

BELLE EUROPA

E DINTORNI

DOVE A BELGRADO PER SCOPRIRE UNA CAPITALE IN PIENA RINASCITA, FRA ARTE E MOVIDA **COME** FINIRE L'ESTATE IN BELLEZZA NEGLI SPA HOTEL DELLA CARINZIA **QUANDO** DAL 7 AL 30 SETTEMBRE A BRUXELLES PER IL MESE DEL DESIGN

Vienna

LA HOFBURG E I LUOGHI DEGLI ASBURGO PER I 300 ANNI DI MARIA TERESA D'AUSTRIA

SLOVENIA
PASSEGGIATE SUI MONTI DI CAPORETTO NEL CENTENARIO DELLA DISFATTA

INGHILTERRA
LAKE DISTRICT SUI LAGHI CANTATI DAI POETI

Francia

SAPORI E BUON VIVERE NEL MIDI SULLA LAGUNA DI SÈTE A DUE PASSI DALLA CAMARGUE



ISSN 1124 8408
70293
9 771124 840001



Le viti piantate nella sabbia (in questa foto) alla cantina Listel. Sopra: il ristorante La Senne; degustazione di ostriche da Les Demoiselles Dupuy. A sinistra: sardine à l'escabeche (con olio e aceto) al ristorante di Les Demoiselles Dupuy. Pagina accanto: il Mont Saint-Clair domina il molo Saint-Louis a Sète.





Romain Dupuy (sopra) mostra le ostriche giganti (**sotto**) che alleva nell'Étang de Thau, il più vasto bacino dell'Occitania, profondo in media 5 metri, anche se in un punto arriva a 32 metri. Da Les Demoiselles Dupuy si allevano anche le cozze, da gustare sul posto in invitanti ricette (**a destra**). **Pagina accanto:** a L'Épicerie-Sète, risotto cremoso con lardo e verdure e la cucina del negozio-ristorante.



In pochi posti costieri si assapora il mare, come a Sète, con tutti i cinque sensi. Da Marsiglia in avanti la costa del Golfo del Leone corre verso la Spagna, orlata da grandi lagune come quella della Camargue o, una cinquantina di chilometri più a ovest, l'Étang de Thau, le cui acque scappano da qui verso il mare aperto. Una montagna di basalto ricoperta di verde, il Mont Saint-Clair, a cui si vuol attribuire la sagoma di una balena, il terminal del Canal du Midi voluto da Luigi XIV per unire Atlantico e Mediterraneo, una piccola città di pescatori raccolta lungo il canale e il porto con un bel faro, gabbiani presenzialisti, dodici chilometri di sabbia dorata e un quartiere di casette semplici di pescatori con le reti sempre stese, la Pointe Courte, la risposta di questa laguna alla Burano veneta: ecco Sète, un sommario di spunti che non si fermano qui. La città, infatti, è la capitale degli allevamenti delle migliori ostriche non atlantiche, di cozze e altro conchigliame, di una flottiglia di *chalutiers* (pescherecci) che ogni sera rientrano stracarichi di reti da vuotare, e anche della pesca al tonno. A tutto ciò vanno aggiunti i vigneti dei *vins des sables*, bianchi e rosé ottenuti da vigne allineate su parcelle di sabbia.

Dalle sardine al *sashimi*

Piccola città densa di storia e di storie, Sète si racconta a tavola nei suoi tantissimi ristoranti, sparsi ovunque, ma soprattutto lungo le massicciate del canale che collega la laguna al mare. I vassoi di frutti di mare, i trionfi di ostriche, la *bouillabaisse à la sétoise*, le sardine e le seppie ripiene o alla piastra, i moscardini in guazzetto, l'*aïoli* o l'altra salsa padrona di ►►



LA RICETTA

**Tiella di polpo
à la sètoise**

Ingredienti (per 6 persone):

per la pasta:

- ♥ 500 g di farina
- ♥ 1 cucchiaino da caffè di lievito di birra
- ♥ 1 cucchiaino d'olio d'oliva

per il ripieno:

- ♥ 1 kg di polpetti
- ♥ 1 cipolla
- ♥ 1 ciuffo di prezzemolo
- ♥ 2 spicchi d'aglio
- ♥ 150 g di salsa concentrata di pomodoro
- ♥ una dozzina di olive nere denocciolate
- ♥ ½ bicchiere di vino bianco
- ♥ ½ bicchiere d'olio d'oliva
- ♥ alloro, timo
- ♥ 1 bustina di spigol (misto di spezie e zafferano)
- ♥ sale, pepe

Preparazione:

1 Impastare la farina con il lievito sciolto in acqua tiepida, un po' di sale e un cucchiaino d'olio. 2 Far lievitare in un luogo tiepido (la pasta deve lievitare bene perché la tiella non riesca troppo pesante), poi dividere la pasta a metà e tirarne a mano due dischi uguali, non troppo spessi. 3 Mettere i polpi nel freezer per ammorbidire le fibre della carne, poi scongelarli e bollirli in acqua salata aromatizzata con una foglia d'alloro e del timo: per dei polpi piccoli calcolare circa un'ora di cottura. Quando sono cotti (devono essere morbidi), scolarli, lasciarli raffreddare, poi pulirli levando pelle, ventose e interiora e tagliarli a pezzetti. 4 Tritare separatamente l'aglio, il prezzemolo e la cipolla; scaldare metà dell'olio in una padella, farvi imbrionire la cipolla; a metà cottura unire il prezzemolo e poi l'aglio; mescolare bene, quindi aggiungere la salsa di pomodoro e poi le olive a pezzi. 5 Unire il vino bianco e ridurre un po'; aggiungere i polpi e mezzo bicchiere d'acqua e cuocere un quarto d'ora fino ad avere un sugo denso; salare e pepare. 6 Preparare la tiella: spennellare con olio una teglia tonda scanalata e disporvi un disco di pasta badando che copra bene i bordi. 7 Disporvi il ripieno di polpo e pomodoro, coprire col secondo disco di pasta e tagliuzzare i bordi creando dentelli di pasta da ripiegare alternatamente per ottenere il caratteristico bordo. 8 Mescolare le spezie con il restante olio e ungere generosamente la tiella. Infornare per 30 minuti a 200°-220°: la tiella dovrà risultare morbida e non croccante.



casa, la *rouille*, con la coda di rospo, i polpi cucinati in tante maniere, sono sempre presenti nella carta del giorno. Se si evitano le aragoste, il conto finale sorprende piacevolmente. A due passi dal Municipio, nel cuore della cittadina, L'Épicerie-Sète è un'ex panetteria, ora bottega di cose buone con una saletta ristorante dove, solo a pranzo, Sébastien e Clémentine cucinano pochi piatti, perlopiù di pesce, con un menù che cambia ogni giorno: zuppa di granchio, *gazpacho* con seppie, sardine farcite, moscardini alla piastra e tanto altro. Sul porto invece il ristorante La Senne riprende il nome di un tipo di rete da pesca e dispiega i suoi tavoli quasi di fronte a dove attraccano i pescherecci. Elegantino, con una bella pergola, fa cucina di pesce con predilezione per i crudi tipo *sashimi* e *ceviche*, ma anche piatti tipici ben presentati.

Dall'Atlantico al Mediterraneo

Gli allevamenti di ostriche nelle acque dell'Étang de Thau, un mare interno di oltre 70 chilometri quadrati, producono la bellezza di ottomila tonnellate di *Ostrea edulis*, di varietà triploide, e *Crassostrea gigas* giapponese. Sono ostriche dal sapore appena un poco più intenso delle atlantiche, a causa della maggior concentrazione salina delle acque mediterranee. Spiega Romain Dupuy dell'allevamento Les Demoiselles Dupuy con annesso grazioso ristorante: «Si portano qui le baby ostriche atlantiche di 18 mesi per sistemarle lungo i filari sott'acqua nella laguna del Thau. Dopo dieci o dodici mesi sono pronte per essere consumate». Da Romain, 12 ostriche costano 12 euro, una delizia accessibile. Da sorbire crude direttamente dal guscio, al naturale o con un goccio di limone o aceto; oppure come piacciono qui: passate al vapore e unite a un poco di cipolla stufata nel vino bianco. Bocconi di mare: uno tira l'altro.

Il monitoraggio subacqueo è continuo e attento: anche le ostriche possono ammalarsi di herpes o subire un ►►]



Ciuffi di calamari alla griglia con verdure e salsa al ristorante La Senne (sopra). Sotto: reti da pesca appese ai balconi adornano l'esterno di un edificio affacciato sul Quai Maximin Licciardi.

Pagina accanto, dall'alto: una tiella al polpo, la ricetta tradizionale di Sète, appena sfornata da Giulietta al banco presso le Halles Centrales; le luci dell'alba sul molo Saint-Louis con l'omonimo faro.





assalto di batteri (la *malaïgue*), e si perde il raccolto. Ostriche e cozze sono il tesoro sottomarino del Thau e di Sète, spiccate tutto l'anno dai cavi sommersi per essere spedite ovunque le si apprezzino. Le cozze, dal mollusco giallo-arancione di differenti dimensioni, spesso notevoli, entrano in tanti piatti ma soprattutto si gustano ripiene con salsiccia e pomodoro, anche con gli spaghetti.

Quest'ultimo piatto rivela un importante scorcio di storia locale, vale a dire l'arrivo di pescatori italiani e delle loro famiglie. Andò così: nel 1860 un gruppo di oriundi di Gaeta si stabilì a Sète per gettare le reti nel mare antistante. Si sistemarono nel quartiere Petit Naples; accolti dagli autoctoni con simpatia, portarono il loro talento nella pesca e il loro stile di vita in cucina e non solo. La tiella di Gaeta, infatti, è diventata il più gettonato spuntino o piatto di mezzo di Sète, identica a come la si prepara nella cittadina laziale. Una base di pasta tirata possibilmente a mano foderà la tortiera dai bordi bassi e smerlati, un ragù di morbidissimo polpo e pomodoro la farcisce, il tutto chiuso da un altro disco di pasta, e subito in forno. Sintesi di mare e salsa intensa di pomodori maturati al sole, di allegria meridionale: è la pizza chiusa di tritoni e sirene. Gli abitanti di Sète ne hanno fatto il loro piatto preferito dall'Ottocento e il successo continua, tanto che sono numerose le botteghe-forno che preparano tielle in sequenza. Julietta di Cédric Annarummo sforna tielle artigianali squisite, preparate secondo la ricetta della nonna e anche in altre versioni, con melanzane, mozzarella e altro.

Il pomodoro non manca mai

Oltre alle tielle anche la *macaronade* è la specialità di Sète e sa di nostro Meridione: un piatto di pasta con un robusto ragù, preparato tramite lentissima cottura di cinque tipi di carne, immerse nell'onnipresente salsa di pomodoro.

Imperdibile la visita al mercato ►►



Piatti di pesce con contorno di verdure e torta di fichi (a sinistra e sopra) da Halles et Manger, ristorante al mercato coperto di Sète, le Halles Centrales. Sotto: il Canal de la Peyrade e la torre del Palais Consulaire visti dal Pont Virla. Pagina accanto, dall'alto: bottiglie di Chardonnay e di Grenache Cinsault e i filari di viti del Domaine Listel.





coperto delle Halles Centrales, coi banconi di salumi, formaggi, verdura e frutta, pasta, da cui ogni tanto occhieggia una specialità italiana. Ma sono i banchi di pesce e conchigliame a essere presi d'assalto, per la spesa e anche per mangiare sul posto. Tra le peschierie stracolme di telline, lumache di mare, ostriche, capelunghe, capesante, vongole, ricci e altro ancora, spiccano Les Délices de Thau e Chez Loïc. Da Halles et Manger ci sono pochi tavoli dove sedersi per gustare i piatti, preparati al momento da Magali Jego, mentre Joe intrattiene i clienti: moscardini al nero di seppia, sgombrò con rouille, sardine alla piastra all'*aïoli*, rombo alle verdure.

L'abbazia divenuta cantina

Sapori che sanno di sole, di terre dove il gusto si fa godimento, da accompagnare con i vini giusti. Il *vin des sables*, il vino delle sabbie, è ottenuto da vigne piantate vicino al mare, nel terreno sabbioso, talvolta là dove un tempo c'erano le saline. Sono bianchi profumati di onde e rosé Gris de gris, elaborati dal Pinot Nero o altri vitigni rossi, delicati nel colore albicocca chiaro e nel profumo sottile, da bere ben freschi. Leader dei *vins des sables* è la cantina Listel che, nata in Camargue e con sede a Sète tra la spiaggia e il Thau, produce e vende 32 milioni di bottiglie l'anno, quasi tutte destinate ad accompagnare piatti di pesce. Poco distante, in mezzo a una campagna immobile nel tempo, l'Abbaye de Valmagne stupisce per la bellissima chiesa gotica sconosciuta, allestita a cantina con enormi botti inserite nelle cappelle. Il chiostro è un angolo quasi irreali, e i vini, ottimi e biologici, sono una realtà da centellinare, magari pranzando al ristorante interno. Amatissima patria dello *chansonnier* Georges Brassens (1921-81) e del poeta Paul Valéry (1871-1945), Sète non tralascia la vita culturale con eventi, mostre e musei, ma ostriche e buona cucina di mare sono il magnete più convincente del borgo voluto dal Re Sole. ●



L'abbazia di Valmagne (sopra) fu fondata dai benedettini nel 1138 e dal 1159 fu legata ai cistercensi. Qui i monaci coltivarono la vite dal XII secolo. **Sotto:** dopo la Rivoluzione la chiesa, gotica, fu convertita in cantina. Ancora oggi ospita le botti tra gli archi e vi si fanno degustazioni (a destra). **Pagina accanto, dall'alto:** una peschiera al mercato delle Halles; dal Mont Saint-Clair, la Pointe du Barrou e gli allevamenti di ostriche nel Canal du Rhône.



GLI INDIRIZZI

L'ÉPICERIE-SÈTE

9 rue Gambetta, tel. 0033-(0)4-67743549; <http://lepicerie-sete.com> Negozio aperto 10-19; servizio ristorante 12-15; chiuso mer. e dom. Conto medio: 25 euro.

LA SENNE

4 Quai Maximin Licciardi, tel. 0033-(0)9-67530191; www.restaurantlasenne.com Aperto mer.-sab. a pranzo e a cena, dom. solo a pranzo. Menù da 35 euro.

LES DEMOISELLES DUPUY

Chemin de la Catonnière, Bouzigues, tel. 0033-(0)4-67438734; www.lesdemoisellesdupuy.com Fino al 30/9 aperto tutti i giorni a pranzo, mer.-sab. anche la sera, chiuso mar. Conto medio: 30 euro.

GIULIETTA

Laboratorio e negozio: 29 avenue Victor Hugo, tel. 0033-(0)4-67746890; www.facebook.com/tiellesgiulietta?ref=br_rs Aperto tutti i giorni 9-19. Stand alle Halles Centrales: rue Gambetta; www.halles-sete.com Aperto 8-14.30, chiuso dom. Prezzi: tiella piccola da 3,50 euro, tiella grande (per 2 persone) da 10,80 euro.

HALLES ET MANGER

Halles Centrales, 6 rue de Metz, tel. 0033-(0)6-62825522; www.facebook.com/hallesetmanger/ Aperto ven.-mar. 12-14.30. Menù da 25 euro.

LISTEL

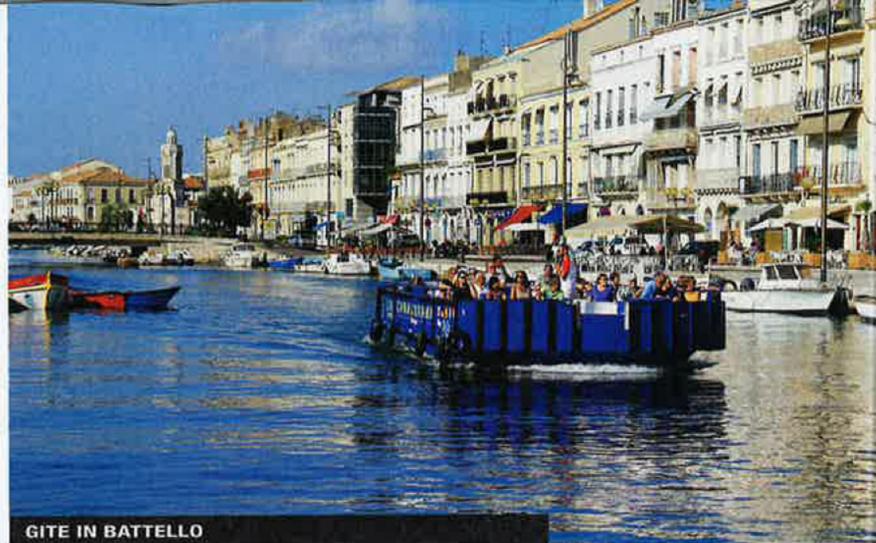
Château de Villeroy, 3200 route d'Agde, Sète, tel. 0033-(0)4-67468413; www.listel.fr Orari negozio: apr.-mag. e set. lun.-ven. 11-13 e 15-19; giu.-ago. lun.-sab. 10-13 e 15-19.

ABBAYE DE VALMAGNE

Villeveyrac, tel. 0033-(0)4-67781364; <http://beta.valmagne.com> Orari ristorante: fino al 30/9 aperto a pranzo tutti i giorni tranne lun., gio.-ven. aperto anche a cena; dall'1/10 a Pasqua aperto solo dom. a pranzo; da Pasqua al 15/6 aperto sab.-dom. a pranzo. Menù da 20 euro, vini dell'Abbaye da 5 euro al calice, bottiglia da 15 euro.

dove
come
quando
Sète

A cura di Aretta Monesi



GITE IN BATTELLO



HÔTEL DE PARIS



GRAND HÔTEL DE SÈTE

Shopping al mercato e camere sul canale

Come arrivare

In auto Da Ventimiglia autostrade A8 e A7 fino a Salon-de-Provence, poi A54 fino a Nîmes quindi A9 fino all'uscita per Sète: in tutto 395 km.

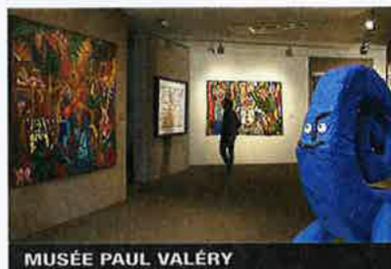
In treno Col Tgv (tel. 02-40326435; <https://it.voyages-sncf.com>) da Milano Porta Garibaldi a Chambéry, da qui coi treni Ter a Valence e poi ancora Tgv fino a Sète: 10 ore, a partire da 91,90 euro a tratta. Con Thello (www.thello.com) da Milano Centrale a Nizza, poi col Tgv a Marsiglia, quindi con treni Intercités a Montpellier e treni Ter fino a Sète: 10 ore, da 90,10 euro a tratta.

In aereo Da Milano Linate e da Roma Fiumicino voli Air France (tel. 02-38591272; www.airfrance.it) per Montpellier da 167,66 euro a tratta, con tasse. Proseguimento in treno fino a Sète, da 4,50 euro a tratta.

In bus Da Milano a Montpellier con FlixBus (tel. 02-94759208; www.flixbus.it) da 29 euro, in circa 10 ore. Poi fino a Sète in treno.

Cosa vedere

Espace George Brassens 67 boulevard Camille Blanc; www.espace-brassens.fr Orari: fino a set. 10-18; in inverno 9-12 e 14-18, chiuso lun. Ingresso: 5,70 euro Un



MUSÉE PAUL VALÉRY

itinerario nei luoghi amati dal celebre chansonnier, nativo di Sète.

Musée Paul Valéry Rue François Desnoyer; www.museepaulvalery-sete.fr Orari: fino al 14/11 9.30-19; 15/11-31/3 10-18, chiuso lun. Ingresso: 6 euro, con mostre 9,50 euro In cima al Mont Saint-Clair, in un edificio in vetro e cemento ispirato a Le Corbusier, il museo dedicato a un altro illustre figlio di Sète ospita il Fond Paul Valéry, composto dalle sue opere e manoscritti, la collezione Art et Traditions Populaires della regione e 1.700 tra dipinti e disegni di artisti. Panoramicissimo il caffè-ristorante in giardino.

Cosa fare

Gite in battello La compagnia Sète Croisières (3 Quai Aspirant Herber, tel. 0033-(0)4-67460046; www.sete-croisieres.com) è la maggiore tra quelle che organizzano gite in battello che partono dal Quai Général Durand: escursioni lungo i canali, nei porti di Sète, nel Thau per vedere gli allevamenti di ostriche. Diverse uscite al giorno, a partire da un'ora di durata e da 10 euro a persona.

Gita al faro Il faro Saint-Louis, costruito nel 1680, distrutto nel 1944 e ricostruito nel 1948, chiude il porto di Sète ed è visitabile. Orari: fino al 3/9 10-13 e 16-19; 4-30/9 sab.-mer. 10-13 e 14.30-17.30; ott. sab.-dom. 14-17.30. Ingresso: 3 euro. Salendo 126 gradini si arriva sulla terrazza da dove si ha una vista completa del porto e della città.

In bici lungo le spiagge A ovest di Sète si snodano 12 km di litorale tra il mare e la laguna dell'Étang de Thau. Sabbia candida, spiagge perfettamente tenute, sia

libere sia attrezzate, lungo le quali è stato realizzato un bel percorso per le due ruote che si possono affittare anche da BikeMed (19 Quai de la Consigne, tel. 0033-(0)4-67744923; www.bikemed.fr Orario: fino al 30/9 10-13 e 14-18) con tariffe che partono da 8 euro per mezza giornata.

Cosa comprare

Halles Centrales Rue Gambetta; www.halles-sete.com Orario: 8-13 (i ristoranti fino alle 15) Tra i banchi, da visitare: **Chez Loïc** (tel. 0033-(0)6-17143458; orario: mar.-dom. 6-13) per pesce d'ogni tipo e confezioni di bouillabaisse o zuppa di pesce e brandade de morue, simile al baccalà mantecato; **Les Délices de Thau** (orario: mar.-sab. 6-12) per ostriche, cozze e altri molluschi allevati nel bacino del Thau dalla famiglia Zanon, e la **Biscuiterie Pouget** (tel. 0033-(0)6-18858083; orario: mar.-dom. 8.30-12.30), che dal 1931 sforna i biscotti di Sète: navettes, zézettes, pastissous.

Le Frescati 6 rue Honoré Euzet, tel. 0033-(0)4-67743849; www.patisserie-aprile.fr Orario: 7.30-14 e 15-20 Le specialità sono la torta Frescati di meringa, uvette, crema di caffè e ciliegine, e il bras de Vénus (braccio di Venere), un rotolo di soffice pasta con crema pasticcera e mousse al cioccolato.

Lou Pastrou 5 rue Gambetta, tel. 0033-(0)4-67744128. Orario: 7-12.15 e 16-19, chiuso lun. e i pomeriggi di dom. e gio. Almeno 80 qualità diverse di formaggi, quasi tutti francesi, sono il vanto di Monsieur Hubert Cadilhac, bravo affinatore. Il pélardon e l'occitan, entrambi di capra, sono quelli prodotti nella zona retrostante Sète.



LE FRESCATI

Dove dormire

*** **Grand Hôtel de Sète** 17 Quai Maréchal de Lattre de Tassigny, tel. 0033-(0)4-67747177; www.legrandhotelsete.com Lungo il canale, un albergo Belle Époque dallo charme rétro, un cortile coperto con una balconata, 43 camere ampie, garage e wi-fi. Doppia da 131,30 euro, colazione 11 euro.

*** **Hôtel de Paris 2** rue Frédéric Mistral, tel. 0033-(0)4-67180018; www.hoteldeparis-sete.com Eclettico in stile anni '70 con opere di artisti, è centralissimo, tra il canale e le Halles. Camere spaziose, tutte e 36 diverse, garage, divertente bar con enormi divani in pelle e spesso musica, wi-fi, buona colazione. Doppia da 116 euro, colazione 10 euro.

*** **L'Orque Bleue** 10 Quai Aspirant Herber, tel. 0033-(0)4-67747213; www.hotel-orquebleue-sete.com Albergo familiare con 30 camere. Situato sul lato est del canale, molto tranquillo, unisce la cordialità dell'accoglienza a una funzionalità efficiente e a eleganze Secondo Impero. Doppia da 99 euro, colazione 9,50 euro.

** **Hôtel Le National 2** rue Pons de l'Hérault, tel. 0033-(0)4-67746785; www.hotellenational.fr Nei pressi della stazione e del monumentale teatro Molière, nel quartiere chiamato Petit Paris, è un albergo discreto che accetta piccoli animali, ha 21 camere, wi-fi e offre un buon petit déjeuner. Doppia da 68,64 euro, colazione 8,50 euro.

** **Hôtel Azur** 60 Quai de Bosc, tel. 0033-(0)4-67749590; www.hotelazursete.com Moderno nella struttura e negli arredi, vicino alla stazione e ai ponti in ferro mobili, ambiente easy, 44 camere semplici, animali accettati, wi-fi. Doppia da 59 euro, colazione 8,50 euro.

Dove mangiare

La Coquerie Chemin du Cimetière Marin, tel. 0033-(0)6-47067138; www.annemajourel.fr Piccolo ristorante con una stella Michelin, elegante regno della chef



L'ORQUE BLEUE



OH GOBIE



CHEZ FRANÇOIS



LE PASSAGE

Anne Majourel. Specialità: tataki di tonno affumicato e gelato al Parmigiano, filetto di orata con melanzane al timo, olive nere e aneto. Panoramicissimo, chiude dal 24/9 al 4/10. Menù da 70 euro.

Chez François 7-8 Quai Général Durand, tel. 0033-(0)4-67745969 Le alzate di plateaux di ostriche e di altre conchiglie

raggiungono qui un apice spettacolare, con ventagli di molluschi su letti di alghe. Da scoprire alcuni frutti di mare: violets, tellines, murex, bulots, poivres palourdes. Ma anche pesci da rete al forno, alla piastra, fritti. François alleva le sue ostriche e cozze. Meglio prenotare. Conto medio: 40 euro.

Les Goélands 27 Quai Général Durand, tel. 0033-(0)4-67743909 Il nome significa "i gabbiani". Si trova sul porto canale, con i pescherecci in bella vista. In cucina Mélissa Baralon prepara bouillabaisse, grandi vassoi di frutti di mare, piatti vegetariani e pesce in ogni modo. Conto medio: 40 euro.

La Méditerranéenne 3 Quai Maximin Licciardi, tel. 0033-(0)4-67743837; <http://la-mediterraneenne-sete.com> Apprezzato da Gault & Millau, centralissimo, ha come specialità il ragù di seppie, le ostriche al gratin e lo spada alla tapenade, il paté di olive e capperi. Quando è stagione, vassoio di frutti di mare con ricci freschissimi. Conto medio: 40 euro.

Oh Gobie 9 Quai Maximin Licciardi, tel. 0033-(0)4-99026114; www.facebook.com/oh-gobie-248511661957760 Un po' alternativo, vicino alla zona del mercato del pesce. Arredi divertenti, muri in pietra viva e servizio cortese e amichevole. Piatti di pesce tra i quali, quando lo si pesca, il ghiozzo, ottimo ma non sempre reperibile, che ha dato il nome al ristorante. Presentazione delle specialità sétoises su stoviglie originali. Conto medio: 35 euro.

Le Passage 1 Quai du Mistral, tel. 0033-(0)4-67742125 Piccolo locale caratteristico con bar, nel tipico quartiere di pescatori di Pointe Courte, una sorta di Burano. Molto semplice, offre spiedini di pesce e carne, frutti di mare, tapas, vini rosé e bianchi del territorio. Frequentato anche dai pescatori, magari solo per un bicchiere di bianco. Conto medio: 25 euro.

INFO In Italia: Ente Nazionale Francese per il Turismo; <http://it.france.fr>
A Sète: Office de Tourisme de Sète, 60 Grand' rue Mario Roustan, tel. 0033-(0)4-99047171; www.it.tourisme-sete.com

