Vent Sud

Ecopresse - L'Orée des Mas
Avenue du Golf - 34670 Baillargues
Tél. : 04 99 13 76 50
Fax : 04 99 13 76 51

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Jean-Claude Gallo

RÉDACTRICE EN CHEF ADJOINTE
Idelette Fritsch - ifritsch@objectif-lr.com

RESPONSABLE D'ÉDITION-RÉDACTION
Christelle Zamora - c.zamora@free.fr

DIRECTEUR COMMERCIAL
Richard Lavergne - rlavergne@objectif-lr.com

DIRECTRICE DE PUBLICITÉ
Marina Such - 04 99 13 37 65 - msuch@objectif-lr.com

DIRECTION ARTISTIQUE
François Brumas

STUDIO GRAPHIQUE
Trait d'Union - 04 67 17 38 32 - emma.traitdunion@orange.fr

PHOTOGRAPHES
Olivier Maynard, Christine Caville (pages 7, 31), www.e-com-photos.eu (La Grande Motte page 20), Luc Jennepin (pages 4, 21, 63), Alexandra Klein (page 50) Christelle Zamora (pages 12, 33, 61, 66), Jean-Mathieu Cazenove/CGG (page 23), Régis Mortier /OT La Grande Motte (page 52) OT Cap d'Agde (page 64),Sophie Quencez (pages 62, 63), Aquarium Mare Nostrum Montpellier-agglomération, Musée de Claret Céline Capelier (pages 64 et 65). CMN/Paris Oppidum d'Ensérune (page 17) L'Oppidum d'Ensérune est géré et ouvert à la visite par le Centre des Monuments Nationaux qui compte une centaine de monuments à travers la France parmi lesquels l'abbaye du Mont Saint Michel ou les remparts de Carcassonne.

IMPRESSION
Imprimé en Europe

SUIVI IMPRESSION
Impressions (Messigny-et-Vantoux, 21)

ABONNEMENTS
Delphine Fresneda - 04 99 13 37 69

DIFFUSION
Presstalis - Dépôt légal 1er trimestre 2013

Vent Sud est une publication de la société Ecopresse.
SARL au capital de 56 500 euros.
Ecopresse RCS : 423 910 165 Montpellier
Commission paritaire n° 0610 K 83880
n° ISSN : 1761-5089
Groupe JCG Médias
Président : Jean-Claude Gallo.
SAS au capital de 452 068 euros.
Siège social : L'Orée des Mas - avenue du Golf - 34670 Baillargues

Cette édition a été réalisée en partenariat avec :

AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DU DÉPARTEMENT DE L'HÉRAULT
Tél. : 04 67 67 71 71 - www.herault-tourisme.com

PHOTO DE COUVERTURE
Paul Palau

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
Le vin doit être consommé avec modération.

©Olivier Maynard

ÉDITO

L'Hérault, cœur du Languedoc, est une des destinations les plus prisées en matière de tourisme : la 3e préférée des Français. Et pour cause, le département dispose d'un formidable potentiel avec un Grand Site de France®, Saint-Guilhem-le-Désert - Gorges de l'Hérault, sur seulement une dizaine de sites labellisés au niveau national. Avec une quinzaine de sites remarquables et deux sites en cours de labellisation Grand Site que sont le Cirque de Navacelles et la Vallée du Salagou-Cirque de Mourèze, l'Hérault, le Languedoc, est une destination remarquée et remarquable. Un territoire d'exception au bord de la Méditerranée avec ses étangs, ses lacs, ses voies d'eau et ses fleuves. Son vignoble est chef de file dans le Languedoc et s'installe, par sa taille, à la seconde place dans le classement des départements viticoles de l'Hexagone. L'œnotourisme s'y développe donc avec des sites de référence, l'histoire viticole contribuant à une offre touristique d'hébergement riche de son passé. Aujourd'hui, la gastronomie est florissante, explorant les richesses locales, celles des villes et des villages, tout en valorisant un terroir raconté jusque dans l'assiette. Enfin, sur ces terres ensoleillées, on bouge plus qu'ailleurs et plus que jamais en pratiquant sports nautiques, aériens et terrestres. L'Hérault, le Languedoc, c'est encore une myriade d'activités et de richesses dans une nature accessible à tous et propice au plaisir comme à la détente.

La rédaction

SOMMAIRE

© Olivier Maynard

P6 Terre d'exploration

© Olivier Maynard

P26 Terre d'œnotourisme

© Olivier Maynard

P42 Terre d'étoilés

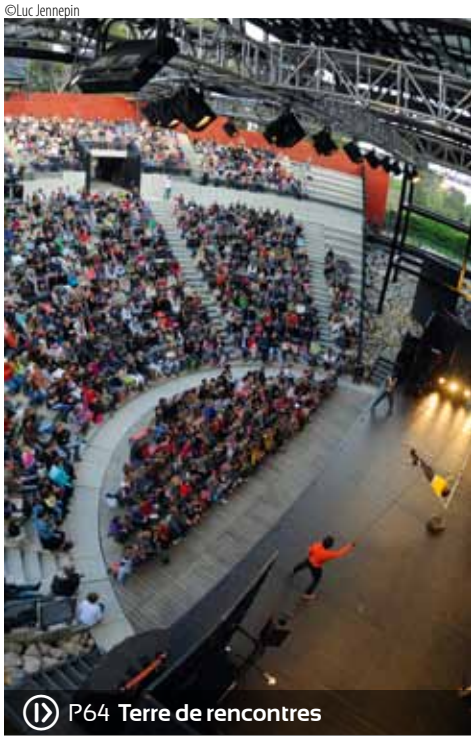
© Olivier Maynard

P50 Terre d'aventures

© Olivier Maynard

P56 Terre d'art et de savoir-faire

©Luc Jennepin



P64 Terre de rencontres

SOMMAIRE

06 | TERRE D'EXPLORATION PORTFOLIO
L'Hérault déploie une palette de magnifiques paysages propices à la balade. Découverte en photos.

26 | TERRE D'ŒNOTOURISME
Le plus vieux vignoble de France est situé dans l'Hérault. La preuve avec une sélection de circuits œnotouristiques.

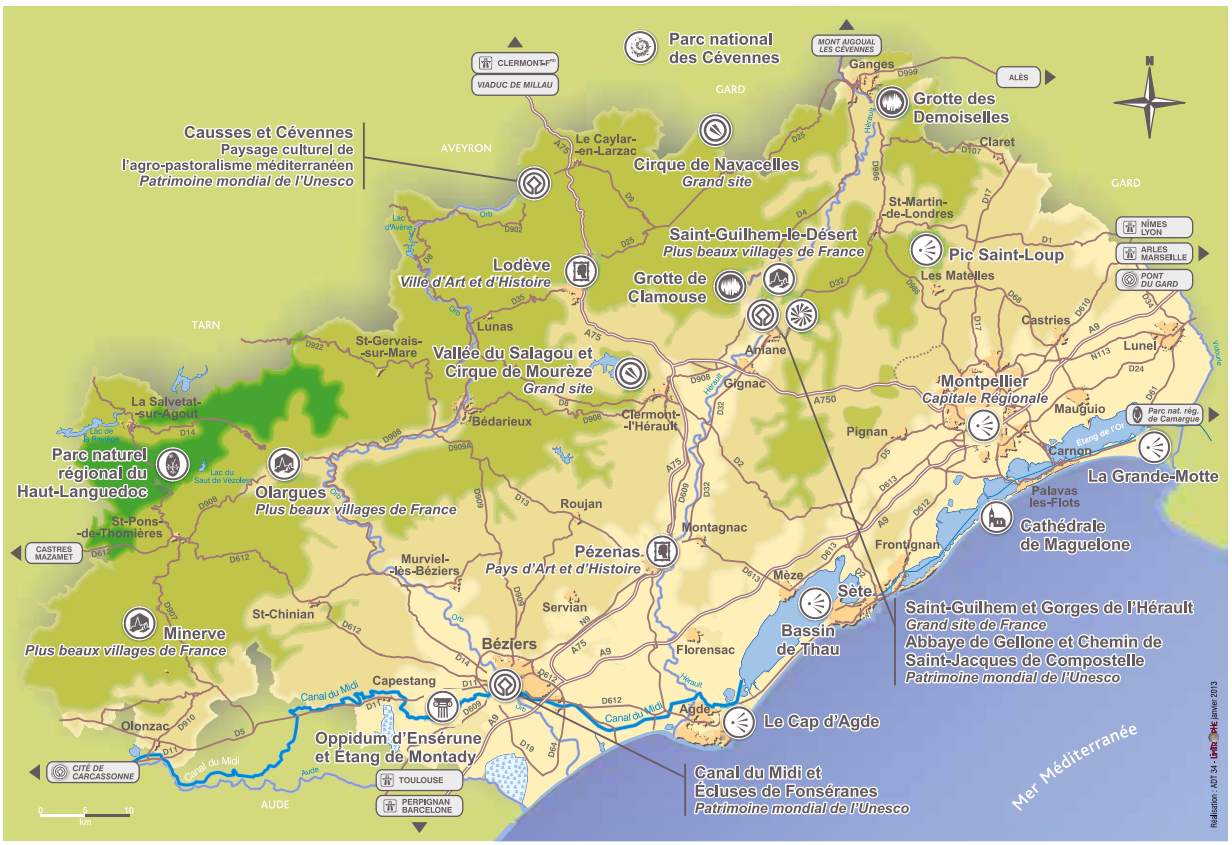
42 | TERRE D'ÉTOILÉS
Ces dernières années, une pluie d'étoiles est tombée sur les tables héraultaises. Suivez les chefs distingués par le guide Michelin à la rencontre des richesses du terroir.

50 | TERRE D'AVENTURES
L'Hérault regorge d'activités de pleine nature, à découvrir du littoral aux contreforts des Cévennes.

56 | TERRE D'ART ET DE SAVOIR-FAIRE
Lutherie, poterie ou anciennes manufactures, le département foisonne de talents. Visites et portraits.

64 | TERRE DE RENCONTRES
Une sélection d'instants festifs et de convivialité : festivals, salon des vins ou spectacles jeunes publics.

66 | CARNET D'ADRESSES



© Olivier Maynard

© Christine Caville

Le Cirque de Navacelles **dans les méandres de la Vis**

Le cirque de Navacelles qui s'inscrit dans la démarche Grand Site de France®, fait son show chaque année devant 300 000 touristes. Une jauge impressionnante pour cet amphithéâtre naturel inscrit récemment au patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco dans le périmètre Causses et Cévennes et labellisé Natura 2000. C'est une vision époustouflante que celle qui s'offre depuis le haut du causse de Blandas : une plongée dans le canyon de la Vis où les gorges coupent les plateaux calcaires gardois et héraultais. Là, un méandre asséché depuis 6 000 ans dévoile un oasis de verdure. Au fond, le village de Navacelles semble regarder tomber sa rivière en cascades. L'été, les baigneurs aiment à s'y rafraîchir. Navacelles est un grain de beauté posé dans la folie du paysage, un canyon creusé sur 27 kilomètres de long et 800 mètres de large d'un bout à l'autre du plateau. Un territoire travaillé durant 3 millions d'années par la Vis. Et si les cours d'eau s'en sont allés sur d'autres façades arpenter les reliefs du massif central et des Causses, la nature ici surprendra plus qu'ailleurs. Par endroit, la rivière sort avec force comme à la résurgence de la Foux, à quelques kilomètres de marche de Navacelles. ■

Saint-Guilhem-le-désert, c'est un beau roman…

À l'entrée des gorges du Verdus et du cirque de l'Infernet, Saint-Guilhem-le-Désert s'étend entre rocailles et collines. C'est pour ces deux joyaux de l'art roman que sont l'abbaye de Gellone et le pont du Diable, puis au titre des chemins de Saint-Jacques de Compostelle en France, que le site a été inscrit au patrimoine Mondial de l'Humanité par l'Unesco, en 1999. Le village figure depuis 2010 parmi les Grands Sites de France® avec le cirque de l'Infernet, les gorges de l'Hérault, la grotte de Clamouse et les villages de Saint-Jean-de-Fos, Aniane, Puéchabon ou Montpeyroux. Chaque année, plus de 650 000 visiteurs viennent à l'abbaye de Gellone, qui abrite un morceau de la croix du Christ et les reliques de Guilhem. Elle fut fondée en 804 par Guilhem, moine ancien combattant et cousin germain de Charlemagne. En l'an mil, les pèlerins convergeant d'Orient et d'Italie vers l'Espagne y marquaient déjà une halte.

À la grotte de Clamouse, l'étonnante diversité des cristaux d'aragonite et de calcite classe la cavité parmi les plus belles de l'Hexagone, tandis qu'elle sert d'exemple jusqu'en Chine pour la gestion de son site. L'atteindre nécessite de franchir l'indestructible pont du Diable, sous lequel les vertigineuses gorges de l'Hérault cheminent par incisions dans la roche calcaire, sur fond de garrigues et d'oliveraies. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

Lac du Salagou
Mourèze fait son cirque

Entre Clermont l'Hérault, Bédarieux et Lodève, le village médiéval de Mourèze est entouré sur 300 hectares d'un chaos rocheux façonné par l'érosion, désigné comme le plus important site dolomitique de France. Outre la découverte de son église Sainte-Marie du XIIe siècle, Mourèze offre un dédale de ruelles d'où débutent les sentiers de marche qui conduisent à cette foule de géants de pierre dressés comme en révolte. Le point culminant est atteint au Mont Liausson, tandis que la table d'orientation du parc des Courtinals domine cet ensemble de dolomites. Sur la crête du Mont Liausson, le regard plonge au Nord sur les monts du Lodévois et les berges du lac du Salagou. À quelques kilomètres, ce plan d'eau artificiel créé à la fin des années 60 reflète les collines aux couleurs d'ocre rouge et de vert, où l'on pêche sandres, brochets et carpes. Le barrage en enrochement de basalte érigé sur la rivière du Salagou n'a pas enseveli Celles, le village fantôme des bords du lac laissé pour mort lors de sa construction. En face, Octon

semble le défier de sortir de cet abandon. Le relief rouge foncé par la ruffe - une roche rouge riche en oxyde de fer - recouvre la vallée du Salagou classée en zone Natura 2000 et en voie de labellisation Grand Site. Destination familière des Montpelliérains, cette mer intérieure est prisée du tourisme estival. Les villages de Liausson, Le Puech, Salasc, invitent à découvrir le haut pays d'Oc, tandis qu'au soir tombant, les pitons calcaires du cirque de Mourèze se dessinent au loin comme irréels. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

Minerve, entre autres perles d'Hérault

Cerné d'à-pics vertigineux, le village de Minerve s'élève fièrement sur son rocher. Planté au-dessus de la Cesse et de son affluent le Brian, le village réputé imprenable, occupa une position stratégique, du moins jusqu'à l'épisode cathare de 1210. Les ruelles pavées y serpentent du puits Saint-Rustique à l'église Saint-Étienne, jusqu'aux ruines du château des Vicomtes, machines de guerre ou catapulte... Ce décor aussi grandiose qu'aride en été, s'inscrit dans le paysage de garrigues, de chênes kermès, de pins et d'oliveraies de la vallée de la Cesse et du Brian.
À deux pas, se trouve le Canal du Midi, et dans la vallée de l'Orb, Roquebrun se blottit aux pieds des monts du Caroux. Là, le vignoble du nord de l'appellation Saint-Chinian mitoyen du Minervois et des Corbières, dispute les meilleurs coteaux schisteux aux chênes verts et arbousiers. Minerve et plus particulièrement Olargues, plus beaux villages de France, invitent à un détour rafraîchissant dans les gorges de gneiss et de granit creusées par le torrent Héric sur le plateau du Caroux. Elles sont accessibles depuis Mons-la-Trivalle. Ici, le paysage interpelle par ses aiguilles rocheuses, par sa végétation de hêtres et de bruyères qui adoucit la pierre et partout habille gouffres et cascades. ■

© C. Zamora

© Olivier Maynard

Du Caroux au plateau des lacs
L'attractif et le sauvage

Surnommé "Montagne de Lumière", le Caroux est cerné par les massifs de La Montagne Noire, à l'ouest par le pays du Lauragais, au sud par les monts du Minervois puis à l'est par les Monts d'Orb. Le massif du Caroux-Espinouse se situe à l'extrême nord-ouest de l'Hérault. Cet espace géologique de 20 000 hectares reconnu Site naturel remarquable recèle une réserve naturelle de mouflons et compte six espèces d'oiseaux dont la Pie-grièche, le Grand Duc d'Europe ou le Pic noir qui lui valent d'être labellisé Natura 2000. À la croisée des influences méditerranéennes et atlantiques, le Caroux s'inscrit dans le périmètre du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc dit « à la rencontre des Midis ». Sa diversité se lit dans un relief escarpé, forestier, doté d'une originalité floristique. Après Roquebrun, le village d'Olargues est la porte secrète qui conduit au "Plateau des lacs" dans le massif du Somail, un autre élément fort de ce pays de châtaigneraies. Le lac de Vesoles est exceptionnel par sa situation, à la charnière des cascades du Saut de Vesoles sur le versant méditerranéen, et des tourbières de Gâtimort à l'esprit plus nordique. Ces lacs sont aussi d'importances inégales, de quelques hectares pour l'Airette contre 400 ha pour la Raviège. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

Le Canal du Midi l'œuvre magistrale

Classé au patrimoine mondial de l'Humanité depuis 1996, le Canal du Midi reste la voie d'eau artificielle navigable la plus longue de France, avec 241 kilomètres de Toulouse aux abords de l'étang de Thau, dont 63 kilomètres dans l'Hérault. S'il est un homme qui a parcouru la Montagne Noire en tous sens, c'est bien Pierre-Paul Riquet, son constructeur, qui voulait relier l'océan et la Méditerranée. Et, il a réussi en construisant le Canal Royal des Deux-Mers de 1666 à 1681, rebaptisé Canal du Midi à la Révolution. Surnommée par Vauban "La merveille de l'Europe", l'œuvre qui a tissé trois siècles d'essor viticole dans le Languedoc, reste majeure en Europe et par le monde. Cette route des vacances ouverte d'avril à octobre est ponctuée d'ouvrages d'art : l'écluse ronde d'Agde, les 9 écluses de Fonséranes à Béziers ou le tronçon languedocien qui depuis Carcassonne rejoint l'étang de Thau par les ports de Homps ou de Colombiers. De ce port, dans la direction du musée archéologique de Nissan-lez-Ensérune, l'Oppidum d'Ensérune est un ancien village gaulois classé Monument National. De sa colline, l'oppidum domine la plaine, le vignoble biterrois et l'étang asséché de Montady, cultivé en forme de soleil depuis le XIIIe siècle. Sous la colline, le Canal du Midi emprunte le tunnel de Malpas construit en 1679 en direction de Béziers. ■

© Olivier Maynard CMN/Paris Oppidum d'Ensérune

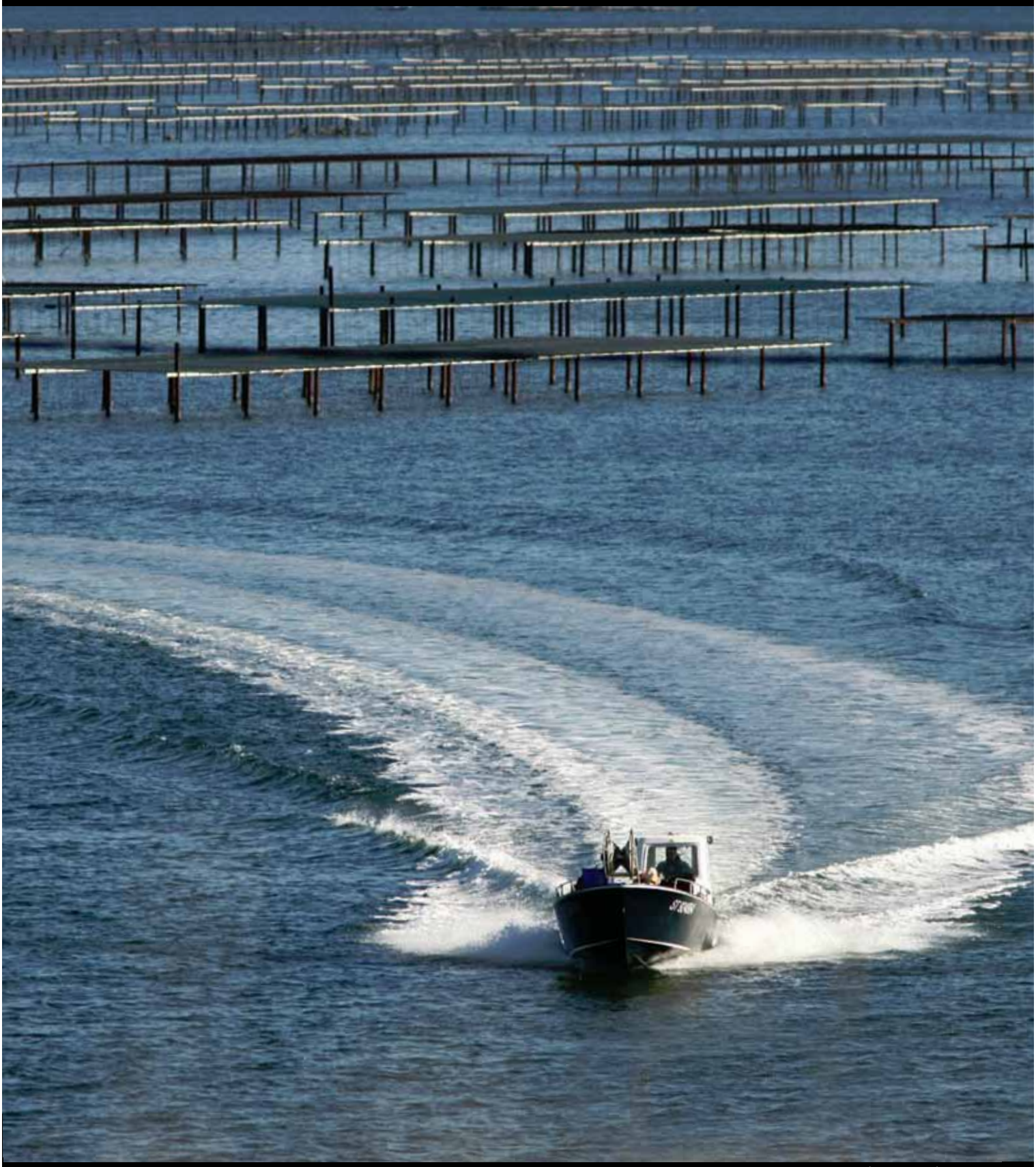
© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

Les lagunes : des Orpellières à la lagune de Thau

Entre Valras et Sérignan, le domaine des Orpellières situé à l'embouchure de l'Orb sur près de 150 hectares, dont 3 kilomètres de cordon dunaire, est l'un des sites les plus majestueux de l'Hérault et de la région. Ces dernières années, la restauration de son cordon dunaire par une re-végétarisation et l'installation de ganivelles, c'est à dire des piquets en châtaignier retenant le sable, ont fait de ce site un exemple. À Agde, la Réserve Naturelle Nationale du Bagnas s'étend sur 600 hectares dans un écosystème accueillant moult espèces d'oiseaux observables sur site. À l'ouest de l'étang de Thau, ce site de migration de renommée internationale s'étend dans l'ancien delta du fleuve Hérault, au pied des terres volcaniques du mont Saint-Loup. Contrairement au Bagnas, la lagune de Thau développe une activité touristique autour

du bassin. Sur 20 kilomètres de Marseillan à Sète, cette mer intérieure identifiable par ses activités conchylicoles, est classée Site d'Intérêt Européen pour son herbier de 2 500 hectares et ses hippocampes. Déjà immortalisé par le photographe Frédéric Maxant dans l'ouvrage "Thau, Oasis de vie" paru aux éditions Biotope, le plus grand étang du Languedoc lové au pied du massif de la Gardiole, joue un rôle autant écologique qu'économique. ■



© Olivier Maynard

Sète et La Grande Motte : d'île singulière en cité balnéaire

Par temps clair, la silhouette du mont Saint-Clair autour duquel la ville de Sète s'est édifiée et les pyramides de La Grande Motte semblent se répondre de chaque côté du littoral. Avec son ballet de chalutiers, son marché à la criée, ses halles remplies de poissonniers, Sète garde l'image d'un port de pêche et de commerce. La Grande Motte, l'œuvre très *sixties* de l'architecte Jean Balladur, d'abord décriée pour son allure, porte désormais le label "Patrimoine du XXe siècle" pour ses ensembles urbains. Sète qui vient de Cette (qui signifie cétacé), doit son nom à la colline en forme de baleine qui surplombe la ville. Tout aussi renommée, la Pointe-Courte est le quartier le plus pittoresque de la cité. Si, les courbes de La Grande Motte, en forme de pyramides tronquées, assurent une certaine continuité avec le littoral et la mer, son port est surtout fréquenté par les plaisanciers et l'activité nautique s'y développe avec le tourisme. La ville dispose de structures d'accueil et de loisirs haut de gamme. Côté plage, l'aménagement du lido unit Sète et La Grande Motte dans une même dynamique durable. Pour faire face à l'érosion, Alfred Peter, auteur de l'aménagement du Mont-Saint-Michel, vient d'aménager le littoral de Sète à Marseillan. Le projet concerne aussi le lido situé de Carnon à La Grande Motte (Petit et Grand Travers) à la qualité floristique et faunistique rare. ■

© Olivier Maynard

© www.e-com-photos.eu

© Olivier Maynard

Villeneuve-lès-Maguelone : l'autre île singulière

À deux pas de Lattes, Villeneuve-lès-Maguelone prend figure d'île singulière avec ses étangs et son ancien îlot. Mais le lieu attire les curieux avec sa cathédrale Saint-Pierre-et-Saint-Paul classée au titre des monuments historiques, dont les vitraux sont signés Robert Morris. Sur le domaine géré par les Compagnons de Maguelone, la chapelle Saint-Blaise entourée de vignes et jouissant d'une vue imprenable sur le lido, est désormais ouverte au tourisme d'affaires. De la route, une passerelle piétonne conduit à un chemin qui contourne l'île par l'ouest, permettant d'envisager des balades jusqu'à la plage, été comme hiver ! ■

© Luc Jennepin

© DR

Causses et Cévennes
Un patrimoine de l'humanité et d'humanité

Au-dessus de Ganges et Lodève, les hautes terres des Causses et Cévennes rassemblent des sites majestueux et une culture vieille de plusieurs millénaires : l'agro pastoralisme, conséquence d'une étroite corrélation entre l'homme et la nature désormais reconnu par l'Unesco. Sur plus de 300 000 hectares au sud du Massif central, Causses et Cévennes forment un paysage de montagnes tressées de profondes vallées réparties sur 4 départements, dont 3 (la Lozère, le Gard et l'Hérault) se situent dans le Languedoc-Roussillon. Cinq villes « portes » ouvrent le territoire : Alès dans le Gard, Mende en Lozère, Millau dans l'Aveyron et les villes héraultaises de Ganges et Lodève. Le site réunit 4 types d'organisations pastorales méditerranéennes : agro-pastoralisme, sylvo-pastoralisme, transhumance, pastoralisme sédentaire. Toutes font le lien entre les vallées schisteuses des Cévennes, les plateaux calcaires des Causses

et le granit du Mont-Aigoual. Cette reconnaissance internationale valorise un paysage parfois relique, marqué par la quiétude de fermes isolées, de hameaux, de bergeries voûtées, de drailles (sentiers empruntés par les moutons), de lavognes (réservoirs d'eau au fond argileux)... Le classement touche 231 communes dont 28 héraultaises, et inclut le Parc National des Cévennes, le Parc Naturel Régional des Grands Causses, des sites d'exception parmi lesquels le Cirque de Navacelles. ■

© Olivier Maynard

De la Buèges au Pic Saint-Loup
De gorges en vignes

Non loin du Parc National des Cévennes et de Ganges dont le pont gothique enjambe l'Hérault, c'est après Brissac que les gorges de l'Hérault et les plateaux calcaires de la Buèges invitent à sortir des sentiers battus. Au nord du département, ce petit affluent de l'Hérault, coule dans une vallée creusée au pied du massif de la Séranne, une échine calcaire qui coupe l'horizon. Ici, la vue alterne visions champêtres et plans sur les gorges de l'arrière-pays héraultais, dont l'épicentre Saint-Jean-de-Buèges dort sous le rocher de Tras Castel. À Saint-Bauzille-de-Putois, la Haute Vallée de l'Hérault cache la grotte des Demoiselles aux féériques concrétions. Dans cette garrigue, l'olivier et la vigne sont des composantes fortes, comme le mûrier fut l'arbre mythique des Cévennes au temps du commerce de la soie. Aujourd'hui, ce sont les vignobles et les vins du Pic Saint-Loup qui connaissent un vif succès au-delà des frontières de l'Hexagone. Au sommet du Pic Saint-Loup et de la falaise de l'Hortus vole l'aigle de Bonelli, tandis que par temps clair, le Canigou et le Mont Ventoux se laissent apercevoir. Ce pic dont les marcheurs arpentent les flancs a inspiré les peintres Eugène Castelnau (1827-1894) et Vincent Bioulès (1938). ■

Plus d'informations :
www.herault-tourisme.com

Flashez ce code et accédez directement à l'application mobile d'Hérault, Le Languedoc

© Olivier Maynard

INTERVIEW D'ANDRÉ VÉZINHET, PRÉSIDENT DU CONSEIL GÉNÉRAL DE L'HÉRAULT

"L'Hérault **a un formidable potentiel"**

GRANDS SITES, CULTURE VIGNERONNE, TERROIR, ART DE VIVRE OU LOISIRS, L'HÉRAULT EST UNE DESTINATION DE CHOIX À PLUSIEURS TITRES.

Où se situe l'Hérault dans l'offre touristique nationale ?
L'Hérault est la 3e destination préférée des Français. Tous clients confondus, nous sommes 4e département touristique français en fréquentation après le Var, les Alpes-Maritimes et les Bouches-du Rhône. Il faut noter que l'Hérault fait partie des destinations dont le niveau de fréquentation s'est le mieux maintenu depuis le début de la crise.

Que doit-être selon vous un «réseau de sites majeurs» ?
L'Hérault a un formidable potentiel de sites patrimoniaux (historiques ou naturels), susceptibles de devenir des fers de lance du tourisme de demain : un Grand Site de France®, sur une dizaine labellisés au niveau national : Saint-Guilhem-le-Désert - Gorges de l'Hérault ; deux opérations Grand Site en cours : la Vallée du Salagou et le Cirque de Navacelles, et une quinzaine d'autres sites remarquables. Certains ambitionnent de devenir des Grands Sites de France®, d'autres souhaitent engager une politique de valorisation et de développement touristique durable, sans pour autant viser ce label. Avec le président d'Hérault Tourisme Louis Villaret, récemment élu président du réseau national des Grands Sites de France®, je souhaite accompagner l'ensemble de ces sites pour gagner un positionnement national de "destination d'exception".

Quel est l'enjeu de l'œnotourisme, dans l'Hérault ?
Nous bénéficions d'un potentiel incomparable au cœur d'un des plus grands vignobles français, à proximité de la Méditerranée. Mais on ne trouve pas encore dans tous les territoires la stratégie complémentaire qui s'appuie sur le tourisme. Pourtant, le classement Trip Advisor situe en 2012 le Languedoc comme la 6e destination œnotouristique d'Europe, devant la Bourgogne et même la Champagne. L'objectif est de structurer cette offre encore faible et diffuse, d'attacher l'image de la destination à celle du vin et du Languedoc, d'accompagner des projets tel Viavino à Saint-Christol, d'augmenter le chiffre d'affaires des vignerons et des professionnels du tourisme.

En quoi les loisirs de nature sont-ils si importants pour le tourisme ?
Plus de 50% des demandes dans les Offices de Tourisme portent sur les loisirs de nature. C'est un phénomène sociétal de fond. Ils doivent devenir un domaine privilégié car ils représentent un fort potentiel pour allonger la saison et conquérir de nouveaux marchés. Certains constituent de véritables filières créatrices d'emplois. Le nautisme, par exemple, a suscité d'ores et déjà le vote par notre assemblée d'un "Schéma du Nautisme" conçu avec les six communautés de communes ou d'agglomération du littoral héraultais. Face à une offre peu lisible, le Département s'est doté d'un outil qu'une vingtaine d'autres Départements seulement a mis en œuvre : la Commission Départementale des Espaces Sites et Itinéraires (organe de concertation) qui s'est affirmée comme un lieu de négociation privilégié et efficace pour tous les acteurs. Ainsi, l'Hérault s'imposera sur ce marché.

L'«Hérault, Le Languedoc» est le nom revendiqué pour nommer la destination touristique…
Cette "marque" n'est pas nouvelle en soi. Elle est une réalité exprimée par les clientèles et les médias quand ils nomment notre destination. Mais nous en avons renforcé les valeurs et consolidé le positionnement. Cela se traduit visuellement dans notre logo tourisme, et dans le contenu de nos communications. C'est aujourd'hui la marque d'une grande destination, reconnue par les deux-tiers des Français, et une forte proportion d'étrangers. ■

© Olivier Maynard

LE LANGUEDOC HÉRAULTAIS le plus vieux vignoble de France

PRESQUE TOUTES LES COMMUNES DU DÉPARTEMENT ONT UNE VOCATION VITICOLE, CE QUI PLACE CE VIGNOBLE EN PÔLE POSITION DANS LE LANGUEDOC. L'HÉRAULT OFFRE ENCORE LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE VINS À INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES DE FRANCE.

Le vignoble héraultais couvre 86100 hectares, prenant de facto la place de deuxième département viticole français. Avec le Gard et l'Aude, il est l'un des trois départements côtiers du Languedoc, qui s'étend des flancs du massif central aux zones littorales faites de plages et d'étangs. Là, le développement du tourisme des années 60 n'a pas véritablement évincé le vignoble du paysage. Deux siècles avant Jésus-Christ, la vigne y était déjà présente. Ce sont les Grecs puis les Romains qui furent les premiers à l'implanter avant qu'elle ne soit sauvée par les moines. Une époque dont l'abbaye de Valmagne est la plus flagrante incarnation. Le Canal du Midi (construit entre 1666 et 1681), puis le chemin de fer, sont ensuite venus conforter l'essor des vins du Languedoc, qui deviendra au fil des siècles massivement producteur de vin de table. Les vignes furent vouées à l'expansion jusqu'à l'épisode du phylloxéra qui ravagea le vignoble en 1863. Puis la révolte de 1907 marqua fortement la mémoire collective. À la fin des années 70, le vigneron-syndicaliste Jean Clavel milite pour produire moins mais mieux, œuvrant pour la qualité, tandis que la coopération, la production de masse et des terroirs à fort rendement caractérisent alors le secteur. Mais la nature des terroirs, le courage et la volonté de vignerons d'ici ou venus d'ailleurs, ont transformé ce vignoble progressivement, pour offrir des niveaux de qualité qui séduisent aujourd'hui dans le monde entier.

DES PIONNIERS DU VIN

Les vignerons du Languedoc ont été innovants au point de lancer la mode des vins de cépages, aventure menée par le négociant Robert Skalli à Sète qui a contribué à la création de la dénomination Vins de Pays d'Oc en 1987. Si bien que le Languedoc, territoire viticole pionnier en France, est le seul à avoir réussi la cohabitation d'une production de vins d'appellation diversifiée aux côtés de vins de pays de belle facture. En trente ans, le Languedoc a exploré ces voies parallèles et complémentaires dont l'Hérault est un pilier. Ici, les vins à IGP (Indication Géographique Protégée) représentent plus de 80% de la production. Certains vins de pays ont un rayonnement mondial, comme ce blanc Mas Daumas Gassac qui a fait la réputation d'Aimé Guibert à Aniane. En 1994, c'est Gérard Bru qui fait connaître dans le monde les vins de Puech-Haut à Saint-Drézéry. Autre joyau de l'Hérault, Le Picpoul de Pinet, blanc sec cultivé sur les communes de Castelnau-de-Guers, Florensac, Mèze, Montagnac, Pinet et Pomérols et devenu la référence des amateurs de coquillages. Côté rouges, l'Hérault soigne son caractère avec les appellations Faugères au nord de Béziers sur le versant sud du Caroux, la trentenaire appellation Saint-Chinian Roquebrun, ou l'appellation Minervois bordée par le Canal du Midi. C'est sous l'appellation Languedoc que se regroupent désormais les dénominations Grès de Montpellier, Terrasses du Larzac, Pic Saint-Loup, Pézenas, Picpoul de Pinet. Des zones où se trouvent les terroirs de Cabrières, Saint-Saturnin, Montpeyroux, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Drézéry,

© Olivier Maynard

la Méjanelle, Vérargues et Saint-Christol. Quant aux vins doux naturels, quatre appellations existent sur le territoire aux côtés de l'appellation Clairette du Languedoc à cépage unique, dont les vins peuvent être commercialisés jeunes, secs, ou mœlleux.

LE ROYAUME DES VINS DOUX NATURELS

Déjà dans l'Antiquité, les vins liquoreux du Languedoc avaient une renommée, puis au XIIIe siècle, Arnaud de Villeneuve découvrit le principe du mutage, toujours employé pour la production de muscat. Les muscats de Frontignan, de Lunel, de Mireval et de Saint-Jean-de-Minervois prennent ainsi corps sur les terres héraultaises. Entre Nîmes et Montpellier, le muscat de Lunel s'étend sur 321 hectares, pour une production de 5329 hectolitres. Entre Sète et Mireval, la zone du muscat de Frontignan s'enracine entre l'étang de Vic-la-Gardiole et l'étang de Thau. Le terroir de Mireval borde quant à lui la commune de Frontignan à l'est sur 260 hectares (4776 hl), un terroir cerné par le massif de la Gardiole au nord puis la mer et les étangs au sud. À Saint-Jean-de-Minervois, 195 hectares (4250 hl) sont perchés à 200 mètres d'altitude, pour une récolte la plus tardive du département. « *Reconnue en 1936 par l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO), lui-même créé en 1935, le muscat de Frontignan est l'une des plus anciennes appellations de France* », commente Christophe Miron, président des muscats de l'Hérault. « *La cave coopérative de Frontignan représente 397 ha et 17000 hl produits, soit la moitié des volumes du département. Tous les muscats sont réalisés à partir d'un seul cépage, le muscat à petits grains, anciennement dénommé muscat doré de Frontignan. Leur typicité est dans le terroir, le climat et le savoir-faire de l'œnologue.* » La production annuelle évaluée à 35000 hl reste une niche mais à Frontignan, la commune, les restaurateurs font la promotion d'une gamme de vins désormais déclinée en muscats secs et mœlleux. Au-delà des coopératives de Lunel et Frontignan, des muscats renommés sont aussi élaborés en caves particulières, parmi lesquelles : Clos Bellevue à Lunel, Mas de Madame à Frontignan, le domaine de La Belle Dame à Mireval ou celui de Barroubio à Saint-Jean-de-Minervois. ■

© Olivier Maynard

DOMAINE COUPE-ROSES À LA CAUNETTE

Une invitation **à la dégustation**

LE MINERVOIS AU CŒUR, LE DOMAINE DE FRANÇOISE FRISSANT-LE CALVEZ EST ADOSSÉ AU CANYON DE LA CESSE PRÈS DE MINERVE. ICI, LES VINS PARLENT OCCITAN, LA LANGUE DES PAYSAGES ET DU TERROIR.

À 20 ans, Françoise Le Calvez ne pensait pas vivre à La Caunette, son village natal, mais envisageait de voyager quand la vie la ramena au bercail, un diplôme d'ingénieur agroalimentaire en poche. Cette femme de caractère qui trouvait le métier de vigneron trop dur, a tout de même suivi cette école d'humilité qu'est la viticulture en reprenant le domaine familial : « *Je suis partie de 20 hectares en 1987 pour arriver à 40 hectares aujourd'hui. Et les voyages font partie de ma vie car je vends, de l'Asie aux États-Unis, 85 % de la production, les 15 % restant partent pour l'Europe.* » Sur ces terres d'altitude, le domaine *Coupe-Roses* doit son nom à cette argile rose qui caractérise les parcelles de viognier et roussane destinées aux blancs (minoritaires) du domaine. Parmi les cuvées d'appellation Minervois rouge du domaine que sont *Bastide de Coupe-Roses*, *Les Plots*, ou *Orience*, *Granaxa* est tout à fait surprenante : la plus ancienne, elle se compose de grenache au pays de la syrah. Surtout, la fierté de Françoise et Pascal Frissant-Le Calvez est dans ce cellier Coupe-Roses inauguré en juillet 2012 : il fait à la fois caveau, épicerie fine et lieu d'exposition. Un projet qui vient à point nommé pour Françoise qui a pris depuis peu la présidence des Grands Chemins du Minervois, association qui entend mettre en valeur les artistes locaux. « *Le cellier Coupe-Roses de 500 m², que nous venons d'ouvrir à La Caunette, représente un investissement de 750 000 €. J'en rêvais depuis 20 ans mais nous avons d'abord dû investir sur le poste vinification.* » Le domaine, idéalement situé sur la route touristique du Minervois, au nord-est de Carcassonne et au sud de La Montagne Noire, joue ainsi la carte de l'œnotourisme si cher à Françoise. Cette femme de caractère est encore de ces "vinifilles" qui échangent conseils et opérations de communication autour de leurs vins. Entre autres projets, Françoise Le Calvez chérit ces vieux cépages occitans dont le domaine expérimente 40 variétés et voit avec bonheur la finalisation de la conversion en culture biologique du vignoble de *Coupe-Roses* et de son oliveraie de 300 arbres. Une posture depuis toujours à l'antithèse du productivisme. ■

LE RELAIS CHANTOVENT À MINERVE

La table **qui chante le terroir**

NICOLAS BRU ÉLABORE UNE CUISINE SINCÈRE AUX PARFUMS DE LA VALLÉE DE LA CESSE.

Nicolas Bru, le chef du *Relais Chantovent*, a exercé dans la maison familiale de La Caunette pendant 7 ans après avoir fait l'école hôtelière de Montpellier. « *Personne dans la famille n'était restaurateur, mon grand-père était à l'école d'agriculture de Montpellier, et mon oncle possède un domaine* », commente-t-il. Ce trentenaire et neveu de Gérard Bru (l'ex-industriel propriétaire du domaine Puech-Haut à Saint-Drézéry dans l'Hérault) installé depuis 4 saisons, explique : « *Notre credo, c'est de faire tout de A à Z. Une bonne cuisine de terroir. Je n'ai que des produits locaux, comme le fromage de chèvre de Combebelle de Bize-Minervois. Parmi les fondamentaux : le veau noisette-caramel, le tournedos de magret de canard et son cœur de figue, ou l'agneau infusé au thym.* » Et la clientèle se plaît à venir autant pour l'assiette qui étonne, que pour le cadre extraordinaire avec vue sur les gorges du Brian. ■

© Olivier Maynard

LE CHÂTEAU DE SIRAN

Un hôtel **en culotte de velours**

MIS EN LUMIÈRE PAR NADÈGE ET GÉRARD BLET, LE CHÂTEAU DE SIRAN EST UN HAVRE DE PAIX.

© DR

Dans cette magistrale bastide du XVIe siècle, à l'heure du thé, Nadège Blet mesure le chemin parcouru depuis son arrivée en 2011. Car avec son époux, elle a quitté Paris pour s'installer à Siran. « *Ce projet c'est notre folie, imaginez un hôtel de cinquante fenêtres !* », dit-elle dans un éclat de rire. « *Mais surtout, ce château a une âme. Il est adossé sur les anciennes fondations du rempart de Siran, le vieux village.* » Un rayon de soleil invite à déjeuner sous le tilleul. À l'ouest de la bâtisse, à l'endroit des anciennes écuries, une piscine chauffée se cache dans une cour intérieure. Prendre le grand escalier renaissance de l'entrée en grès d'Aigne conduit aux chambres avec vues sur le vignoble. Une promesse de trêve. ■

© Olivier Maynard

LE TERMINUS À CRUZY

Un style **bistrot-gare**

L'ANCIENNE GARE DE CRUZY ATTEND LES VOYAGEURS CULINAIRES, ÉTÉ COMME HIVER.

Situé dans l'ancienne gare de Quarante-Cruzy qui reliait autrefois Colombiers à Cruzy, une voie locale dédiée aux voyageurs mais surtout au transport du vin, *Le Terminus* a été repris depuis 4 ans par un jeune couple. Sébastien et Gaëlle Caille sont les heureux repreneurs de cette affaire. Après avoir exercé à Béziers une dizaine d'années chez le traiteur Pauvre Jacques, Sébastien rêvait d'un restaurant, rêve qu'il a enfin réalisé : « *J'aime la cuisine bien faite avec des produits locaux et de saison.* » Au *Terminus*, on aime l'épaule d'agneau catalane confite au citron et/ou l'excellent baba au rhum. La carte des vins exclusivement dédiée au Languedoc et au Roussillon met l'accent sur les crus de Saint-Chinian. L'été, une agréable terrasse offre bar à vins et tapas. L'établissement a déjà sa fourchette au guide Michelin, non mais ! ■

LE CHÂTEAU DES CARRASSES À QUARANTE

L'élégance **au bord du canal**

À LA SORTIE DE CAPESTANG, LE CHÂTEAU DES CARRASSES SURPLOMBE LE VIGNOBLE. L'ÉTABLISSEMENT DE STYLE XIXe MÊLE SAVEUR DES METS ET DÉLICATESSE DU DÉCOR.

C'est un endroit de rêve pour séjourner où chambres, suites et maisons sont d'une rare élégance. Le château mise sur une offre œno-touristique, valorisant le patrimoine et la gastronomie locale. Transformé en lieu de villégiature, dans un style sudiste, *Les Carrasses* offre un dédale de terrasses avec vues panoramiques, piscines et jardins privés au milieu des oliviers, des vignes et des essences méditerranéennes. On y déguste des tapas méditerranéens ou un brunch new-yorkais accompagnés de vins régionaux. Dans le décor estival, la piscine à débordement, les terrains de tennis et le boulodrome invitent à la détente. Depuis deux ans, Anne de Ravel est entrée au service en cuisine, sur proposition de l'actuel propriétaire associé Karl O'Hanlon, un banquier irlandais reconverti dans le tourisme. ■

© DR

DOMAINE BORIE LA VITARÈLE À CAUSSES-ET-VEYRAN

Le vin **façon dynamique**

À L'EST DE L'APPELLATION SAINT-CHINIAN ROQUEBRUN, LE DOMAINE BORIE LA VITARÈLE FAIT LA FIERTÉ DE SES PROPRIÉTAIRES.

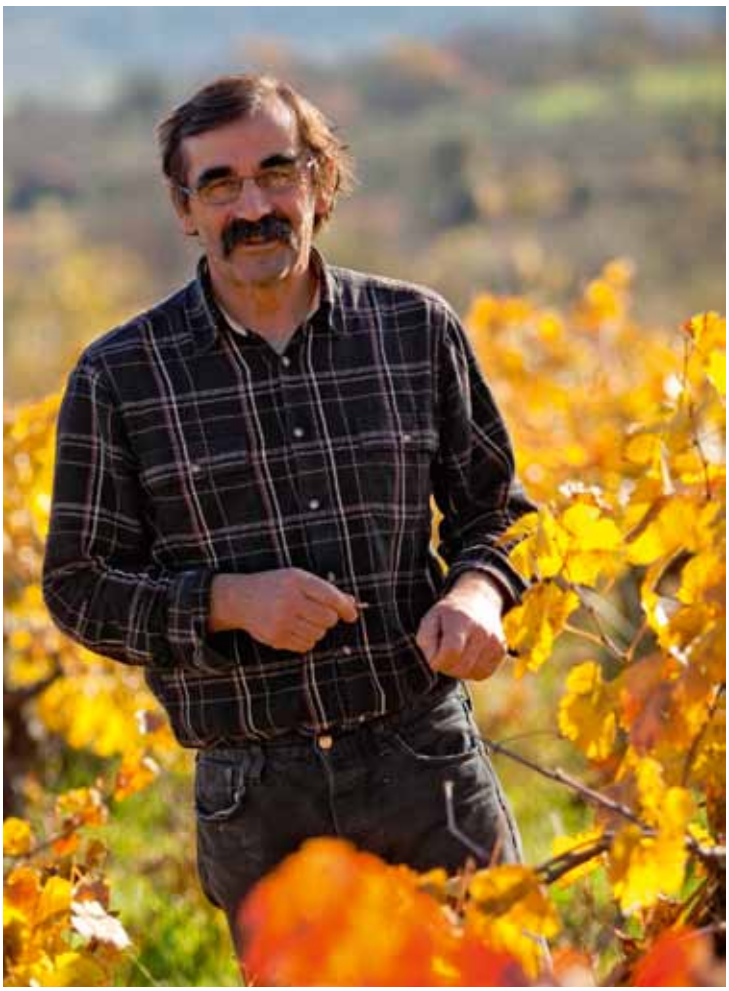
Lorsqu'ils ont repris le domaine, Cathy et Jean-François Izarn avaient un fort désir de vivre au pays. Jean-François habitait à quelques kilomètres de Causses-et-Veyran, le village natal de Cathy, ce qui a scellé leur rencontre puis leur union avant que le couple n'envisage de reprendre les vignes en déshérence du père de Cathy. « *Les premiers temps, nous étions en polyculture avec une parcelle de pruniers dont nous vendions la récolte à Agen. Cela a duré 7 ou 8 ans. Nous avions seulement 1 hectare de merlot, 1,5 hectare de grenache et syrah et 4 hectares de carignan. À cette époque, nous vendions la récolte en vrac. Il a donc fallu nous former tous les deux avant d'envisager de nous occuper d'un domaine* », commentent-ils. Car il tenait à cœur au couple de mener ses vignes rachetées parcelles par parcelles. « *On est parti de rien, quelques milliers d'euros en poche. Au début des années 90, nous rentrions notre première récolte et 5 ans plus tard, nous avions racheté le domaine entièrement !* », se surprennent-ils encore à dire. Progressivement, la propriété s'étend à 18,5 hectares, l'actuelle superficie du domaine. La parcelle de pruniers est remplacée par des cépages blancs désormais en production. Mais surtout, *Borie La Vitarèle* cultive la vigne en fonction des cycles lunaires, avec des traitements à base de tisanes de plantes, ce qui rend le domaine unique sur l'appellation Saint-Chinian Roquebrun. Depuis le départ, la conduite de la vigne est ponctuée de cueillettes sauvages, de visites en herboristeries et par la préparation d'infusions. « *Il me faut préparer mes tisanes, des mélanges que je laisse infuser à 40° toute une nuit. La biodynamie se rapproche de l'homéopathie, mais pas seulement. Le résultat n'est pas spectaculaire, il s'agit de respecter les équilibres, d'entrer dans un cercle vertueux. La spécificité de cette méthode est d'apporter une touche de minéralité. Les vins sont plus frais et s'expriment mieux, c'est une réponse du sol* », ajoute Jean-François. Car *Borie la Vitarèle* est l'un des rares domaines de l'appellation à posséder le label Demeter spécifique à la biodynamie, même si alentours, une dizaine de caves particulières sont en culture biologique. « *Aujourd'hui avec 70000 cols produits annuellement, nos vins sont bien implantés chez les cavistes et de façon plus éclatée dans les restaurants. Au caveau, ce sont les connaisseurs qui se déplacent* », discerne Jean-François. ■

© Christine Caville

LE MAS DES CHIMÈRES À OCTON

Le bio **pour conscience**

DEPUIS VINGT ANS, CONTRE VENTS ET MARÉES, GUILHEM DARDÉ A DONNÉ DU SENS À SES VINS ORIGINAIRES D'OCTON.



© Olivier Maynard

Notre homme y tient beaucoup : « *Les vins d'appellations sont des vins de terroir et pour que ce dernier s'exprime, il ne faut pas le massacrer ! Trop nourrie, une vigne devient obèse. Pour avoir de bons fruits, il faut respecter l'équilibre de la plante et les cycles* », dit-il regard noir à l'appui. Car Guilhem a connu bien des guerres, pour avoir été activiste au sein du Comité d'Action Viticole… Et l'amour aussi à Octon, son village natal où il vit entouré de sa femme et de ses 4 enfants. La ferme de ses aïeux, il l'a reprise en 1974 à l'âge de 18 ans, époque où la polyculture, l'élevage, le potager, le verger et les animaux de la ferme se conjuguaient à une vie en autarcie. Pourtant, il a d'abord voulu faire comme tout le monde : « *Jeune, j'ai envisagé de palisser les vignes, de ramasser à la machine, et puis j'ai décidé de tout arrêter !* » À contre-courant des idées de l'époque, notre jeune vigneron a repris le rythme des vendanges manuelles, puis les années 90 marqueront son départ de la coopérative : « *À l'époque, je rasais les murs car ce départ se faisait contre l'avis de mon père et il me portait peine de quitter la coopération, moi qui suis convaincu qu'on a toujours besoin des autres.* » En résonnance à la chanson de Brassens *Les Oiseaux de Passage*, il baptise son domaine *Le Mas des Chimères*. Puis le miracle se produit grâce à cette cuve de cinsault avec laquelle il signe son premier vin. Un vin remarqué, qui lui a appris que l'on pouvait produire aux antipodes des habitudes.

LE VIN DE LA RÉSISTANCE

À l'orée des années 90, avec ses 17 hectares, Guilhem sait alors que « *les cépages traditionnels vont disparaître au profit de cépages dits nobles de la mondialisation : chardonnay, merlot, cabernet ou syrah.* » En homme de caractère, il relance la production de cinsault et de carignan et vinifie deux cuvées mono-cépage en vin de pays (aujourd'hui IGP) Coteaux du Salagou. Le second millénaire verra naître, en dénomination Terrasses du Larzac rouge, *Carminarem*, *L'hérétique*, *Nuit Grave* en écho à cette condamnation que l'histoire a si injustement portée au vignoble languedocien, à l'époque où grondait le Midi Rouge. « *Nous sommes des créateurs de richesses et nos vins se vendent dans le monde entier* », insiste cet artisan du vin dont toute la production traverse les frontières, de l'Europe aux États-Unis, du Canada au Mexique. « *Mon chemin de conscience, c'est la culture biologique* », ajoute-t-il. Autour d'Octon, Guilhem connaît chaque parcelle des plaines rouges ou des plateaux basaltiques pour leurs qualités agronomiques. En 2013, il fête les 20 ans de sa cave particulière. Avec une production de 60 000 cols, ses cuvées sont abordables : entre 6,8 € et 13 €. Pour les gastronomes, les vins du Mas des Chimères se dégustent d'ailleurs à *La Coquerie*, la table étoilée de Sète. ■

LA SOURCE À VILLENEUVETTE

Une table **dans un écrin**

OLIVIER ET INGE BERNADOU RESSOURCENT LEURS CONVIVES AU CŒUR DE LA MANUFACTURE ROYALE DE VILLENEUVETTE, FONDÉE SOUS LOUIS XIV.

Créé il y a 25 ans, le restaurant *La Source* est aujourd'hui dirigé par les époux Bernadou, Inge au service et Olivier en cuisine. Cette table semi-gastronomique présente l'ardoise ou le menu le midi dans un cadre idyllique avec piscine et terrasse en haute saison. La cuisine d'inspiration méditerranéenne fait quelques détours dans le Sud-Ouest, invitant à la dégustation d'un foie gras aux marrons glacés ou de noix de Saint-Jacques fraîches, voire d'un filet de veau avec sa croûte d'herbes à l'estragon. Depuis qu'il a enfilé son costume de chef il y a deux ans, Olivier cuisine des produits frais qu'il conseille d'accompagner de vins de la région exclusivement. Une belle pause nature et patrimoine pour un déjeuner classieux où le site est un enchantement. ■

© Olivier Maynard

HÔTEL LA PALOMBE AU HAMEAU DE BASSE

Plongée **au Salagou**

LE HAMEAU DE BASSE OFFRE UNE NATURE INDOMPTÉE AU CALME ABSOLU.

© Christelle Zamora

Vision insolite, un petit potager jouxte le restaurant tandis qu'un jeu d'échec trône en pleine nature. C'est une histoire singulière que celle de *La Palombe*, un hôtel-restaurant situé sur la commune d'Octon au hameau de Basse. La Palombe est née de la décision prise en 1994 par cinq familles suisses de rénover entièrement le hameau, alors en ruines. À l'épicentre, une grande façade blanche aux volets anciens laisse deviner les chambres, d'où la vue plonge sur les châtaigniers et chênes verts de la chatoyante vallée du Salagou. « *C'est un paradis que cet endroit pour des Suisses, et quand on y vient une fois, on y revient toujours ou on n'y revient jamais* », lance Margrit Roth-Ott, la propriétaire de *La Palombe*. « *Lorsque nous avons acheté cette ruine dans les années 90, le hameau était abandonné. Avec des amis suisses, nous avons décidé de contacter la commune et nous avons acheté chacun une ruine, avec l'obligation de la remettre en état dans les deux ans. Aussi, le hameau n'est-il habité qu'une partie de l'année.* » ■

LA TERRASSE DU MIMOSA À MONTPEYROUX

Le resto-caviste **qui a la formule**

À LA FOIS CAVISTE, RESTAURANT ET BAR À VINS, CE LIEU FAIT BON USAGE DES CIRCUITS COURTS.

Le trentenaire Clotaire Gaillard a repris *La Terrasse du Mimosa* avec Bertrand Nicolas, son ami d'enfance, qui exerce en cuisine ses talents de chef. «*Ce lieu a toujours été un commerce, anciennement une épicerie, un café avant d'être repris par les époux Pugh pour qui j'étais sommelier depuis quatre ans*», décrit Clotaire. En période estivale, on vient ici pour la terrasse et les conseils du sommelier. L'hiver, le restaurant garde son charme avec ses carreaux ciments au sol, son bar en granit de Lodève bordé de carreaux en faïence de Saint-Jean-de-Fos. Ce caviste travaille avec les vins de la dénomination Terrasses du Larzac et sa trentaine de communes. Avec 200 flacons référencés, Clotaire est incollable sur le sujet. La cuisine privilégie pareillement un approvisionnement local : la charcuterie du domaine des Agriolles situé à La Boissière ou les fromages du domaine de La Font du Griffe, entre autres produits locaux. *La Terrasse du Mimosa* sait cultiver une ambiance romantique pour un dîner à la bougie ou des tapas sur le zinc en toutes saisons. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

LE CHÂTEAU DE JONQUIÈRES

Une halte **de charme**

INVITATION À L'ŒNOTOURISME SUR LA RIVE DROITE DE L'HÉRAULT.

«*Cinq familles se sont succédées dans cette propriété qui est sans doute à l'origine de Jonquières, la plus petite commune de l'Hérault*», constatent François et Isabelle de Cabissole, propriétaires des lieux. «*Ce n'est pas rien de transmettre une telle propriété datée des XIIe et XVIIe siècles, inscrite à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques. La famille Lansade a possédé ce château entre 1787 et 1963, avant qu'il ne soit légué à une Cabissole en 1922. On fait du vin depuis 1890 au château, mais il a fallu replanter avant de passer toute la production en cave particulière entre 1992 et 2000.*» Isabelle aménage ensuite quatre chambres d'hôtes dans l'une des deux tours d'angles de la partie occidentale du château. Chambres rose, bleue ou jaune et salon de jeu sont disposés à l'étage de l'appartement. Les murs portent armes et blasons de la famille, tapisseries fleuries, à l'exception de la chambre rouge de la tour. Partout, la vue sur le parc et sa porte monumentale invite au bain de nature. Des déjeuners autour des vins sont organisés par Charlotte et Clément, fille et gendre des époux Cabissole, servis dans la vaisselle de famille, bien entendu. ■

© Olivier Maynard

LE DOMAINE ALEXANDRIN À SAINT-JEAN-DE-FOS

Le petit train **qui aime les vignes**

À DEUX PAS DES GORGES DE L'HÉRAULT ET DE SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT, LE DOMAINE ALEXANDRIN INVITE LE PUBLIC AU VIGNOBLE AU DÉPART DE SAINT-JEAN-DE-FOS.

« *Notre premier petit train, le Train à Grandes Vibrations, c'était un prototype que j'avais réalisé. En 2009, je décidais donc d'attacher deux remorques au tracteur afin d'emmener le public au vignoble. L'idée a beaucoup plu alors avec ma femme Alexandra, nous avons acheté un petit train…* », explique Jérôme Hermet, souriant. Pensif, notre homme prend la mesure du chemin parcouru depuis la reprise du domaine familial de son épouse. Ni lui ni elle n'aurait alors imaginé Jérôme en vigneron-conducteur de petit train, après des études de génie civil ! Et pourtant, très vite ce dernier commercialise deux cuvées rouge : *Alex* (appellation Coteaux du Languedoc) puis *Les Hermes* (Terrasses du Larzac) dont le millésime 2010 a été Médaille d'Or et Grand Prix du concours des vins de la vallée de l'Hérault 2012. Deux autres cuvées *Alexandrin* blanc et rosé accompagnent cette gamme, puis le couple trouve l'originale idée de présenter ses bouteilles avec des étiquettes en point d'exclamation pour marquer sa production ! En 2007, l'achat d'un caveau aujourd'hui situé en face de la maison de la poterie *Argileum* à Saint-Jean-de-Fos, signe une nouvelle étape. Jérôme Hermet a des doigts de fée : c'est encore lui qui recycle des matériaux de récup comme d'anciennes sulfateuses en cuivre ou du bois flotté, pour fabriquer tables, lampes et même Andrin, la mascotte de la maison. Le domaine *Alexandrin* peut s'enorgueillir de ses vins d'exclamation et de son vigneron-artiste, conducteur de train très singulier. « *Les gens du village se sont habitués à la cloche qui signale le départ du petit train. Deux balades par jour, le matin et en fin de journée, ponctuent les dégustations au caveau en période estivale* », précise-t-il. Voilà qui met assurément de l'ambiance dans le fabuleux village de Saint-Jean-de-Fos ! ■

© DR

© Olivier Maynard

LE CLOS DES AUGUSTINS À SAINT-MATHIEU-DE-TRÉVIERS

Un domaine **bien entouré**

LE CLOS DES AUGUSTINS S'EST BÂTI UNE RÉPUTATION EN MOINS DE DIX ANS. UN SUCCÈS RÉCENT, DE SURCROÎT PLACÉ AU CŒUR DES PRÉOCCUPATIONS ENVIRONNEMENTALES, AVEC DES RAISINS MÛRIS DANS LA SINGULARITÉ CLIMATIQUE DU PIC SAINT-LOUP.

« *Nous nous sommes installés au domaine en 2008, moi après mes études à la fac de sciences et alors que ma femme était sommelière aux caves* Trinque Fougasse *à Montpellier* », commente Frédéric Mezy, fils de Roger le propriétaire. Car le domaine, resté dans la famille depuis ses débuts en 1920, a grandi sous l'œil soucieux d'Odile, la grand-mère, la rigueur de Roger, le père, et désormais le talent de Frédéric, si bien qu'il fête ses 10 ans en 2013. En 2003, c'est à partir de 4 petits hectares de l'arrière grand-père que l'histoire de la vigne a repris son souffle, avec la replantation de 25 hectares et la reconversion en vignoble de 10 hectares de garrigues. « *L'aire de production de l'appellation Languedoc Pic Saint-Loup comprend cinq types de terroirs avec des sols plus ou moins calcaires et des sols limoneux. Le terroir est difficile, ce n'était pas une mince affaire de reprendre. Nous avons fait le choix de toujours travailler en respectant au mieux la nature* », développe Frédéric. Bien que pas encore certifiées, les vignes sont conduites en biodynamie et certaines parcelles sont en fin de conversion biologique.

DES VINS QUI FILENT DROIT

Éduqué à l'école bordelaise de l'œnologue Pascal Chatonnet et sous la houlette du meilleur sommelier du monde Olivier Poussier, Frédéric Mézy file droit. « *Nous recherchons la finesse, récoltons à maturité, maîtrisons les rendements, passons la récolte en barriques de plusieurs vins avec beaucoup de constance* », ajoute-t-il. L'élégance est aussi de mise sur les flacons du domaine, reconnaissables au logo inspiré de *La femme au chapeau* du peintre Roger Bonafé.

CHEZ LES CAVISTES

Avec 130 000 cols, *Le clos des Augustins* exporte seulement 10 % de sa production, soucieux qu'ont été ses maîtres de se faire d'abord connaître chez les cavistes et sur le marché CHR (Café-Hôtel-Restaurant) dans l'Hexagone. Pour rançon de ces efforts, les vins du *Clos* figurent sur les cartes du restaurant gastronomique *Le Grand Vefour* à Paris, au *Jardin des Sens* ou à *La Brasserie du Théâtre* à Montpellier. Avec cinq cuvées rouge et blanc et deux rosés, *Le Bambin*, *Le Gamin*, *Le sourire d'Odile* (la grand-mère), *Les deux Roger*, *Joseph* (l'arrière grand-père), *La Lueur du Jour* ou *Les Secrets de Monique* composent une gamme où chaque cuvée est dédiée à une personnalité de la famille. Historiquement, c'est la cuvée *Le sourire d'Odile* lancée en 2003 qui est la plus ancienne, avec *L'Aîné* et *Les Deux Roger.*
Question tarifs, compter de 6,5 € à 30 € la bouteille. Dégustation et vente directe au caveau. ■

© Olivier Maynard

LE MAS DE LUZIÈRE À SAINT-ANDRÉ-DE-BUÈGES

Une maison **au Canada**

UN MAS ADOSSÉ À LA MONTAGNE DE LA SÉRANNE, ÉDEN DES RANDONNEURS.

À peine arrivé dans l'entrée du mas, l'imposante silhouette d'un ancien pressoir rappelle au visiteur l'origine viti-vinicole du bâtiment. Loin des clichés de la décoration hôtelière, *Le mas de Luzière* combine la noblesse des matériaux à un certain respect des origines. Grands volumes et teintes naturelles sont privilégiés. Chaque chambre porte un nom qui rappelle l'environnement proche (Navacelles, Capitelle ou Buèges) invitant à l'évasion. Une dizaine d'années plus tôt, rien ne prédestinait Arnaud Delrue à vivre dans la vallée de la Buèges, mais cela n'a visiblement pas effrayé cet ancien élève de Supelec qui s'engagea dans un projet de chambres d'hôtes puis de gîtes, et désormais d'auberge ! Le domaine s'étend sur 1200 m² autour de quatre bâtisses : une grange (4 chambres), un pigeonnier (2 chambres et un spa), une bergerie (4 chambres), et un mas (7 chambres). Pierres, voûtins (petites voûtes en argile), murs chaulés ou ferronneries participent d'un cadre authentique. Deux piscines avec vue sur la vallée sauvage invitent à se rafraîchir. Les habitués viennent même de Quebec organiser des séjours oeno-touristiques. ■

LE PIC SAINT-LOUP AUX MATELLES

Cap sur la cuisine fusion **de Fafa**

AU NORD DE MONTPELLIER, LE RESTAURANT DE CHANTAL ET FAFA NE DÉSEMPLIT PAS.

Que ce soit dans la salle-bistrot du bas, dans la mezzanine affublée de sa petite épicerie de produits asiatiques ou sur la terrasse ombragée, le restaurant regorge de convivialité. Côté carte, le lapin confit aux herbes des garrigues bouscule la soupe thaï de crevettes au galanga et citronnelle ! C'est dire si les saveurs locales se mêlent aux traditions asiatiques pour une cuisine fusion revendiquée par la chef, Fafa, à l'image de la vie de palais qu'elle s'est imaginée dans ses voyages. La table visite donc la Thaïlande ou la Toscane, portant un regard neuf sur la cuisine de terroir. « *Partout où je vais, je visite les supermarchés, les cuisines, j'apprends les spécialités locales. Mais je voyage aussi bien dans le 11e arrondissement de Paris qu'à New York* », déclare cette globetrotteuse culinaire, ultra-pêchue, qui entend maîtriser la triangulaire acide-sucre-piment. ■

© Olivier Maynard

LE BISTROT D'ALEX À FLORENSAC

Le côté gourmet **de Vinipolis**

UN BISTROT-GASTRO QUI ACCORDE METS ET VINS À UN PRIX RAISONNABLE.

© Olivier Maynard

Lancé par Jean-Claude Fabre (l'ancien chef étoilé du fameux restaurant *Chez Léonce* à Florensac) et Alexandre Fabre son second et homonyme, *Le Bistrot d'Alex* a fait le pari dès 2007 de s'implanter sur le site de Vinipolis. Aujourd'hui, nos chefs sont des hommes heureux, qui aiment communiquer un certain bonheur de travailler dans une belle atmosphère, avec une équipe passée de 5 à 12 salariés permanents en cinq ans. Sans viser les distinctions du guide Michelin et autres bibles de la gastronomie, on revendique ici l'esprit gastro-bistrot. Les mets élaborés sont copieux. La carte change en fonction des saisons et de l'inspiration du jour. Parmi les incontournables : l'omelette aux cèpes, les lasagnes de homard, le baba au rhum ou le sublime de Léonce, un gâteau au fond croquant praliné avec mousse de chocolat noir et glace verveine-vanille. Pour Alexandre, la ligne de conduite est claire : « *Des produits de qualité, travaillés simplement et avec goût.* » Une formule qui connaît son succès avec des vins au prix caveau, gage d'un excellent rapport qualité-prix ! ■

LES CHAMBRES D'ANDRÉA À MARSEILLAN

Étape **dans un ancien chai**

UNE HALTE DOUILLETTE DANS UNE MAISON QUI VIT AU RYTHME DE SES HÔTES.

Dans un très joli mas et son ancien chai, Stéphanie Diaz et Philippe Grosso ont ouvert, depuis un peu plus d'un an, cinq chambres dont deux suites. « *Ce qui surprend le plus notre clientèle, c'est le jardin de 700 m² qui invite au repos ainsi que la piscine* », argue Stéphanie Diaz. Le couple a baptisé le lieu du nom de leur petite fille, comme pour lui souhaiter un heureux présage. Claire et agréable, la maison a été entièrement refaite, offrant un espace confortable pour couples ou familles avec enfants. Le jardin arboré invite à la lecture ou au délassement, aux abords de la piscine désormais chauffée. Un garage permet d'abriter les véhicules des hôtes, au cœur de Marseillan. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

LE PÔLE VINIPOLIS À FLORENSAC

Des vignerons coopérateurs **branchés**

PROJET PILOTE LANCÉ EN 2007, VINIPOLIS DEMEURE UN EXEMPLE DE RÉUSSITE DANS L'ŒNOTOURISME.

Le pôle œnotouristique de Florensac peut s'enorgueillir d'avoir su montrer l'exemple dans l'Hérault. Car le site a été un projet pilote du département et inspire encore des sites naissants tels Viavino, projet de la communauté de commune de Lunel et de Saint-Christol, ou le domaine Paul Mas, un propriétaire privé qui vient de lancer un restaurant à Montagnac. Mais surtout, Vinipolis doit ses origines à la coopération. Pour 2 M€ investis, Vinipolis a été lancé sur le fameux territoire de l'appellation Languedoc Picpoul-de-Pinet : « *Notre atout est qu'avec 200 adhérents, la quasi-totalité des vignerons de Florensac est à la coopérative. Nous présentons au caveau 14 produits issus de nos chais, en vente directe dans une fourchette de prix allant de 4 € à 9,5 € la bouteille* », argumente Hicham Roubal, responsable du projet. Avec ses 1 100 hectares de vignes, la cave commercialise 70 000 hl. Le chemin parcouru par cette structure coopérative se mesure désormais à la qualité de sa production. Et pour cause, la coopérative a déjà reçu une vingtaine de médailles sur l'ensemble de ses vins, dont une toute récente médaille d'or au concours mondial de Bruxelles. « *À Florensac, les vins ont une très belle typicité parce que les vignes bénéficient de l'influence de l'étang de Thau aux nuits fraîches, un couloir très bénéfique à la production de raisins blancs et notamment de piquepoul, de viognier, etc.* », ajoute Hicham. La cave produit deux rosés dont l'un assemble le cinsault au grenache, tandis qu'un autre, plus fruité, est un concentré de syrah. Du côté des rouges, l'IGP des côtes de Thau connaît un vif succès tandis qu'en assemblages, la cuvée *Vela* constitue le haut du panier. À Vinipolis, cinq bornes interactives et ludiques invitent le visiteur à découvrir le chemin de la vigne et du vin, offrant toutes la possibilité d'un atelier de dégustation. Convivial, le lieu surprend par son accueil et sa simplicité d'accès. Voilà qui décomplexe le monde du vin. Après le caveau et les bornes interactives, c'est au *Bistrot d'Alex* que s'attablent les visiteurs évalués à près de 50 000 annuellement. ■

CHÂTEAU GRÈS SAINT-PAUL À LUNEL

Écouter **parler le terroir**

À L'ORÉE DE LA PETITE CAMARGUE, LE VIGNOBLE DU CHÂTEAU GRÈS SAINT-PAUL PROFITE D'UN TERROIR DE TYPE RHODANIEN ET D'ENTRÉES MARITIMES QUI FONT TOUTE LA RÉPUTATION DU MUSCAT DE LUNEL.

« *D'ici je regarde passer les orages sur Nîmes et la vallée du Vidourle* », déclare d'un air satisfait Jean-Philippe Servière, le propriétaire qui a repris le domaine familial en 1976. Et ce n'est pas une petite satisfaction quand on sait qu'il lui a fallu une vingtaine d'années pour atteindre ses objectifs et réduire la superficie du vignoble de 64 à 24 hectares, pour améliorer la qualité. Mais une fois la première médaille d'or obtenue, par deux fois en 1993 au concours général des vins, puis un référencement dans le guide Parker, le domaine avait fait ses preuves. « *Ce qu'il faut alors savoir garder, c'est ce niveau constant de qualité* », précise ce vigneron dont le vin figure à la carte de *La Petite Cour*, le restaurant de la rue Mabillon dans le 6e arrondissement de Paris. Car *Château Grès Saint-Paul* est devenu une valeur sûre du Languedoc grâce à ses muscats et à présent, aux rouges de l'appellation Languedoc. Une place patiemment conquise, loin du tumulte de la grande distribution : « *Je connais tous mes clients fidélisés depuis de nombreuses années. Le marché de la restauration n'est pas le plus facile, mais j'ai préféré ne pas investir la grande distribution. Mes vins se vendent chez les cavistes ainsi qu'à la propriété.* » Après l'âge d'or du muscat des années 80, la production s'est diversifiée au-delà de l'appellation Muscat de Lunel (deux cuvées *Rosana* et *Sévillane*) avec trois autres cuvées dont un moelleux (*Bohémienne*), un sec (*Libertine*) et un pétillant demi-sec (*Lolita*). Jean-Philippe Servière est attaché à de bonnes méthodes de culture et de vinification : « *Sans être bio à 100 %, je fais tout mon possible pour préserver l'équilibre naturel des vignes. Le bio, il faut s'y préparer.* » Quant au secret d'un bon muscat, Jean-Philippe en est persuadé : « *C'est de laisser parler le terroir, au vignoble comme en vinification, il ne faut pas aller à l'encontre de ce qu'il dit.* » Si aujourd'hui le domaine vit principalement de sa production de rouges en appellation Languedoc, *Grès Saint-Paul* peut s'enorgueillir d'une gamme de muscats très qualitative sans être hors de prix, qui représente près de 30 000 cols sur les 70 000 produits. Principalement référencé chez les cavistes, *Grès Saint-Paul* s'exporte aux États-Unis, au Canada, en Europe du nord, au Japon et en Corée. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

LE PÔLE ŒNO-TOURISTIQUE VIAVINO À SAINT-CHRISTOL

À la table **du terroir**

UNE SCÉNOGRAPHIE QUI INVITE AUX SÉJOURS FAMILIAUX, AUX ALLIANCES METS & VINS DANS UN CADRE ÉCO-RESPONSABLE.

Unique en son genre, naturel et hors normes sont les qualificatifs du concept de ce pôle œno-touristique pour le moins surprenant, imaginé par l'architecte Philippe Madec, précurseur en France et en Europe du développement durable, médaillé de la Légion d'Honneur de l'Écologie en 2010, Trophée de l'écologie en 2011. Aire de jeu, théâtre de verdure, espace muséographique entourent vignes pédagogiques, caveau et restaurant semi-gastronomique. Un site dont le décor rappelle la petite Camargue, le rouge et la rondeur des arènes, les palettes de pommes produites aux alentours et les cabanes de pêcheurs. Implanté sur la commune de Saint-Christol (1500 habitants), le pôle Viavino au budget de 7 M€ entend connaître un rayonnement plus que régional. Près de 200 vins sont référencés dans la capitelle qui sert de caveau tandis qu'au restaurant, le terroir s'accorde méticuleusement aux vins locaux. ■

LE CHÂTEAU DE POUGET À VÉRARGUES

Suites **nuptiales**

ENTRE PETITE CAMARGUE ET CÉVENNES, UNE INVITATION À LA VIE DE CHÂTEAU.

Dans un écrin de verdure de deux hectares, le château invite à la promenade romantique sous les arbres centenaires. Pousser la grille de l'immense cour entourée d'anciens corps de fermes et d'une écurie est une surprenante épopée. Piscine et cour intérieure, orangeraie entourent des chambres d'hôtes décorées dans le souci du détail. Tout enivre l'œil et les sens dans un tourbillon de pièces, salons, salles à manger où le luxe épouse la couleur de murs chaulés et de dorures. L'ameublement ancien, de style ou patiné, épouse courbes et recoins. *Chambre des Ducs de Pouget*, *Suite Victoria*, *Chambre de la Tour* ou *Chambre des Songes* invitent à la rêverie. Entre autres mariages et réceptions, on vient encore ici pour le cadre ou une échappée belle ! ■

© Olivier Maynard

7 REGARDS
de chefs étoilés sur le terroir

AVEC SIX ÉTABLISSEMENTS ÉTOILÉS SUR SES TERRES, L'HÉRAULT CULTIVE L'EXCELLENCE CULINAIRE. À MONTPELLIER, JACQUES ET LAURENT POURCEL TRAVAILLENT LA TRUFFE DE L'HÉRAULT TANDIS QUE CHARLES FONTÈS CUISINE LA CHÂTAIGNE D'OLARGUES. À BÉZIERS, L'ANGUILLE DE THAU ET LE NAVET DE PARDAILHAN FONT BON MÉNAGE CHEZ FABIEN LEFEBVRE À L'OCTOPUS. LE BOUDIN NOIR D'HÉRÉPIAN EST INÉVITABLE À LA TABLE DE PATRICK OLRY À L'AMBASSADE. À GIGNAC, MATTHIEU DE LAUZUN MITONNE L'OIGNON DOUX DE LÉZIGNAN-LA-CÈBE TANDIS QU'À SÈTE, ANNE MAJOUREL PRÉPARE DES HUÎTRES DE THAU.

Photos **Olivier Maynard**

“ Dans l’Hérault, la truffe est présente à Saint-Geniès-des-Mourgues, Claret, Saint-Jean-de-Buèges mais aussi vers Saint-Guilhem-le-Désert. Dès qu’elle est disponible, nous travaillons la *tuber melanosporum* héraultaise. La truffe est un produit avec une saveur de terre unique en son genre. ”

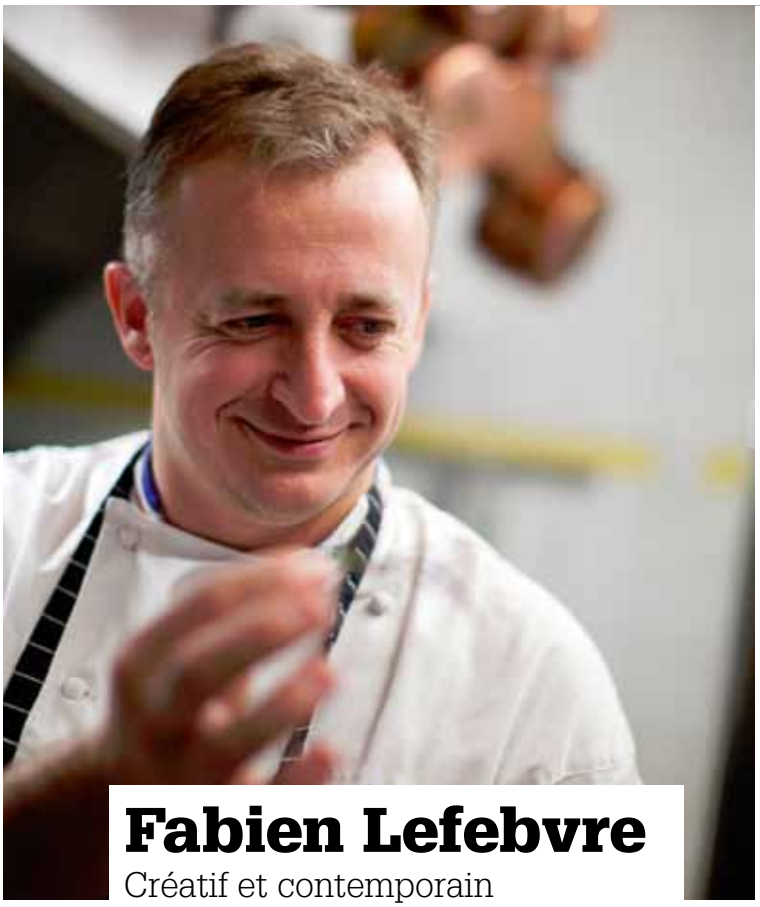
Jacques et Laurent Pourcel

Ambassadeurs de la cuisine française

L’harmonie des 5 sens

Avant eux, Gilbert Furlan et Jean-Marc Forest avaient illustré la cuisine nouvelle au *Chandelier* (1978-1995), étoilé au Michelin. Jacques et Laurent Pourcel ont ouvert une nouvelle page gastronomique à Montpellier, à la fin des années 80. « *De 1988 à 1998, il nous a fallu devenir une table en vue à Montpellier, dans l’Hérault puis dans la région* », affirme Jacques Pourcel. Dans cette période faste où Montpellier connaît son extension, *Le Jardin des Sens* construit sa réputation : « *La 1re étoile est arrivée deux ans après l’ouverture du restaurant. À 34 ans, nous étions triplement étoilés (1998-2006) et nous sommes entrés dans le monde des grands chefs.* » En 2001, l’ouverture de *La Maison Blanche* à Paris marque une carrière alors lancée à l’international. En 2010, les jumeaux représentent la gastronomie au pavillon français de l’Exposition Universelle de Shanghai. « *Le fil conducteur de notre cuisine est le bassin méditerranéen. Sans perdre nos racines, nous adoptons des cuissons d’esprit asiatique, du cru, du mijoté, du naturel.* » À Montpellier, 2013 signe l’agrandissement de 15 à 25 chambres de l’hôtel du *Jardin des Sens* et le clap final de *La Compagnie des Comptoirs*. Outre *L’Insensé*, concept snacking adossé au Musée Fabre, les jumeaux envisagent d’ouvrir un établissement dans l’Écusson. En 2014, un hôtel ressort (20 M€) verra le jour dans le quartier d’Odysseum. Autre projet : retrouver leur 2e étoile.

Tarte croustillante à la truffe, jus acidulé



Anguille laquée, navets de Pardailhan et poivre de Sichuan

Fabien Lefebvre

Créatif et contemporain

Une cuisine fusion

Personnage très empathique, ce natif de Béziers a réalisé son rêve d'ouvrir un restaurant dans sa ville natale en janvier 2005, aux côtés d'Olivier Bontemps. Et il a eu raison car trois années plus tard, le guide Michelin lui attribuait une étoile. Alors âgé de 33 ans, Fabien Lefebvre a bien roulé sa bosse, pour avoir choisi la cuisine très tôt. Il s'est formé auprès de chefs talentueux dont Christian Morisset à Juan-les-Pins, avant d'exercer au *Bristol* à Paris avec Michel Del Burgo, puis de seconder Éric Fréchon. À cette période, il remporte le prix culinaire Pierre Taittinger en 2000 puis celui de Meilleur Ouvrier de France quatre ans plus tard. La cuisine de *L'Octopus*, évolutive, mêle des légumes racines au cresson, les produits iodés à l'eau douce. Ce chef donne à ses plats contemporains une touche asiatique délicate, sans négliger la diététique avec des cuissons dans les eaux de végétation. Ici, l'oignon doux est relevé d'une pointe de soja. Quant à la pâtisserie, pour avoir tenu un poste au *Métropole* à Beaulieu-sur-Mer, les desserts au chocolat, la boîte à bonbon autour de la réglisse de Fabien Lefebvre valent le détour.

" L'anguille de Thau se cuisine au printemps et à l'automne. Sa chair assez ferme permet de la laquer avec un jus d'oignon doux de Lézignan. On la relève de poivre de Sichuan et d'une purée de navets de Pardailhan. Lorsque je fais goûter ce plat à l'aveugle, mes clients sont surpris qu'il s'agisse d'une anguille. "

“La particularité de l'huître spéciale Tarbouriech réside dans sa chair gourmande. Avec sa saveur noisette, cette huître riche épouse à merveille les fruits d'hiver que sont les courges banane et butternut coupées en brunoise, revenues à l'huile d'olive avec des échalotes, un brin de livèche ciselée, du jambon Pata Negra.”

Anne Majourel

Une femme au piano

De l'iode et des aromates

Sourire aux lèvres et couvre-chef en cuisine, Anne Majourel est la seule femme étoilée de l'Hérault. Une distinction qu'elle n'a pas vraiment cherchée ! Après la vente des *Demeures du Ranquet* à Anduze, restaurant une étoile où elle a exercé pendant vingt-huit ans, elle ne voulait plus entendre parler de cuisine. Avec son mari Jean-Luc, Anne décide un retour aux sources et pose ses valises à Sète. « *Les gens me regrettaient. Sète méritait quelque chose d'original avec ses merveilleux produits. Mais pour exercer à nouveau, je voulais voir la mer, avoir un lieu tout petit afin de partager avec la clientèle et me faire plaisir. Je voulais qu'on puisse se garer* », raconte-t-elle. Alors, Jean-Luc et Anne pensent à un comptoir, et puis l'idée germe de donner des cours de cuisine. Ce qu'elle fera d'abord ! Puis, de petites tables se mettent en place et l'histoire doucement reprend son cours à l'angle de la rue Jean Vilar. Avec sa vue imprenable sur la mer, *La Coquerie* est née. Natif de Sète, Jean-Luc cultive un jardin aromatique où il cueille livèche, thym, sauge, morelle de Balbis ou tomate litchi. Une cueillette qu'Anne complète en faisant le marché bio de La Corniche le jeudi matin, en plus des Halles et de la pêche de Thau.

L'huître Rose Tarbouriech, vinaigrette courge Pata Negra, air de Pélardon

Oignon de Lézignan-la-Cèbe rôti farci au fromage de chèvre, et sa vinaigrette à l'huile d'olive

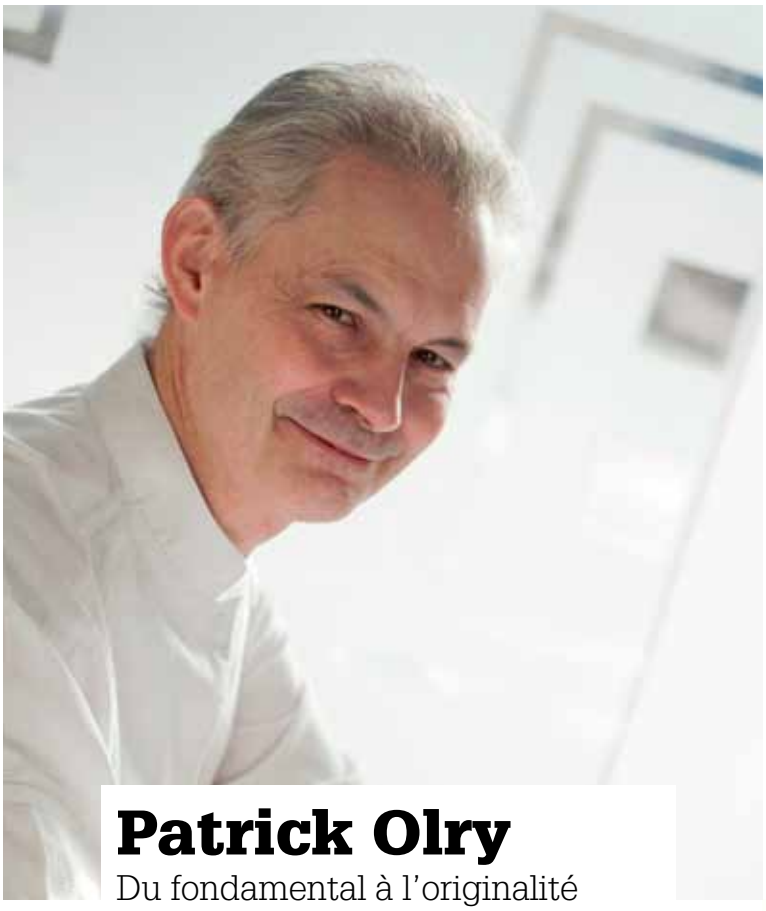
Matthieu de Lauzun

Trente bougies et une bonne étoile

Une assiette lisible

Parmi les plus jeunes chefs étoilés de France pour s'être vu décerner la distinction à 26 ans, le Lodévois Matthieu de Lauzun ouvre un œil résolument moderne sur la cuisine. Une entrée dans le métier en beauté pour ce garçon qui a toujours voulu devenir cuisinier. Après *La Poularde* à Montrond-les-Bains, il a travaillé auprès de Mathieu Viannay à Lyon, puis à *La Maison de la Lozère* à Montpellier, avant de rejoindre le restaurant trois étoiles *Michel Bras* à Laguiole. « *Là, j'ai fait l'apprentissage de l'épure, de la légèreté. J'ai découvert l'histoire d'un produit sain, naturel, qui se lit dans l'assiette* », déclare-t-il. Matthieu de Lauzun avoue sans façon que l'autre influence de sa vie de cuisinier lui vient de sa grand-mère, Ghislaine, chez qui il se rend souvent au Maroc. C'est grâce aux origines pieds-noires de celle-ci qu'il aime tant cuisiner le végétal. À Gignac où il a créé *Le De Lauzun*, Matthieu tient à sa philosophie : rester dans la simplicité, avec un produit le moins travaillé possible et une assiette lisible.

> « Ce qui fait la particularité de l'oignon doux, c'est que cuit comme cru, il reste suave. Il se marie aussi bien à un mets truffé qu'à du fromage. Vendu en botte à la fin de l'été, il se conserve en cave une partie de l'hiver. J'en utilise toute l'année. »



Patrick Olry

Du fondamental à l'originalité

L'important est de durer

À deux pas de la gare de Béziers, la façade blanche immaculée de *L'Ambassade,* le restaurant de Patrick Olry, ne passe pas inaperçue. Ce natif d'Amiens dans la Somme, avoue sans concession qu'il est arrivé dans la ville un peu par hasard. Après avoir bourlingué dans toute la France et expérimenté bien des fourneaux, dont le restaurant *La Mer* à Boulogne dans les années 70, et *Le Troubadour* à Porto-Vecchio dix ans plus tard. Celui pour qui « *l'important c'est de durer* » a repris *L'Ambassade* en 1989 alors que c'était un hôtel. En 1999, il restructure tout l'immeuble puis en 2007, décroche sa première étoile au Michelin. Depuis mai 2012, Patrick s'est associé à la brasserie *L'Autrement* à Béziers, l'ex-*Compagnie des Comptoirs* des frères Pourcel. Il assume la présidence des Tables Gourmandes, association qui réunit bon nombre de restaurateurs de Béziers et son agglomération. Abordable pour un étoilé, ce restaurant privilégie la cuisine du gibier à plumes, au gré des saisons avec des thématiques récurrentes sur le terroir et le homard en période estivale. Le chef est très attentif à l'origine des produits. Côté cave, avec 600 références, Patrick Olry met en valeur les vins languedociens.

« Le boudin noir, spécialité régionale de la Maison Aninat à Hérépian, village situé au pied des Monts d'Orb, est un boudin artisanal au thym et à la couenne. Depuis 14 ans, j'en prends deux fois par semaine. »

Escalope de foie gras de canard poêlée, feuille à feuille croustillant de coing et pomme-boudin en snacking d'Hérépian

Vacherin glacé à la châtaigne d'Olargues et poire Williams

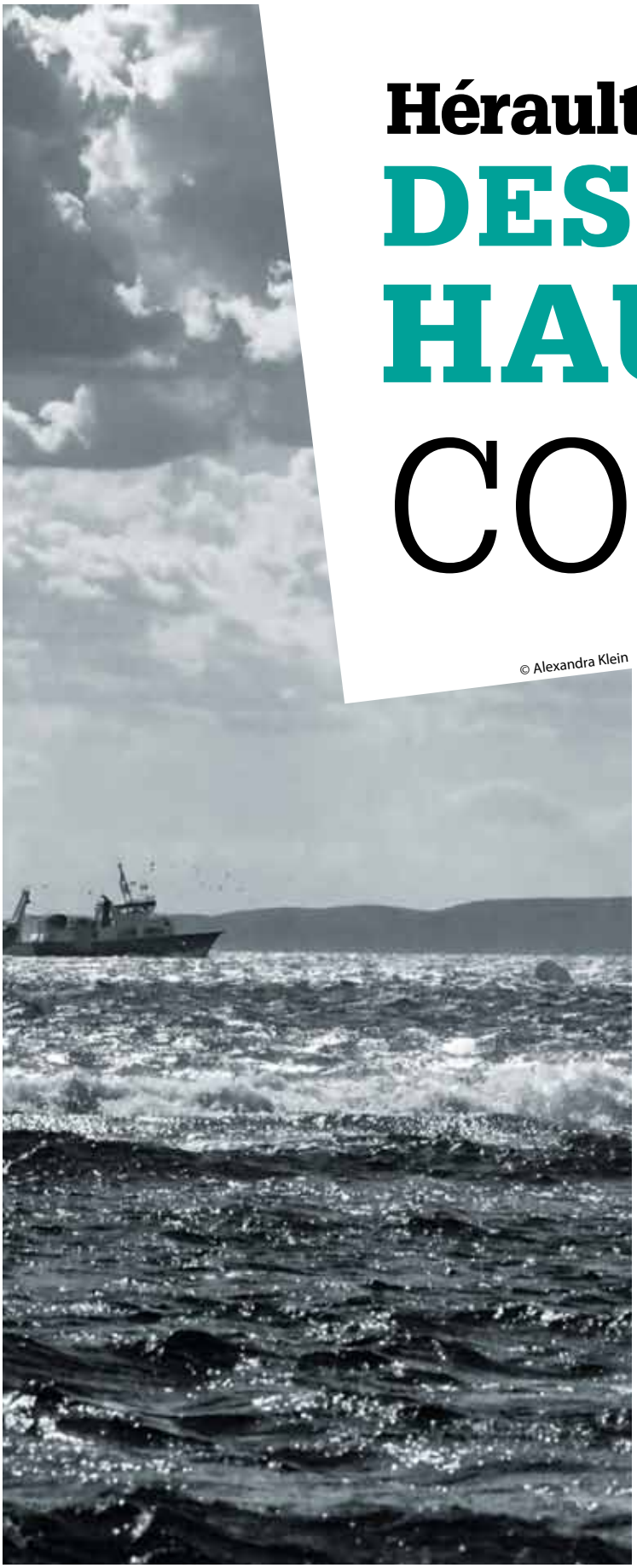
Charles Fontès

Une touche méditerranéenne

Le soleil des mets

> « Mon grand-père avait une châtaigneraie en Aveyron et c'est pour moi un vrai souvenir d'enfance. J'aime la châtaigne pour sa texture, elle se décline aussi bien en purée, que sur du poisson, du gibier ou en dessert. »

Ce natif de Montpellier s'y installe en 2006, bien décidé à empoigner la vie et la cuisine. Un an plus tard, après des travaux conséquents, il ouvre *La Réserve Rimbaud* sur les bords du Lez. Une adresse déjà réputée du temps de Titus Rimbaud au XIXe siècle, puis des frères Gousserand qui en firent un lieu de gastronomie prestigieux en 1902. En 2010, le Michelin accorde sa première étoile à Charles Fontès : « *En 2008, le Michelin nous a mentionné, en 2009 il nous a désigné comme espoir, puis ce fut la consécration.* » Après l'école hôtelière de Lyon et des études de droit, l'homme providentiel de sa carrière est Pascal Kirsch avec qui il a travaillé à *L'Hôtel des Neiges* de Courchevel. Autre influence marquante, Alain Dutournier du *Carré des Feuillants*, un restaurant 2 étoiles à Paris. Avec une cuisine ancrée dans l'histoire culinaire méditerranéenne, et des touches d'influences andalouse, italienne ou maghrébine, *La Réserve Rimbaud* a aussi son Gault & Millau d'or. Dans cette immense bâtisse blanche plantée dans le feuillage enchanteur des rives du Lez, Charles Fontès travaille avec son frère François, et envisage en 2013 l'ouverture d'une table d'hôtes dans la cave de son établissement.



© Alexandra Klein

Hérault
DES LOISIRS HAUTS EN couleur

PARMI LES DÉPARTEMENTS LES PLUS TOURISTIQUES DE L'HEXAGONE MAIS AUSSI LES PLUS ENSOLEILLÉS, L'HÉRAULT PEUT S'ENORGUEILLIR D'UN CORDON LITTORAL DE QUATRE-VINGTS KILOMÈTRES ADOSSÉ À UNE KYRIELLE D'ÉTANGS, GORGES ET LACS. QUATRE FLEUVES (L'ORB, L'HÉRAULT, LE VIDOURLE, LE LEZ) LE TRAVERSENT. UNE SITUATION ET DES CONDITIONS CLIMATIQUES QUI FAVORISENT UNE GRANDE DIVERSITÉ DE LOISIRS DE PLEINE NATURE. LES AMATEURS DE SPORTS NAUTIQUES, DE RANDONNÉES PÉDESTRES OU ÉQUESTRES, DE VTT COMME DE PRATIQUE AÉRIENNE, Y SONT NOMBREUX.

© Régis Mortier / OT La Grande Motte

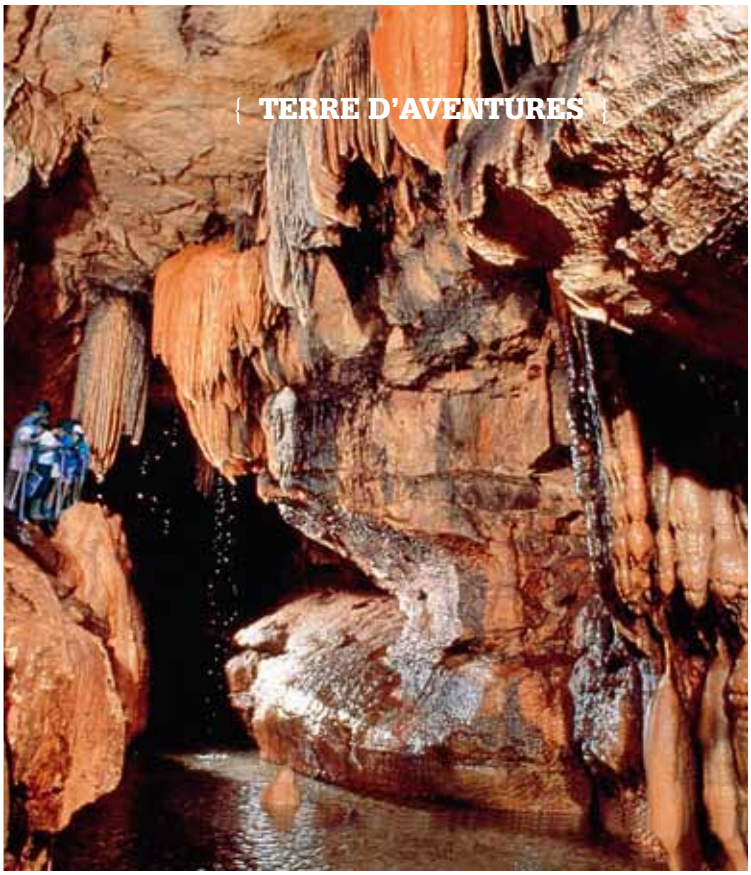
UNE TERRE D'EAU

pour un pied marin

PROFITANT DES PREMIÈRES PAILLOTES DE LA SAISON OU DE RIVAGES VIERGES DE TOURISTES, LES BALADES LE LONG DES LIDOS GRAND-MOTTOIS ET SÉTOIS OU DU CAP D'AGDE, REFLÈTENT L'HISTOIRE DU LITTORAL.

Un littoral composé de plages, de dunes ou de milieux boisés comme Vic-la-Gardiole qui cumule un cordon littoral et un massif de collines. À Lattes, le site naturel protégé du Méjean s'étend sur 700 hectares avec des sentiers dont un est adapté aux personnes à mobilité réduite. Roselières, marais constituent une mosaïque paysagère où évoluent taureaux, chevaux, et cigognes en période de nidification. La pratique du canoë est très répandue dans le département, où les descentes en rivière sont fréquentes sur l'Orb, le Vidourle, ou dans les gorges de l'Hérault. Sur la frange littorale, les familles pratiquent le canoë sur l'étang de Thau, le long des canaux de Sète et sur le Lez à Montpellier. Le littoral héraultais compte dix-neuf ports de plaisance au cœur des villes. Ils constituent des pôles d'animation importants avec promenades en mer, initiations au nautisme, régates. Ce qui n'exclut pas, à Palavas-les-Flots ou à Sète notamment, des activités nautiques traditionnelles autour de la voile latine. L'aviron se pratique à Sète, Carnon et La Grande Motte, où se rassemblent encore les amateurs de *Stand up Paddle*, sport très répandu toute l'année. Au Cap d'Agde, un sentier sous-marin permet la découverte de fonds rocheux volcaniques, petits herbiers poissonneux, failles, éboulis sur 400 mètres aller-retour. On le rejoint depuis La Plagette. La rando palmée encadrée se pratique sur l'étang de Thau, à la découverte des hippocampes. À l'instar du littoral, l'arrière-pays invite à la voile légère, la planche à voile, ou le *kitesurf*, sur la base nautique du Salagou ou celle de la Salvetat-sur-Agoût. Côté *kite*, les spots de La Tamarissière en Agde, Villeneuve-lès-Maguelone, les plages du Petit et du Grand Travers entre Carnon et La Grande Motte, sont très adaptés à ce sport en développement sur la côte sableuse du département. À noter que les jours sans vent, le ski nautique et le *wakeboard* ont du succès. Dans l'Hérault, la pêche en eau douce se pratique aussi bien en rivière qu'en lac. ■

© DR



© DR

UNE TERRE D'EXPRESSION

pour des pieds sur terre

POUR CEUX QUI AIMENT LA ROCAILLE, L'HÉRAULT OFFRE 17 SITES CONVENTIONNÉS, DONT CERTAINS SONT TRÈS PRISÉS DES GRIMPEURS. FALAISES ÉCOLES ET GRANDES VOIES ÉQUIPÉES COMPLÈTENT CETTE OFFRE.

L'escalade se pratique dans le département à titre initiatique sur des sites d'accrobranche comme à Villeneuve-lès-Maguelone, et plus sérieusement à Saint-Sériès ou sur le plateau du Thaurac, à deux pas de Montpellier. Un site de via ferrata y est également aménagé. Les alentours de Béziers, Montpellier ou Bédarieux comptent bon nombre de falaises écoles que complètent les grandes voies équipées de l'Hortus près du Pic Saint-Loup, ou du cirque du bout du monde à Saint-Guilhem-le-Désert. Les plus affirmés choisiront les gorges d'Héric pour la renommée du site à l'offre complète, à tous les niveaux. Les mordus de canyoning se retrouveront dans le haut Languedoc tandis que pour la spéléo, le département compte trois mille cavités répertoriées dans la montagne de la Séranne, la Montagne Noire, le Larzac méridional, les Mont d'Orb et dans la garrigue, au nord de Montpellier. Située dans le Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, la grotte de la Devèze est réputée pour son Palais de la Fileuse de Verre ; tandis que la grotte de Labeil donne à expérimenter un terrain d'aventure avec ses galeries et son safari souterrain. Avec 1 300 kilomètres de sentiers balisés pour la randonnée dans le département, les randonneurs peuvent s'exercer à Saint-Guilhem-le-Désert ou faire, non loin de là, une randonnée botanique avec lama. Lorsque le soleil est au beau fixe, on peut arpenter les sentiers des Cirques de Mourèze ou de Navacelles, à condition de partir en matinée. Tout au long de l'année, des voies sont accessibles dans les massifs du Caroux, les Gorges d'Héric ou les Cévennes. Avec une multitude de reliefs, le département comprend de nombreux sentiers balisés et aménagés de qualité. Une offre que complète une diversité de paysages, de vignobles en forêts, de garrigues en vallées, tous très agréables pour randonner. ■

UNE TERRE D'ÉCHAPPÉE

pour rouler en liberté

LE TERRITOIRE DISPOSE D'UN IMPORTANT SCHÉMA DÉPARTEMENTAL CYCLABLE OÙ LE NOMBRE DE PISTES A TRIPLÉ EN DIX ANS. POUR LE TOUT-TERRAIN, DES CIRCUITS LABELLISÉS ET DE QUALITÉ S'ÉTENDENT SUR DEUX MILLE KILOMÈTRES.

Dans la discipline, l'Hérault est le 2e département français après la Savoie en termes d'offre de sites et grandes traversées. L'Hérault compte six sites de VTT labélisés Fédération Française de Cyclisme (FFC), situés à Béziers, au Salagou, dans le Haut Languedoc, à Bessilles en Pays de Pézenas, dans la vallée de l'Hérault et en Pays de Lunel. Deux grandes traversées permettent de sillonner le département d'est en ouest, de Montpellier vers la Salvetat-sur-Agoût ou vers le Minervois ; ou du nord au sud, du Larzac à la mer méditerranée, soit du Caylar à Agde. Côté balade, pour de beaux points de vue sur la lagune, la faune et la flore, prendre la piste cyclable entre Mèze et Balaruc. Dépaysement assuré au milieu des oiseaux ! Sur l'ancienne voie ferrée qui reliait Mazamet à Bédarieux, Passa Païs est le nom de la voie verte aménagée sur ce trajet de près de 60 kilomètres qui permet de pédaler au milieu des oliveraies, hêtraies et châtaigneraies, en toute saison. Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc, l'espace VTT de la Salvetat-sur-Agoût, situé au milieu de forêts de sapins et feuillus à proximité de lacs, invite à la découverte du département côté montagne. L'arrière-pays dispose de son lot de sentiers autour du Salagou et dans la vallée de l'Hérault. Près de Pézenas, la base départementale de Bessilles est le point de départ de plusieurs circuits. À Roquebrun, les virées en trottinettes gagnent du terrain avec différents parcours au cœur du Parc Naturel Régional du Haut Languedoc. On pédale aussi côté mer, de Montpellier à Carnon, pour un moment de détente en famille. Et la plaine de Lunel possède ses circuits de pistes cyclables dans la garrigue, les pins, le vignoble et la Petite Camargue. ■

© Olivier Maynard

UNE TERRE AUX QUATRE VENTS
pour un envol

CONTEMPLER LES RELIEFS HÉRAULTAIS DEPUIS LE CIEL, C'EST POSSIBLE GRÂCE À DES CONDITIONS MÉTÉO IDÉALES UNE GRANDE PARTIE DE L'ANNÉE : AVEC DU SOLEIL, DE L'AIR CHAUD ET DES COURANTS ASCENDANTS.

© Olivier Maynard

Le vol libre concerne quatre disciplines que sont le deltaplane, le parapente, le cerf-volant et le *kite*. Rappelons donc que la pratique de la glisse aéro-tractée par cerf-volant se déploie sérieusement sur le littoral héraultais, avec des sites très adaptés. D'ailleurs, Villeneuve-lès-Maguelone accueille *Festikite*, le festival de *kitesurf* où *freestylers* et coureurs professionnels rivalisent, pour la 6e édition en 2013. Mais pour commencer à prendre de l'altitude, un petit échauffement est recommandé, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc qui déploie ses 300 kilomètres de pistes au cœur de forêts de feuillus et de sapins. Le parcours se fait en famille ou entre amis. Une belle halte pour préparer un envol. À partir du pic de Vissou, près du Cirque de Mourèze non loin de Clermont l'Hérault, l'endroit est idéal pour s'initier à la pratique ou faire son baptême de l'air. Pour connaître davantage de sensations, les plus aguerris s'envoleront de la montagne de la Séranne (point culminant à 942 mètres, à 30 kilomètres au nord-ouest de Montpellier), un site mythique où des compétitions nationales se sont déjà déroulées. La flotte de planeurs du Centre Régional de Vol à Voile de Saint-Martin-de-Londres traverse quant à elle régulièrement le ciel du Pic Saint-Loup et de l'Hortus. Une pratique à la portée du plus grand nombre. Des baptêmes et initiations accessibles à tous y sont organisés. À noter que le planeur s'envisage encore depuis l'aérodrome de Bédarieux. ■

Plus d'informations :
www.herault-tourisme.com

Flashez ce code et accédez directement à l'application mobile d'Hérault, Le Languedoc

© Olivier Maynard

ARGILEUM

La Maison **de la poterie**

À SAINT-JEAN-DE-FOS, LA MAISON DE LA POTERIE ARGILEUM REND HOMMAGE À LA FRAGILITÉ ET À L'UTILITÉ DES POTS DE TERRE. UN ESPACE D'ÉVOCATION DE LA CÉRAMIQUE CONSTRUIT SUR L'ANCIEN ATELIER ALBE-SABADEL.

C'est en 2005 que la commune fait l'acquisition de l'atelier de Albe-Sabadel (1890-1920) avec ses tours, son moulin à vernis, ses bassins de décantation de l'argile, éléments auxquels s'ajoute un four monumental à tirage vertical. Inscrit à l'inventaire supplémentaire des Monuments Historiques, cet espace préservé a depuis été mis en scène pour illustrer ce qu'a été l'activité de l'atelier dans des temps anciens, avant de devenir la Maison de la Poterie *Argileum*. Un récit muséographique à la fois ludique, pédagogique et historique, invite le public à découvrir l'industrie de la céramique dans le Languedoc. « *Bien que les ateliers de Saint-Jean-de-Fos n'aient pas su s'adapter à la concurrence de la porcelaine et des faïences des grandes manufactures du XXe siècle, l'activité potière y a été très importante dès le XIVe siècle* », argumente Sabine Leteinturier, guide conférencière de Saint-Guilhem-Le-Désert Vallée de l'Hérault. À la croisée des XIXe et XXe siècles, le parcours témoigne de l'activité des potiers, de leur savoir-faire, et illustre l'histoire de la céramique. La scénographie invite à découvrir des processus traditionnels, à suivre les étapes de fabrication de la terre cuite vernissée, de la préparation de l'argile à la cuisson des objets finis. Le visiteur y aperçoit encore les cruches ou "orjols" si caractéristiques de Saint-Jean-de-Fos. Pour les enfants, la visite met en scène des personnages, des vidéos, des panneaux didactiques et des jeux sensoriels. « *Comme en témoignent les pièces les plus anciennes présentées à Argileum, la poterie est restée traditionnelle et rurale sans jamais vraiment aborder les arts décoratifs. Cette activité potière a fait l'âge d'or de Saint-Jean-de-Fos, notamment grâce aux carrières d'argile présentes sur le territoire, qui ont donné du travail à des dynasties de potiers. Le village a été le centre de production de la céramique le plus important de la vallée de l'Hérault* », ajoute Sabine Leteinturier. Pourtant, après la disparition des ateliers de potiers au début du XXe siècle, il faudra attendre les années 80 pour que des artisans-potiers reviennent s'installer au village. *Argileum* est une immersion dans l'univers de ces artisans d'hier et d'aujourd'hui. ■

© Olivier Maynard

© Olivier Maynard

MONTPELLIER
ville **mélomane**

AVEC SES FESTIVALS, SON OPÉRA ET SON ORCHESTRE NATIONAL, MONTPELLIER CONNAÎT UN FORT RAYONNEMENT MUSICAL.

Un coup de jeune a été donné ces deux dernières années à l'opéra-comédie de Montpellier surnommé le petit frère du Palais Garnier à Paris. Près de 15 M € ont été employés à sa rénovation. « *Cette scène est extraordinaire, tout y est désormais modernisé dans l'esprit du XVIIIe siècle, ce qui fait d'elle une des scènes les plus performantes d'Europe* », souligne son directeur général Jean-Paul Scarpitta. La riche programmation annuelle de l'Opéra-orchestre national de Montpellier en témoigne, complétée par le festival régional de Radio France, qui se déroule annuellement en juillet avec sa centaine de concerts autant classiques que symphoniques, jazz ou électroniques. Fin septembre, c'est le festival *Les Internationales de la Guitare* qui prend le relais : « *La guitare est l'instrument le plus pratiqué dans notre région, en raison de l'importante diaspora espagnole et de la présence d'une forte communauté gitane. Nous sommes ici au pays de Manitas de Plata, de Georges Brassens, tous deux nés à Sète, et de Juliette Gréco, native de Montpellier* », rappelle Talaat El Singaby, son directeur. Dans un registre davantage musique du monde et du Maghreb, le festival *Arabesques* tient quant à lui ses quartiers en mai. C'est dire si tous les genres musicaux sont, dans cette ville, représentés. ■

UN SALON DE LA LUTHERIE GUITARE

Depuis 18 ans, le Salon International de Lutherie de Montpellier est le rendez-vous des amateurs et professionnels de guitare du sud de la France. Organisé en octobre par *Les Internationales de la Guitare*, l'événement s'est peu à peu imposé dans l'Hexagone comme un incontournable.
www.les-ig.com

DANS L'ATELIER DE FRÉDÉRIC CHAUDIÈRE

"Un violon est **une peinture et une sculpture à la fois"**

TRANSFORMER DEUX KILOS DE BOIS D'ÉRABLE ET D'ÉPICÉA EN UN VIOLON DE SIX CENTS GRAMMES D'UNE SONORITÉ PURE, C'EST LE SAVOIR-FAIRE DE FRÉDÉRIC CHAUDIÈRE, INSTALLÉ À MONTPELLIER DEPUIS LE MILIEU DES ANNÉES 80.

Adolescent, Frédéric Chaudière s'est passionné pour la musique mais pas vraiment pour le classique. Cet élève dissipé déboule dans la musique via le groupe de rock Rutabaga, avec lequel il parcourt les Cévennes : « *J'ai commencé à fabriquer des guitares pour le groupe et les copains ; puis j'ai trouvé que les violons étaient mystérieux. Pour découvrir le métier, j'ai alors fait le tour des écoles comme celle de Mirecourt dans les Vosges. Puis, j'ai passé l'examen pour entrer à l'école internationale de lutherie de Newark, en Angleterre.* » Formé dans cette prestigieuse école, notre jeune luthier s'étonne du peu d'ateliers de fabrication de violons existant en France, la plupart se bornant à un travail de réparation. Frédéric Chaudière s'installe à Montpellier en 1986. La ville ne compte alors que deux luthiers contre onze actuellement. Quelques mois plus tard, il remporte le concours de sonorité Maurice Vieux de Lille et vend illico presto son alto. Depuis, celui pour qui « *un bon instrument doit être facile à jouer, puissant et timbré* » a vendu 600 violons dans le monde entier. « *La différence de prix entre un violon et une guitare se justifie par le vernis, moins complexe pour une guitare. Les techniques utilisées pour le violon (apparu en 1535) et une guitare (à partir du XIXe siècle) ne sont pas comparables. Fabriquer des violons, c'est s'intéresser à la musique, l'architecture, la chimie et la littérature. Un violon est une peinture et une sculpture à la fois.* » Luthier-écrivain-sculpteur, Frédéric Chaudière est chroniqueur pour Radio France, il a publié un livre chez Actes Sud qui raconte l'histoire du stradivarius "Troppo Rosso". En 2008, il a même été commissaire scientifique de l'exposition temporaire Stradivarius au musée Fabre, qui présentait quinze instruments du luthier crémonais Antonio Stradivari (1644-1737) dit "Stradivarius". Pour avoir formé bon nombre de luthiers, dont certains sont installés à Montpellier, Frédéric a impulsé un vrai mouvement créatif en vendant violons, altos et violoncelles à travers le monde. La métropole régionale peut s'enorgueillir d'être unique en France pour ses ateliers de fabrication de violons, qui font aujourd'hui écho au berceau plus ancien de la lutherie qu'est Crémone en Italie : « *C'est là que le violon a vu le jour, il y a 400 ans. Mais actuellement, ces ateliers fabriquent des instruments pour des revendeurs. Ce qui fait la spécificité des luthiers de Montpellier, c'est la vente directe et ce rapport étroit avec le musicien* », conclut-il. ■

© Olivier Maynard

LE MENUISIER-ÉBÉNISTE SERGE IVORRA EXERCE À PÉZÉNAS, LABELLISÉ PAYS D'ART ET D'HISTOIRE. DÉJÀ À L'INITIATIVE DU MUSÉE DE LA PORTE ET DE LA FERRONNERIE, IL A PARTICIPÉ À LA RÉNOVATION DU THÉÂTRE HISTORIQUE DE LA VILLE DE MOLIÈRE.

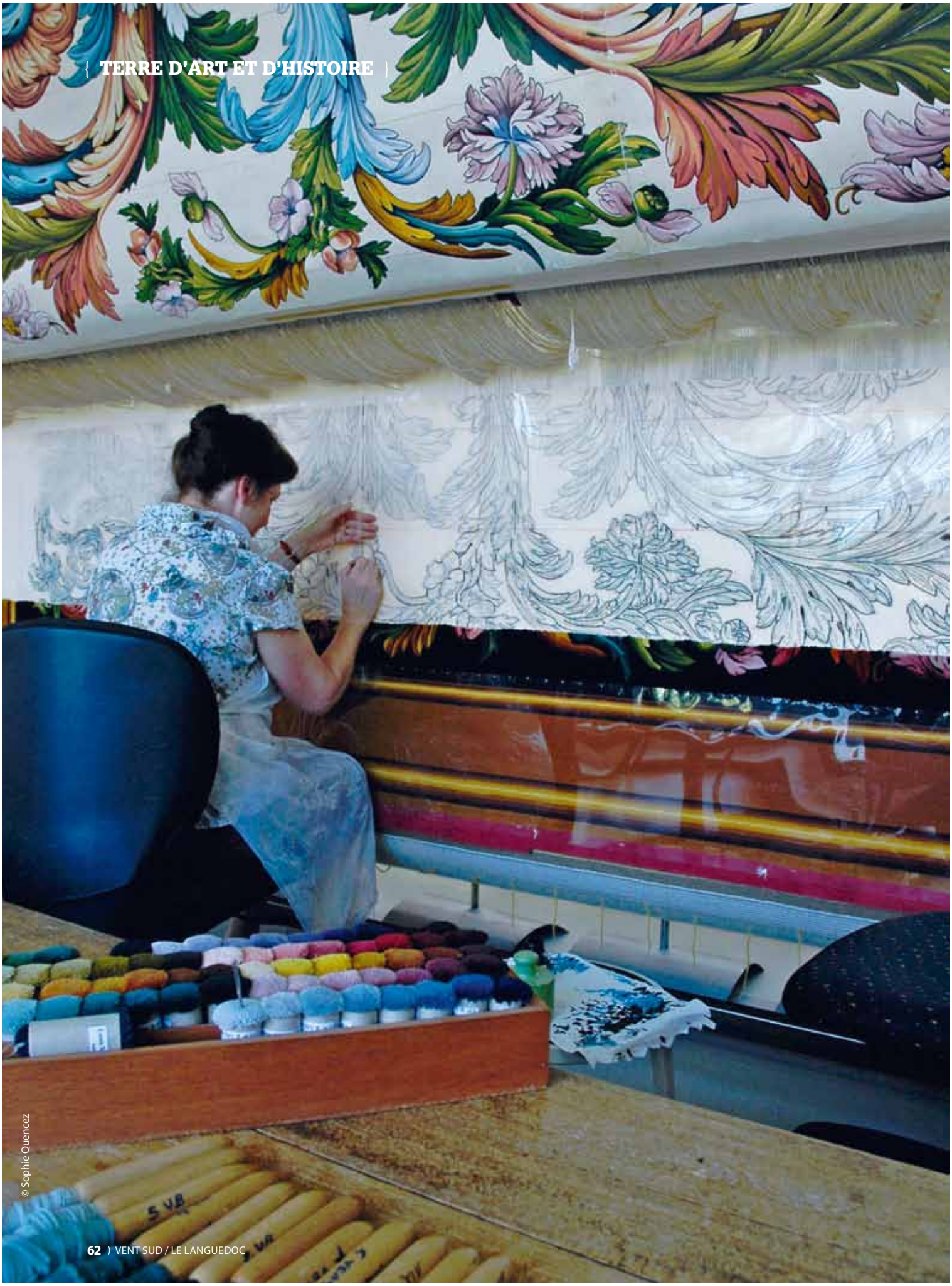
PORTRAIT DE SERGE IVORRA À PÉZENAS

Un menuisier-ébéniste **passionné d'art**

Ce menuisier-ébéniste natif d'Adissan (le berceau de la Clairette) a quitté Pézenas à l'âge de dix-sept ans pour un tour de France des compagnons. Mais c'était pour mieux y revenir ! Depuis trente-cinq ans, il vit et travaille à Pézenas, intervient à l'école d'architecture de Montpellier, tandis que ses œuvres sont reconnues au-delà des frontières de l'Hexagone. Serge Ivorra est le seul menuisier héraultais à être spécialisé dans la rénovation du patrimoine. Il a donc la délicate tâche d'intervenir sur des monuments classés, comme tout récemment le théâtre historique de Pézenas, parmi d'autres chantiers de référence. Des commandes prestigieuses parmi lesquelles L'Hôtel Dieu de Marseille, un bâtiment daté des XVe et XVIIIe siècles, dont il devra dessiner les plans, rechercher les motifs religieux afin de reconstituer les portes, à l'identique. Déjà livrés, le théâtre historique de Pézenas (créé en 1803 puis fermé de 1947 à 2012), ainsi que le grand salon de la préfecture de Montpellier, tous deux classés aux Monuments Historiques. Pas étonnant que sa petite entreprise soit labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant : « *Cela signifie que l'on travaille dans les règles de l'art, comme il y a plus d'un siècle. Seulement une poignée d'entreprises sont concernées par ce label dans le Languedoc-Roussillon, elles ont en commun de posséder un savoir-faire spécifique, une histoire parfois séculaire* », raconte Serge Ivorra. Une expérience pas si fréquente dans le métier, si bien qu'avec son bleu de travail et son certificat d'études, cet artisan enseigne son savoir à l'Université. Notre homme en reste persuadé : « *Il faut apprendre le métier très jeune. Le chemin compte plus que le diplôme.* » Ce sexagénaire qui a toujours envisagé de transmettre, s'étonne que la musique et l'histoire de l'art ne soient pas enseignées aux apprentis menuisiers. Quant à l'apprentissage, il sait ce que ça signifie pour avoir en permanence quatre apprentis, des compagnons itinérants et des stagiaires à l'atelier. Serge Ivorra conduit encore des projets dans des écoles primaires avec la Société d'Encouragement des Métiers d'art, et s'étonne de l'immense créativité des gamins. ■

© DR

© Christelle Zamora



© Sophie Quencez

MANUFACTURE NATIONALE DE LA SAVONNERIE DE LODÈVE

L'atelier qui tisse **le fil du temps**

SOUS LA HOULETTE DU MOBILIER NATIONAL DEPUIS LES ANNÉES 60, L'ATELIER DE LODÈVE EST L'UNIQUE ANNEXE DE LA MANUFACTURE NATIONALE DE TAPIS DE PARIS. IL PERPÉTUE UNE TRADITION VIEILLE DE PLUS DE QUATRE SIÈCLES.

En tissant tapis de style ou reproductions d'artistes contemporains, l'atelier de Lodève s'inscrit avec cohérence dans une histoire marquée par l'industrie textile. Lors de sa création en 1964, *La Savonnerie** répond à une volonté d'employer les femmes de Harkis travaillant dans les massifs forestiers de la région, en leur assurant un complément de revenus. Deux ans plus tard, l'atelier passe sous la tutelle du Mobilier National, dépendant aujourd'hui encore du Ministère des Affaires culturelles. À l'origine, une longue tradition de drapiers s'est perpétuée dans cette ville, réputée depuis le XIIe siècle pour la teinture des étoffes en écarlate, réalisée au moyen d'une petite baie. Sa situation de ville-porte au bord de la Lergue et non loin des plateaux du Larzac propices au pastoralisme, a placé Lodève dans les conditions nécessaires pour cette fabrication. Pour cette raison, l'industrie drapière y a progressé. Une activité d'ailleurs renforcée par Colbert, à une époque où la production était écoulée dans les foires de Pézenas, Béziers, Montagnac et Beaucaire.

UNE CITÉ DRAPIÈRE

Au fil de l'histoire, Lodève gagne sa réputation de cité drapière et ira même jusqu'à habiller l'infanterie française. Mais ladite industrie décline au XXe siècle si bien que lorsqu'en 1966, l'administration du Mobilier National reprend l'atelier, le personnel ignore alors tout des difficultés techniques de la pratique de *La Savonnerie**. Il faudra la patience et la rigueur d'un homme comme Émile Philippon, chef de la Manufacture parisienne, pour mettre en place, à Lodève, une formation destinée à familiariser le personnel à ces techniques. « *Aujourd'hui, fonctionnaires intégrés dans le corps des lissiers, au même titre que les autres techniciens de la Manufacture, les lissiers de Lodève exécutent des copies à l'identique de tapis anciens, permettant de remplacer des tapis historiques. Ils tissent encore d'après des cartons d'artistes contemporains telle la célèbre désigner industrielle Matali Crasset* », indique Christophe Pellissier, responsable de l'atelier. Une production d'ailleurs inscrite aux inventaires du Mobilier National, réservée en priorité aux hautes sphères de l'État, aux résidences présidentielles, au Sénat, à Matignon et aux Ambassades. ■

© Sophie Quencez

*Le terme de "Savonnerie" désigne un tissu de haute laine appartenant à la catégorie des velours, employé généralement pour réaliser des tapis, mais aussi des garnitures de sièges, banquettes ou paravents.

CULTURE

LA SÉLECTION VENT SUD DES FESTIVALS DE L'HÉRAULT OU HUIT BONNES RAISONS DE SORTIR TOUTE L'ANNÉE. IL Y EN A POUR TOUS LES ÂGES ET POUR TOUS LES GOÛTS CÔTÉ FESTIVALS ET CÔTÉ MUSÉES.

LE PRINTEMPS DES COMÉDIENS

JUIN - MONTPELLIER > Depuis 27 ans, *le Printemps des Comédiens* constitue l'événement théâtral d'envergure nationale en Languedoc, précédant le festival d'Avignon. Sur un mois en juin, le festival invite le public à suivre pièces et lectures dans l'écrin de verdure du domaine d'O. Inventif, il est depuis sa création ouvert aux bruits du monde. Il entrechoque désormais toutes formes d'expression : musique, danse, théâtre, arts plastiques. Esquisses du théâtre musical, grands cabarets et créations rythment ce temps fort de la vie culturelle régionale. Inclues dans la programmation, les compagnies de cirque de renommée mondiale séduisent un public familial.

Infos et réservations : Domaine d'O - Montpellier.
Tél. : 0 800 200 165

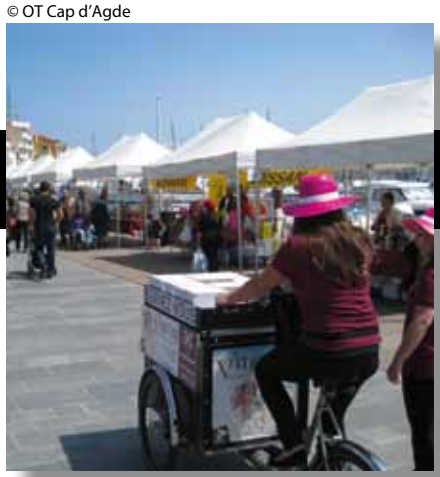
MOLIÈRE DANS TOUS SES ÉCLATS

JUIN - PÉZÉNAS > Dans les salles et dans la rue, la 5e édition du festival « Molière dans tous ses éclats » se déroule à Pézenas. Défilés masqués, feu de la Saint-Jean, pièces jouées dans le théâtre historique de la ville fondé en 1803, rythment ce festival entièrement dédié à Molière. L'événement s'est ouvert aux plus jeunes qui participent, sur leur temps scolaire, à des créations jouées à cette occasion. Pour redécouvrir ou faire connaître la vie de cet illustre auteur, rendez-vous donc à Pézenas.

Infos et réservations : Office de tourisme de Pézenas Val d'Héraut.
Tél. : 04 67 98 36 40

© DR

© OT Cap d'Agde



© Luc Jennepin

© DR

VINOCAP

MAI - CAP D'AGDE > En partenariat avec l'Office de Tourisme du Cap d'Agde et la ville d'Agde, la Communauté d'Agglomération Hérault Méditerranée organise, pour la 4e année sur les quais rénovés du Cap d'Agde, trois jours de fête autour des vins du sud. Le salon œnotouristique se déroule à ciel ouvert et rassemble environ 80 producteurs de 19 communes du territoire. L'événement s'ouvre en présence de nombreuses confréries, propose des dégustations et fait honneur à l'artisanat d'art, dans une belle ambiance festive.

Infos et réservations : Office de tourisme du Cap d'Agde.
Tél. : 04 67 01 04 04

SAPERLIPOPETTE !

AVRIL-MAI - MONTPELLIER > Depuis 16 ans, ce festival entièrement dédié aux jeunes publics a pris une belle ampleur. C'est donc les enfants qui sont à l'honneur pour cet événement, l'un des premiers du printemps au Domaine d'O. La programmation, une vitrine de la création internationale, nationale et régionale, est assez séduisante pour afficher complet tous les jours d'ouverture de ce festival. Depuis quelques années, Saperlipopette est devenu itinérant et voyage dans l'Hérault, ce qui contribue à sa réputation !

Infos et réservations : Domaine d'O - Montpellier.
Tél. : 0 800 200 165

L'AQUARIUM MARE NOSTRUM

MONTPELLIER > Installé dans le nouveau quartier montpelliérain d'Odysseum, l'aquarium *Mare Nostrum* compte 300 espèces. De réalisation récente, il offre une vision muséographique intelligente et renouvelée de la vie aquatique. Des espaces sont réservés aux enfants, la scénographie fait référence au chef d'œuvre de Jules Verne « *Vingt mille lieues sous les mers* » et entraîne le visiteur de grottes en espace océanique, sur le cargo Roméo par avis de tempête. Le théâtre de la vie en mer s'y anime pour une trop courte traversée.

Infos : Mare Nostrum - Odysseum - Montpellier.
Tél. : 04 67 13 05 50

LE MIAM

SÈTE > Dès sa création en 2000, le Musée International des Arts Modestes a rassemblé des collections illustrant les différentes facettes de son thème. Au 1er rang des trésors exposés, les caravanes imaginées par Hervé Di Rosa comme un archétype du voyage imaginaire au pays de l'art modeste. Cet art universel est le lieu de rencontre entre art populaire, art contemporain, art singulier, provenant de divers territoires. Au MIAM, on vient voir et revoir les vitrines en mutation de Bernard Belluc, artiste-collectionneur. Nouveauté, La petite épicerie du MIAM, service pédagogique du musée qui propose une série d'ateliers de pratiques artistiques destinés aux enfants.

Infos : MIAM - Musée International des Arts Modestes
23, quai Maréchal de Lattre de Tassigny à Sète.
Tél. : 04 99 04 76 44

© Olivier Maynard

© Montpellier Agglomération

© DR

© DR

MUSÉE DUBOUT

PALAVAS-LES-FLOTS > Avec son coup de crayon, Albert Dubout (1905-1976) a trouvé sa voie dans le dessin de presse dans les années 30. Les musées du petit train et Dubout exposent en permanence une centaine de dessins de l'illustrateur. Chaque année, le mois d'avril réserve aux curieux une nouvelle thématique. Le visiteur y découvre les personnages célèbres de l'univers Dubout : foules, chats, grosses bonnes femmes et petits bonhommes.

Infos : Musée Dubout et Musée du petit train
Redoute de Ballestras à Palavas-les-Flots
Tel. : 04 67 68 56 41

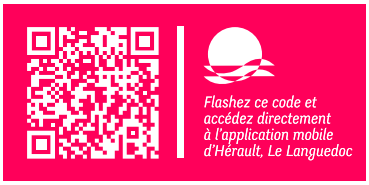
LA HALLE DU VERRE

CLARET > Réalisé avec le concours de scientifiques et d'archéologues, cet espace muséographique retrace l'histoire du verre et de son développement dans le bassin méditerranéen à la période antique (du Ve siècle av. J.-C. au Ve siècle ap. J.-C), mais aussi celle, plus locale, des gentilshommes verriers du Causse de l'Hortus. Avec thématique et chronologie, les espaces d'exposition font le point sur les dernières connaissances en matière d'histoire du verre. On y découvre les techniques ancestrales et modernes du travail du verre.

Infos : Halle du Verre - 50, avenue du Nouveau Monde à Claret - Tél. : 04 67 59 06 39

TERRE D'EXPLORATION

Plus d'informations sur www.herault-tourisme.com



TERRE D'ŒNOTOURISME

28 |
•Château Coupe-Roses
4, rue de la poterie à La Caunette
Tél. : + 33 (0)4 68 91 21 95

29 |
•Relais Chantovent
17, Grand Rue à Minerve
Tél. : + 33 (0)4 68 91 14 18
•Château de Siran
1, avenue du château à Siran
Tél. : + 33 (0)4 68 91 55 98

30 |
• Château les Carrasses
Route de Capestang à Quarante
Tél. : + 33 (0)4 67 00 00 67
•Le Terminus
Avenue de la Gare à Cruzy
Tél. : + 33 (0)4 67 89 71 26

31 |
Domaine Borie La Vitarèle
à Causses & Veyran
Tél. : + 33 (0)4 67 89 50 43

32 |
•Le mas des Chimères
à Octon
Tél. : + 33 (0)4 67 96 22 70

33 |
•La Source
Rue de la Calade à Villeneuvette
Tél. : + 33 (0)4 67 96 36 95
•La Palombe
Hameau de Basse à Octon
Tél. : + 33 (04) 67 95 40 07

34 |
•La Terrasse du Mimosa
23, place de l'horloge à Montpeyroux
Tél. : + 33 (0)4 67 44 49 80
•Le Château de Jonquières
à Jonquières. Tél. : + 33 (0)4 67 96 62 58

35 |
•Domaine Alexandrin
7, av. du monument à Saint-Jean-de-Fos
Tél. : + 33 (0)4 67 57 72 09

36 |
•Le clos des Augustins
111, chemin de la Vieille
à Saint-Mathieu-de-Tréviers
Tél. : + 33 (0)4 67 54 73 45

37 |
•Le pic Saint-Loup
176, route de Montpellier aux Matelles
Tél. : +33 (0)4 67 84 35 18
•Le Mas de Luzière
à Saint-André-de-Buèges
Tél. : +33 (0)4 67 73 34 97

38 |
•Le Bistrot d'Alex
5, avenue des vendanges à Florensac
Tél. : +33 (0)4 67 77 00 20
•Les chambres d'Andréa
36, boulevard Pasteur à Marseillan
Tél. : +33 (0)4 67 11 26 37

39 |
•Vinipolis
5, avenue des vendanges à Florensac
Tél. : +33 (0)4 67 77 00 20

40 |
•Domaine Les Grès Saint-Paul
Route de Restinclières à Lunel
Tél. : +33 (0)4 67 71 27 90

41 |
•Viavino (pôle œnotouristique)
80, chemin de Vérargues à Saint-Christol
•Château de Pouget
Chemin des brus à Vérargues
Tél. : +33 (0)4 67 86 08 82

TERRE D'ÉTOILÉS

43 |
•Le Jardin des Sens
11, avenue Saint-Lazare à Montpellier
Tél. : +33 (0)4 99 58 38 38

44 |
•L'Octopus
12, rue Boieldieu à Béziers
Tél. : +33 (0)4 67 49 90 00

45 |
•La Coquerie
1, chemin du Cimetière Marin à Sète
Tél. : +33 (0)6 47 06 71 38

46-47 |
•Le De Lauzun
3, boulevard de l'Esplanade à Gignac
Tél. : +33 (0)4 67 57 50 83

48 |
•L'Ambassade
22, boulevard de Verdun à Béziers
Tél. : +33 (0)4 67 76 06 24

49 |
•La Réserve Rimbaud
Quartier les Aubes
820, avenue Saint-Maur à Montpellier
Tél. : +33 (0)4 67 72 52 53

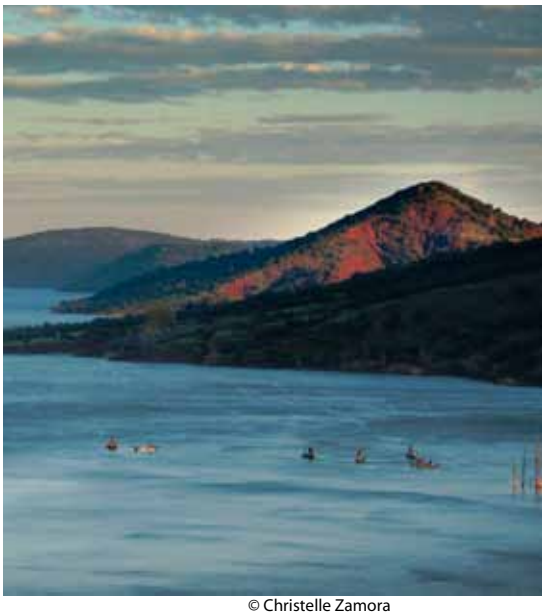
TERRE D'ART ET DE SAVOIR-FAIRE

57 |
•Argileum
6, rue du Monument à Saint-Jean-de-Fos
Tél. : +33 (0)4 67 56 41 96

58-59 |
•Office de Tourisme de Montpellier
30, allée Jean de Lattre de Tassigny à Montpellier. Tél. : + 33 (0)4 67 60 60 60
•Frédéric Chaudière
10, rue du Bayle à Montpellier
Tél. : + 33 (0)4 67 60 55 55
•Association des luthiers de Montpellier
AIMM - Tél. : + 33 (0)4 67 60 87 11
contact@aimm.tv

60-61 |
•Arts décoratifs, le musée de la porte
5/7, rue de Montmorency à Pézenas
Tél. : +33 (0)4 67 98 35 05
•Théâtre historique
7 bis, rue Henri Reboul à Pézenas
•Métiers d'Art d'Agde et Pézenas
www.metiersdart.cahm.net

62-63 |
•Manufacture Nationale de la Savonnerie de Lodève
Impasse des liciers à Lodève
Tél. : + 33 (0)4 67 88 86 44



© Christelle Zamora