XIII^e siècle que s'installent les premiers verriers sur le causse de l'Hortus. Forêts de chênes verts nécessaires à la combustion, sable et silice... Toutes les conditions étaient réunies pour y ancrer cette tradition. Jusqu'à la Révolution, une vingtaine de verreries fabriquaient flacons, fioles, verres et bouteilles pour les apothicaires et vignerons de la région.

Les verriers se réunissaient régulièrement à Sommières dans le Gard où se trouvait leur syndicat. C'est ici que fut élaborée en 1445 la charte des gentilshommes verriers du Languedoc qui réglementa leur activité 5 siècles durant. Le chemin que les verriers empruntaient alors pour s'y rendre est aujourd'hui baptisé « chemin des verriers ». Un circuit touristique qui permet de découvrir l'histoire locale du verre et son précieux patrimoine archéologique et artistique, des verreries forestières d'hier aux ateliers d'aujourd'hui.

Car si d'importants vestiges témoignent de l'histoire de la verrerie sur le territoire (mas de Baume, verrerie de Couloubaines...), des artisans verriers perpétuent aujourd'hui encore ce savoir-faire et ouvrent les portes de leurs ateliers pour faire découvrir leur métier et leurs créations.

La Halle du Verre à Claret, un centre d'interprétation unique en France

Aménagée dans l'ancienne verrerie d'art de Claret, la Halle du Verre retrace l'histoire du verre et son développement dans le bassin Méditerranéen depuis l'Antiquité et celle, plus locale, des Gentilshommes verriers du causse de l'Hortus des origines à nos jours. L'exposition permanente en rez-de chaussée (panneaux pédagogiques, fresques, maquettes, vitrines...) présente près de 4000 ans d'un savoir-faire singulier. L'étage est quant à lui consacré à des expositions temporaires sur le verre patrimonial et contemporain, s'appuyant sur la création locale et les écoles artistiques européennes. Un atelier de verrier installé en son sein propose ponctuellement des démonstrations publiques de travail du verre (soufflage, filage...) animées par le verrier Guillaume Domise. Un circuit adapté permet aussi au jeune public de découvrir les mystères de l'histoire du verre de façon ludique. Occasionnellement, des rendez-vous insolites et festifs y sont organisés. C'est le cas notamment de Noël de Verre sur un week-end au mois de décembre où l'art verrier et la magie de Noël se conjuguent (marché des verriers, démonstrations...). www.cc-grandpicsaintloup.fr/-Halle-du-verre-.html

Verrier Gérard Attard © S. Lucchese Hérault Tourisme



© C. Pages



L'ARTISANAT LOCAL S'EXPOSE

Galleries d'art, circuit à la découverte de boutiques de créateurs, événements... Les artisans d'art locaux s'exposent pour notre plus grand bonheur. Quelques idées...

Créateurs Métiers d'Art du Piscénois

Labellisée « Ville et Métiers d'Art », Pézenas compte un grand nombre d'artisans créateurs. L'Association des Créateurs Métiers d'Art du Piscénois, dans laquelle plus de quarante artisans créateurs sont regroupés, est le gage d'objets conçus et fabriqués au sein même de leur atelier. Mosaïque, ferronnerie, faïence, maroquinerie... Ce sont des savoir-faire multiples qui sont représentés. Estampillés « *Je conçois, je fabrique dans mon atelier* », ils sont facilement identifiables lors d'une balade dans les ruelles du cœur historique. Ponctuellement, ils organisent des stages d'initiation et de perfectionnement. www.pezenas-tourisme.fr

Ateliers d'art de France à Pézenas

Le syndicat professionnel des artisans d'art au niveau national expose depuis 2012 à Pézenas dans l'ancienne Maison Consulaire. Cet espace de 330 m² accueille les pièces uniques et séries limitées de 120 à 200 artisans créateurs sur les thèmes : objets décoratifs, mobilier, luminaire, arts de la table, bijoux, mode et sculptures. Les pièces sont destinées à la vente et sont renouvelées au fur et à mesure ; de même, les expositions thématiques changent tous les 2 mois. www.ateliersdart.com

La Galerie de la Perle Noire en Agde

présente les créations d'artistes résidents et d'autres, venus du monde entier, dans de captivantes expositions. Plasticiens, peintres, créateurs de modes, céramistes... trouvent ici un écrin à la hauteur de leurs œuvres. www.metiersdart.cahm.net

Les ateliers Saint Roch à Montpellier

Au cœur du centre historique de la ville, et plus particulièrement dans le vibrant quartier Saint Roch, les artisans créateurs ouvrent leurs Ateliers-Boutiques. Une rencontre entre créativité et savoir-faire au travers de séries limitées et de pièces uniques : céramique, bijoux, création textile... des créations « made in Montpellier ». www.ateliers-st-roch.com

Le Salon des Artisans Créateurs de Lodève

Tous les ans en novembre, Lodève met l'artisanat régional à l'honneur. Présentation et vente d'œuvres uniques, tables rondes, ateliers créatifs adultes et enfants, démonstrations... 3 jours durant Lodève met la création artisanale à l'honneur. Une bonne idée pour y glaner quelques cadeaux de Noël uniques. www.tourisme-lodevois-larzac.fr



Nos **TRADITIONS**

Il est en Hérault, un véritable « savoir-fête ». Quand villes et villages du Languedoc se donnent en spectacle, c'est avec gourmandise et une énergie qui emporte l'adhésion de tous !



LES ANIMAUX TOTÉMIQUES

Dans de nombreux villages, la mémoire populaire héraultaise est célébrée par un « animal totémique ». En carton, tissu ou bois, on « sort » en procession l'âne, le loup, le chameau, le hérisson, le poulain, l'escargot... bêtes étranges, portées et actionnées par des hommes. De Montpellier à Béziers, on en recense une soixantaine et la légende de certains se perd au fin fond de l'histoire. C'est le cas du bœuf de Mèze, dont la saga commence en l'an 59 de l'ère chrétienne. Pour d'autres, la légende remonte au Moyen-Âge, comme le poulain de Pézenas, cadeau royal de Louis VIII.

L'Âne Martin de Gignac

On raconte à Gignac qu'au jour de l'ascension 719, les sarrasins attaquèrent la ville tôt dans la matinée. L'âne Martin qui somnolait au pied des remparts fut interpellé par le frottement des glaives des assaillants sur la pierre des murs de la cité. Il se mit à braire de toutes ses forces pour alerter les gignacois qui sautèrent de leur lit pour défendre leur ville avec des racines d'un arbuste nommé le « garou » entreposées chez le boulanger, plus communément appelé en occitan « lo trintanel ». Dans un premier temps, ils réussirent à repousser les assauts des sarrasins mais, plus tard dans la matinée, ils durent rendre les armes et s'enfuir par des galeries souterraines.

Au-delà d'avoir sauvé le village, l'âne Martin a contribué à sauver les habitants qui, suite à la mise à sac de la ville ont pu la rebâtir de leurs mains.

Ainsi, chaque jeudi de l'ascension depuis ce jour, les gignacois commémorent le « Senibelet », un simulacre de combat perpétuant la tradition et opposant un sarrasin à 2 gignacois. L'âne Martin est ensuite porté en triomphe dans les rues de la ville.

Et ni le curé, ni Louis XIII ne purent empêcher les habitants de rendre hommage à leur sauveur. C'est ainsi qu'à Gignac les mauvais élèves ne portent pas de bonnet d'âne.

Et tant d'autres légendes à découvrir encore...

© Ville de Pézenas



Le Poulain de Pézenas

Louis VIII avait une jument très belle qu'il estimait entre toutes. Cette jument favorite tomba malade pendant les fêtes données à Pézenas à l'occasion de son séjour. Le roi dut, à regret, la laisser à son départ, dans les écuries du Gouverneur du Château, non sans toutefois prier deux Consuls de la ville d'en prendre bien soin. À son retour à Pézenas, quel ne fut pas l'étonnement du monarque d'apercevoir sa jument, qu'il croyait morte, et, auprès d'elle, un petit poulain qu'elle avait mis bas et qui lui fut présenté la tête ornée de rubans et de feuillages. Surpris et charmé, Louis VIII voulut, pour perpétuer la mémoire de cet événement, que la ville fit construire un poulain en bois et qu'elle l'admit, en souvenir d'amitié pour sa royale personne, dans toutes les fêtes publiques, à partir de 1226.

LES TRADITIONS CAMARGUAISES

En Pays de Lunel, au cœur de la Petite Camargue, le taureau est un roi. Avec le printemps revient la « temporada », la saison taurine, qui se déroule de mars à novembre. Héritées de coutumes ancestrales, les fêtes traditionnelles attirent une foule d'amateurs, venue fêter le cheval et le taureau de Camargue. Ainsi, dès le début du XIX^e siècle, dans de petites arènes de fortune, on voit s'affronter des taureaux et des hommes, les raseteurs. À l'aide d'un crochet (le raset), ils doivent enlever les attributs (cocardes, glands, ficelles) fixés entre les cornes de l'animal : c'est la Course Camarguaise. Abrivado, bandido... Les gardians, aidés de leurs chevaux, encadrent et dirigent un troupeau de taureaux pour les amener des prés jusqu'aux arènes du village (abrivado) pour la course de l'après-midi. La bandido, c'est le retour des taureaux des arènes aux prés. Elles mettent le savoir-faire des gardians à rude épreuve pour contenir les taureaux toujours prêts à s'échapper dans les ruelles des villages.

Empègue, vous avez dit empègue ?

C'est un mot mystérieux, avec accent tonique, pour qui ne « vient » pas de la Petite ou Grande Camargue. Pour vous mettre sur la piste, en occitan, pègue évoque la colle... En se baladant dans les ruelles de Marsillargues en Petite Camargue, le regard est attiré par de surprenants dessins au pochoir, ici un taureau, là un flamant, plus loin une croix de Camargue, rouge, bleu... Les fameux empègues. Comme souvent, tout est affaire de mémoire : au temps des conscrits, ces derniers, avant de partir pour leur service militaire, passaient de maison en maison vendre une sorte de brioche pour glaner quelques sous et aujourd'hui, les jeunes, lors des fêtes locales, font vivre cette tradition en vendant « le fougasset », en guise de merci, ils apposent un signe : l'empègue de l'année... Pour en savoir plus, direction Viavino à Saint-Christol, où une très belle exposition permanente raconte cette tradition locale.

www.viavino.fr

IDÉE+

La Botte Gardiane, la tradition et la modernité

Labellisée en 2007 « Entreprise du Patrimoine Vivant », la Botte Gardiane en Petite Camargue est la seule entreprise française spécialisée dans la fabrication artisanale des bottes de gardians camarguais. Dans l'atelier de production à Villetelle, où seulement une quinzaine de personnes assurent la production de A jusqu'à Z, tout est fait main, depuis la découpe des semelles à l'assemblage, avec des produits nobles, dont des cuirs venus d'Europe et notamment de France, d'Italie et de Belgique. Mais il ne s'agit pas que de bottes traditionnelles, celles qui contribuent au panache de nos gardians, car la famille Agulhon, qui a repris l'entreprise en 1995, a su se tourner vers l'avenir en développant des gammes de chaussures et d'accessoires plus contemporains : bottes, bottines, sandales, ballerines, sacs à main, ceintures... aux coloris variés. Bref, il y en a pour tous les goûts et tous les pieds, d'autant qu'ils font aussi du sur-mesure ! Antoine et Julien, les 2 frères, gèrent l'atelier et la petite boutique de Villetelle alors que leur sœur Fanny s'occupe des boutiques ouvertes à Paris. Une entreprise familiale qui a su se développer en alliant tradition et modernité. Leur atelier de fabrication et sa petite boutique se visite sur rendez-vous en semaine et librement le week-end. Il faut toutefois préciser que l'atelier déménagera un peu plus loin à Aigues Vives dans le Gard à compter du 2^e semestre 2017. www.labottegardiane.com



© La Botte Gardiane



Le Musée de la Mer à Sète

L'un des espaces de ce musée inauguré en 2014 est entièrement dédié aux joutes Languedociennes : collection de pavois et de lances, chariots d'entraînement, drapeaux de joueurs, costumes anciens et récents... Pour tout savoir sur l'évolution de la pratique des joutes de ses débuts à nos jours.

LES JOUTES LANGUEDOCIENNES

Les joutes se pratiquent sur tout le littoral héraultais, mais c'est à Sète qu'ont lieu les plus célèbres au point qu'elles sont aussi appelées « joutes sétoises ». Il faut dire qu'ici la tradition est aussi ancienne que la construction de la ville. Sète est née le 29 juillet 1666 aux sons des hautbois et tambours, sous les auspices festifs des joutes nautiques. Depuis cette date, les joutes sétoises se perpétuent chaque été. En compétition, deux joueurs, sur des barques appelées « tintaines » avec

10 rameurs, protégés d'un pavois, attaquent leur adversaire avec une lance terminée d'un trident. Le but du jeu est de faire tomber à l'eau le joueur adverse. La Saint-Louis est le rendez-vous tant attendu des joueurs pour leur tournoi final de l'année. 6 jours de festivités non-stop autour du canal Royal mais aussi dans les rues et places publiques. Mais bien d'autres villages de pêcheurs possèdent leurs équipes de joueurs, comme Agde, Bouzigues, Marseillan, Mèze, Frontignan, Palavas-les-Flots...

LE TAMBOURIN

Au départ le tambourin était un peu comme la pelote basque : un jeu de longue paume né à la fin du XIX^e siècle. Les tonneliers vigneron cintraient les tambourins qui servaient ensuite à sa pratique sur les places des villages languedociens. C'est sous l'impulsion du grand écrivain de langue occitane Max Rouquette que des règles ont été instaurées, permettant aux équipes héraultaises de jouer sur les mêmes bases que des équipes italiennes, qui pratiquaient alors un sport un peu similaire. Aujourd'hui, il s'agit d'un véritable sport collectif pouvant se pratiquer par équipes de 3 en intérieur ou de 5 en extérieur. Le propos étant de se renvoyer une balle d'un camp à l'autre à l'aide... d'un tambourin. Joué principalement en Hérault et en Italie, le Tambourin tend à se développer dans d'autres parties de France mais aussi en Espagne. Car oui, le tambourin n'est aujourd'hui plus un simple jeu mais un sport à part entière. <http://sport-tambourin-cd34.com/>



© Comité Sport Tambourin Hérault

La Tambourithèque à Gignac

embarque dans l'histoire de ce sport. De vieilles affiches remplies d'émotions ornent les murs. De vieux instruments y sont exposés. Vous apprendrez les règles, les secrets des techniques de jeu. Vous assisterez en direct au montage d'un instrument dans la seule et unique fabrique de tambourins en France qui a gardé son savoir-faire d'antan. Pour parfaire cette découverte, rien de tel que d'assister à un match. Pour sûr, vous serez séduits. D'ailleurs, l'été, une tournée Beach Tambourin est organisée sur les plages héraultaises pour initier les visiteurs à cette pratique typiquement héraultaise.

www.saintguilhem-valleeherault.fr

L'EAU, SOURCE DE BIEN-ETRE

L'EAU AIME L'HÉRAULT, QUI LE LUI REND BIEN

Maîtrisée, avec le canal du Midi ou avec le canal du Rhône à Sète, nourricière dans les plaines agricoles (lac du Salagou), câline avec nos petits bobos, artiste avec nos paysages où les massifs calcaires ont été son terrain de jeu favori...

Aujourd'hui elle sait se la couler douce et parfois se faire mousser avec une pointe de sel : Paddle, voile, canoë, kitesurf, canyoning...

3 STATIONS THERMALES REPUTEES AUX VERTUS TRES SPECIFIQUES

Balaruc-les-Bains, presqu'île de bien-être

Réputée depuis l'Antiquité pour ses bienfaits, agréée pour les soins en rhumatologie et phlébologie, c'est une longue histoire qui a permis à Balaruc-les-Bains de devenir leader en France.

La seule station thermale en Méditerranée vit une révolution avec l'ouverture en 2015 de son nouvel établissement thermal : un bâtiment high-tech aux lignes audacieuses, avec un plateau de soins de 16 000 m², 5 bassins de soins collectifs, des lits d'application de boue thermique (une création sur-mesure), et des salles de repos panoramiques avec vue imprenable sur le bassin de Thau et la ville de Sète. Certaines de ses particularités : le péloïde, ou boue thermique, est préparé à partir d'un sédiment limono-sableux, extrait du bassin de Thau et mûri au contact de l'eau thermique. Elle compte aussi parmi les eaux les plus chaudes et minéralisées du Languedoc Méditerranéen.

<http://thermesbalaruclesbains.com>

O'Balía, le Spa thermal de Balaruc-les-Bains

Adeptes de pauses « bien-être » sans nécessité d'une cure ? À O'Balía, on profite de l'eau thermique, juste pour le plaisir. En plein air, on apprécie ses vertus avec le bain bouillonnant, les banquettes hydromassantes, le geyser... Tout en profitant de la nature environnante et de la vue sur le bassin de Thau. À l'intérieur, sauna et caldarium nous enveloppent de leur chaleur. Et, bien entendu, O'Balía propose

toute une gamme de massages pour prolonger ce moment de sérénité. www.obalia.fr

Thermaliv, la gamme de produits à l'eau thermique de Balaruc-les-Bains

Des soins complets naturels pour le visage et le corps, testés sous contrôle dermatologique et dépourvus de paraben... Avec Thermaliv, on profite des bienfaits de l'eau thermique de Balaruc-les-Bains associée à des extraits végétaux et à des actifs ciblés chez soi et au quotidien.

www.thermaliv.fr



Avène, une station thermale historique dans un cadre préservé

La station thermale d'Avène au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc est entièrement dédiée à la dermatologie et au traitement des affections cutanées et ce, depuis la création du 1^{er} centre en 1743. Sa certification AQUACERT HACCP Thermalisme® en 2010, et depuis renouvelée, est la reconnaissance de la démarche qualité de ses soins et process. Il s'agit d'une eau faiblement minéralisée avec une origine profonde issue de précipitations très anciennes qui s'est infiltrée dans les sols pendant plus d'une cinquantaine d'années. Elle



© Jondreville

Thermes de Balaruc-les-Bains

contribue à une diminution de l'inflammation, une atténuation des irritations et une accélération de la cicatrisation. À noter que le centre thermal est particulièrement adapté aux traitements des jeunes enfants.

www.avenecenter.com

L'Eau thermale d'Avène : une gamme de soins et cosmétiques connue et reconnue dans le monde entier

Le rachat de la Station d'Avène par les laboratoires Pierre Fabre en 1975 l'introduisit dans une ère de thermalisme scientifique. C'est ainsi que la gamme Eau thermale d'Avène est née ; d'abord plébiscitée au Japon, sa notoriété s'est très vite étendue au reste du monde.

La spirale de la marque Avène, on la doit d'ailleurs à un designer japonais, M. Mizuno. Elle est une représentation de la source vue de dessus. Pureté, douceur, énergie... Une spirale digne de sens.

www.eau-thermale-avene.fr

Lamalou-les-Bains, une station aux sources multiples

Nichée au pied du Caroux dans le Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, la station thermale de Lamalou-les-Bains trouve son origine dans la découverte de plusieurs sources lors de percements de galeries minières aux 11^e et 12^e siècle. L'histoire veut qu'un paysan souffrant de douleurs se soit baigné dans une mare boueuse formée par ces eaux et s'en soit senti soulagé. Le premier établissement thermal voit le jour au tout début du XVIII^e siècle et, depuis lors, sa notoriété n'a cessé de s'étendre. Hauts dignitaires, militaires, hommes de lettres, médecins et neurologues en ont fait un lieu de prédilection. Spécialisée en rhumatologie et neurologie, elle s'est également tournée vers la rééducation fonctionnelle.

www.chainethermale.fr/lamalou-les-bains.html

Le Spa du Centre thermal

En fin d'après-midi, le centre s'ouvre aux non curistes pour leur permettre de profiter également de soins de bien-être et relaxation. Ainsi, les accompagnants peuvent aussi profiter de l'eau thermale. Aquamodelage, lit hydromassant, onnée thermale, bain reminéralisant... Et le must, le bain de boue au kaolin (argile blanche fine et pure) qui, mélangé à l'eau thermale, place le corps en état d'apesanteur et offre au toucher une sensation de velour.

© Corentin Mossiere Chaîne Thermale du Soleil



2 EAUX MINÉRALES GAZEUSES DANS LE PARC NATUREL RÉGIONAL DU HAUT-LANGUEDOC

La Salvetat, une eau minérale gazeuse pauvre en sodium

Et oui, c'est bien dans l'Hérault, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc qu'elle tire son origine. C'est la rencontre des eaux de pluie, filtrées par les roches cristallines pendant des décennies, avec le gaz carbonique contenu dans le manteau terrestre qui lui confère sa minéralité et sa pétillance. Elle en ressort naturellement gazeuse* une centaine de mètres sous terre sur la commune de la Salvetat-sur-Agout. www.lasalvetat.fr

« Plongez dans les bulles de la Salvetat ». Pour tout connaître de son histoire et de l'exploitation de la source, visitez l'usine d'embouteillage de la Salvetat. De mi-juin à mi-septembre, sur inscription auprès de l'Office de Tourisme, partez à la découverte une heure durant de sa ligne de production. Diaporama, visite commentée, dégustation... vous en connaîtrez tous ses secrets. www.salvetat-tourisme.fr

La Vernière, des bulles 100 % naturelles

Elle est l'une des sources principales utilisées pour les thermes de Lamalou-les-Bains et sa découverte est liée, au même titre, à des forages miniers. À l'instar du vin, l'eau minérale puise ses caractéristiques dans son terroir, car c'est son parcours géologique qui détermine sa composition en minéraux. Ses bulles fines et naturelles font de la Vernière une eau rafraîchissante à la composition minérale équilibrée. En 2014, elle a d'ailleurs été élue Saveur de l'Année par un jury de consommateurs.

Et si vous la testiez en cocktail ? Mélangez la Vernière avec du nectar d'abricot et du jus de citron et vous obtiendrez le Lamalou. Un cocktail rafraîchissant à consommer sans modération. <http://vernieres.com/>

© OT La Salvetat



© Usine La Salvetat



© La Vernière



*pour plus de pétillance, les fines bulles de la Salvetat sont renforcées en gaz carbonique



QUOI DE NEUF POUR 2017?

© Hérault Tourisme - G. Delerue

Inauguration du site des 9 écluses de Fonsérannes fin juin-début juillet

Après 18 mois de travaux et 13 M€ d'investissement, le nouvel aménagement des écluses de Fonsérannes se dévoilera aux visiteurs. Une réouverture qui se fera en grandes pompes ! Immersion totale garantie dans l'histoire du canal du Midi et sa construction : spectacle immersif, haltes scénographiques, éclairages pensés pour observer le site de nuit, restaurant, boutique... une valorisation complète de cet ouvrage majeur du canal, classé Monument Historique.

www.beziers-in-mediterranee.com

Le Cirque de Navacelles, labellisé Grand Site de France

Et oui, c'est tout frais. Fin décembre, le Cirque de Navacelles au cœur de l'espace Causses & Cévennes, inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco en 2011, a obtenu le label Grand Site de France. Il rejoint ainsi « Saint-Guilhem-le-Désert Gorges de l'Hérault », 1^{er} site héraultais à avoir été labellisé en 2010. www.cirquenavacelles.com



© S. Lucchese

Le Marché du Lez à Montpellier

C'est un nouveau lieu, un nouveau concept qui a débuté en septembre 2016 avec l'ouverture du restaurant Terminal#1 des frères Pourcels, qui s'est poursuivi depuis avec d'autres ouvertures et qui va s'étendre jusqu'en 2018. Dans ce nouveau « village » dans la ville, commerces, brocanteurs, marchés de producteurs, cave à vins, restaurants, start-up, expositions, pôles bien-être... se côtoient pour insuffler un nouvel art de vivre : responsable, local, innovant et contemporain. <http://marchedulez.com/>

La voie verte du Haut-Languedoc « Passa Païs » reliée au Canal des Deux mers à vélo

Au printemps, la liaison Béziers-Bédarieux sur la Véloroute 84 permettra de relier le canal du Midi à la voie verte Passa Païs. L'occasion de découvrir des paysages très différents, passer des plaines viticoles aux forêts de chênes verts, châtaigniers et pins d'Alep...

Sortie du nouveau topo guide VTOPO Hérault

Après une première édition concluante en 2014, le mois de septembre 2017 verra naître son digne successeur, avec de nouveaux circuits pour le plus grand bonheur des Vttistes.



Les Expos d'été de certains musées

Musée Fabre Montpellier Méditerranée Métropole

Francis Bacon / Bruce Nauman du 1^{er} juil. au 5 novembre.

Le musée Fabre de Montpellier Méditerranée Métropole s'associe une nouvelle fois au Centre Pompidou à l'occasion du 40^e anniversaire de sa création, afin de présenter une exposition inédite dédiée à deux artistes majeurs de la modernité du XX^e siècle : Francis Bacon et Bruce Nauman. Cet événement célébrera également les 10 ans de la réouverture du musée Fabre. La confrontation de ces deux œuvres que la facilité tendrait à opposer – la peinture versus l'installation et la vidéo, la tradition anglaise figurative face à la scène underground américaine, l'expressionnisme et le minimalisme – permet de renouveler en profondeur, de revivifier même le regard porté sur ces deux grands artistes du XX^e siècle.

<http://museefabre.montpellier3m.fr/>

Musée de Lodève

*L'estampe en 100 chefs-d'œuvre
du 8 juil. au 5 novembre.*

En attendant sa réouverture en 2018 qui le propulsera dans une autre dimension, l'exposition estivale 2017 du Musée de Lodève se poursuivra hors les murs, au Cellier des évêques. L'occasion de découvrir pour la 1^{re} fois en France une exceptionnelle collection de gravures appartenant à la fondation suisse William Cuendet & Atelier de Saint Prex. Au travers d'une centaine de chefs d'œuvre, le parcours donnera à voir un ensemble du XV^e au XXI^e siècle : Rembrandt, Dürer, Corot, Goya, Degas, Morandi, Bonnard, Vuillard... ainsi que des créations d'artistes plus récents.

www.museedelodeve.fr

Centre Régional d'Art Contemporain à Sète
*Géométries Amoureuses / Jean-Michel Othoniel
du 11 juin au 24 septembre.*

L'exposition présente un grand ensemble d'œuvres inédites réalisées principalement en verre et obsidienne. <http://crac.languedocroussillon.fr/>

Argileum, la Maison de la Poterie à Saint-Jean-de-Fos

*Graines de Terre / Séverine Cadier de juin à sept.
www.argileum.fr*

À découvrir aussi les expos temporaires

du Musée Régional d'Art Contemporain de Sérignan, de la Halle du Verre à Claret, de la Maison des Consuls / Musée d'art et d'archéologie en Grand Pic Saint-Loup, du Musée International des Arts Modestes à Sète, du Musée Paul Valéry à Sète, du Musée Médard à Lunel...

2017

EN FÊTES

QUELQUES DATES

© M. Sanz Hérault Tourisme

VTT-Cyclo

**Cyclo sportive
Héraultaise en
Vallée de l'Hérault**
Fin mars-début avril

**Radon Epic Enduro
dans le Parc Naturel
Régional du Haut-
Languedoc**
16 avril

**Rando VTT
« Les Drailhes du
Diable » en Vallée
de l'Hérault**
14 mai

Salagou Mania
Septembre

Larzac Bike Tour
17 septembre

**Fête de la Voie Verte
Passa Païs dans le
Haut-Languedoc**
Septembre

Trail

**Vailhau'trail à
Vailhauquès**
26 février

**Trail des Terrasses
du Lodévois**
1^{er} - 2 avril

**Festa Trail en Pic
Saint-Loup**
19-21 mai

**Grand Raid 6666
Trail dans le Parc
Naturel Régional
du Haut-Languedoc**
3-4 juin

**Œnotrail
à Saint-Christol**
Décembre

Multi-disciplines

Caroux Outdoor
Avril

**Festival
International
des Sports Extrêmes
à Montpellier**
24-28 mai

**Raid de l'Archipel
au Cap d'Agde**
28 mai

Triathlon du Salagou
10-11 juin

**Raid Taill'Aventure dans
le Haut-Languedoc**
17-18 juin

Nautisme

**Sélection Nationale
3 en slalom
Canoë Kayak,
base de Réals -
Cessenon sur Orb**
18 mars

**CIP Optimist - Coupe
Internationale
de Printemps au
Cap d'Agde**
8-14 avril

**Outremer Cup /
Catamaran à La
Grande-Motte**
26-28 mai

**Festikite, Festival
International de
Kite à Villeneuve-
les-Maguelone**
2-5 juin

**L'Étang Record
(run vitesse -
embarcations à voile
et à rames) à Mèze**
1^{er} juillet

**Fêtes de la Saint-Louis,
tournoi de joutes à Sète**
22 au 28 août

**Championnat d'Europe
Hansa à Mèze**
21-27 octobre

**Challenge
Méditerranéen
de Surfkite au
Cap d'Agde**
11-12 novembre

Salons Nautiques

**Boat Show
sur le Canal du Midi
à Capestang**
5-8 avril

**Salon du Multicoque
à La Grande-Motte**
19-23 avril

**Salon Nautique
d'Automne au
Cap d'Agde**
28 octobre - 1^{er} novembre

Théâtre

**Hivernales du Rire et du
Vin en Haut-Languedoc**
28 janvier - 11 février

21^e Fête du Rat à Murviel-les-Montpellier
27-28 mai

Molière, le Théâtre dans tous ses Éclats à Pézenas
7-11 juin

Printemps des Comédiens à Montpellier
Juin

Mirondela dels Arts à Pézenas
Juillet/août

Poésie - Littérature

Printemps des Poètes en Lodévois & Larzac, thématique « Afrique(s) »
4-19 mars

Comédie du Livre à Montpellier
Mai

Festival International du Roman Noir, les 20 ans ! à Frontignan
30 juin-2 juillet

Festival de poésies « Voix Vives, de Méditerranée en Méditerranée » à Sète
Mi-juillet

Les Automn'halles à Sète
29 septembre-1^{er} octobre

Musique

MusicaSète
18-25 mars

18^e Printival Bobby Lapointe à Pézenas
11-15 avril

Festival Arabesques à Montpellier
12-13 mai

Musiques Anciennes à Maguelone
Juin

Quand je pense à Fernande à Sète
16-20 juin

Eco-festival « Nuits Couleurs » en Vallée de l'Hérault
23 juin-11 juillet

Worldwide Festival à Sète
3-9 juillet

Jazz à Sète
Mi-juillet

Festival Radio France Montpellier Occitanie
10-28 juillet

27^e Festival de Thau
Mi-juillet

Festival d'Opérettes de Lamalou-les-Bains
Juillet/Août et Fêtes de fin d'année

Les Internationales de la Guitare à Montpellier
Fin septembre-début octobre

Gastronomie - Vins

Salon Vinisud au Parc des Expositions
29-31 janvier

Fête de la Soupe et des Vins à Lauret
5 février

Journée Paysanne à Saint-Jean-de-Buèges
12 février

Fête de la truffe et du terroir à Claret
19 février

Fête du Cochon et du Terroir à St-Pons-de-Thomières
26 février

Verre et Vin à Campagne
Début mai

Vinocap, tous les vins du Sud à déguster au Cap d'Agde
25-27 mai

Verre en Vigne à Saint-Christol
Fin mai

Fête de la Cerise à Mons-la-Trivale
Début juin

Les Estivales de Montpellier, les Estivales de Thau, les Estivales de Pézenas, les Jeudis de Béziers, les Festivales de Saporta, les Vins'dredis de Bédarieux
Juillet/août

Les Emmuscades, cinéma, coquillages & muscat, à Frontignan
4-5 soirées en juillet/août

Fête du Cru à St-Chinian
Juillet

Fête du Grand St Jean à Faugères
Juillet

Festival du Muscat de Frontignan
Mi-juillet

Festival des Vins d'Aniane
21-23 juillet

Foire aux Huîtres de Bouzigues
Début août

Soirée des Vignerons à Ganges
26 août

Vendanges à l'Ancienne à Saint-Christol
Septembre

Couleurs et Senteurs de la Garrigue à Montoulieu
11 novembre

Foire au gras à Sérignan
Mi-décembre

Art Urbain Architecture

Zone Artistique Temporaire, Parc Montcalm à Montpellier
22-23 avril

K-Live Festival à Sète
Juin

Festival des Architectures Vives
13-18 juin à Montpellier
17-25 juin à La Grande-Motte



© Hérault Tourisme



© J. Noclercq



Hérault Tourisme Agence de développement

Maison du Tourisme
Avenue des moulins
34184 Montpellier cedex 4
Tél. +33 (0)4 67 67 71 71
www.adt-herault.fr

contact presse

Sabrina Lucchese
Tél. +33 (0)4 67 67 79 22
slucchese@herault-tourisme.com
Blog : www.herault-languedoc-presse.com
Facebook : Hérault Tourisme Presse

www.herault-tourisme.com

