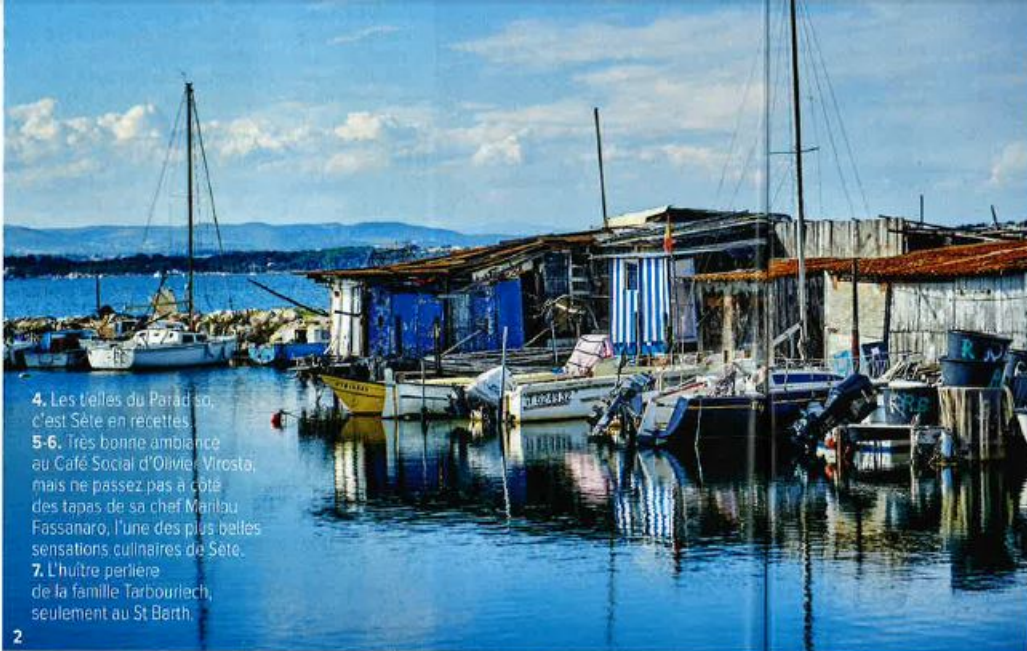
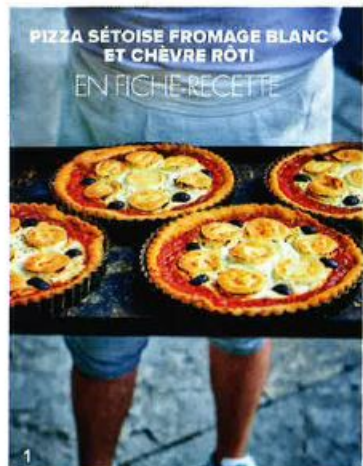
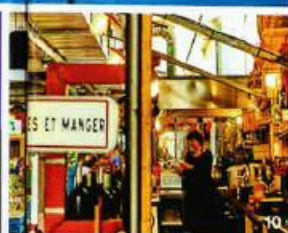
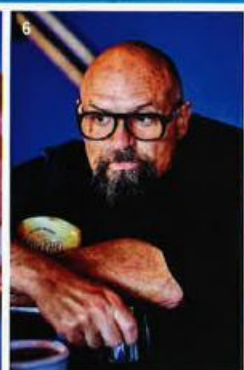


1. Les pizzas de styliste du Paradiso.
2. Sur la digue Georges Brassens, à la Pointe Courte.
3. Le St Barth, meilleure cabane à huîtres de France ?



4. Les tielles du Paradiso, c'est Sète en recettes.
- 5-6. Très bonne ambiance au Café Social d'Olivier Virosta, mais ne passez pas à côté des tapas de sa chef Marlou Fassanaro, l'une des plus belles sensations culinaires de Sète.
7. L'huître perlière de la famille Tarbouriech, seulement au St Barth.



SÈTE

Halles & Manger, cuisine au marché

Il y aurait fort à dire sur la gastronomie sétoise, où de belles adresses comme La Coquerie d'Anne Majourelle et le Paris-Méditerranée tiennent le haut du pavé. Mais l'ancien port pinardier qui a vu naître Georges Brassens, et tient davantage de Marseille que de Saint-Tropez, appelait résolument le bruit et la fureur des halles et de son vigoureux carreau. Ici, ce n'est pas la côte d'Azur, le pêcheur ne rebrousse pas chemin dès qu'il n'entend plus le chant des cigales. L'affolante diversité du débarquement local rebondit des étals du marché au stand de Joe et Magali, laquelle prépare à main levée rougets en friture, persillade de couteaux, palourdes récoltées en apnée dans l'étang de Thau, « bruscade » (une moule ouverte au chaudron, dont le jus est lié avec de l'huile d'olive au piment d'Espelette, ail, oignon, pastis et herbes de Provence). Elle accommode également à la demande les viandes que vous aurez préalablement achetées chez le boucher, moyennant un petit supplément de service (7,50 €), et donne des cours de cuisine dialectale (tielles, rouille de seiche, pâté de Pézenas, bourride, etc.). Jolie dégustation de picpouls sélectionnés par Joe, une appellation qui s'émancipe peu à peu de sa réputation de vin d'écailler, un peu à l'image du muscadet et des fiéfs-vendécens.

→ Dans les Halles de Sète, côté 6, rue de Metz, 06 62 82 55 22, comptez 15-30 €, uniquement le midi (le marché ferme ses portes à 15 h), du jeudi au dimanche inclus. Ateliers de cuisine entre 15 et 95 €, programme sur JoelCooker.com

Les pique-niques sétois de Halles & Manger

Joe et Magali se sont associés à l'intarissable Thierry Martinez pour organiser des visites de Sète, de sa lagune ou de son vignoble, avec de jolis paniers de pique-nique et quelques flacons bien sentis : le guide est également consultant-œnologue. Il vous entraîne du Quartier Haut à la Pointe Courte (dont les habitants refusent obstinément le citoyeneté sétoise, et se qualifient de « Pointus »), en passant par le Baroud, Balaruc-les-Bains ou la Plagette, à travers les secteurs lacustres et leurs villégiatures de bric et de broc.

→ Tarifs et programme au 06 12 17 54 04, et sur hallesetpiquequier.com

Les tapas du Café Social

Cela se passe au sommet du Quartier Haut, sorte de Panier ou de Montmartre sétois avec ses ruelles ascensionnistes et son linge aux fenêtres. Ouvert chaque jour midi et soir tard,

le « Social » est probablement le plus vieux restaurant de la ville (il avait déjà l'air ancien sur des cartes postales datant de 1914). C'est également le siège d'une société de joutes navales, sport traditionnel à Sète, dont le prochain championnat annuel sera le 27^e documenté. Les succulents hors-d'œuvre de la maison font penser à ces t-shirts écartelés par des biceps de malabars, à la fois étroits et pleins à craquer : tartare d'huîtres, pimientos de Padrón fripés à la poêle, beignets d'anchois frais, moules gratinées, poupe à l'aïoli, etc.

→ 35, rue Villaret Joyeuse, 04 67 74 54 79, comptez 20-40 €.

Les tielles du Paradiso

C'est un simple local face au canal, et à ses pêcheurs qui se disent avec les mains combien de prises ils ont remonté (certains en rajoutent tellement qu'ils auraient besoin d'autant de bras qu'une divinité hindoue). Depuis 26 ans, Alain Cianni, bandana roulé autour du front, enfourne avec son équipe des pizzas de styliste, des chaussons aux moules et l'antique teille sétoise, version locale de la « tiella » de Gaète importée au XIX^e siècle par des migrants du mezzogiorno. Il s'agit traditionnellement d'une tourte farcie de poupe à la sauce tomate (au Paradiso, on préfère toutefois le calamar). Les bords sont scellés par des quignons, formant un crénelage qui donne du croquant à cette recette faite avec une pâte à pain légère, presque brisée. Lorsqu'elle cuit, la sauce remonte par capillarité, et rougit le dôme. C'est dans la chaleur tombante qu'il faut déguster ce petit soleil, sur place à sa sortie du four.

→ 11, quai de la Résistance, 04 67 74 26 48, comptez 2,60 € pour une tielle portion.

DE L'AUTRE CÔTÉ DE L'ÉTANG DE THAU

Les huîtres gastronomiques du St Barth

Nouvel avatar des efforts de la famille Tarbouriech pour valoriser son huître exceptionnelle, mais exorbitante au regard d'une « bouzigues » standard (cf. notre sujet producteurs), cette grosse cabane de bord de lagune est prolongée par des pontons aménagés en terrasses sur pilotis. On y accède en traversant un superbe paysage viticole semé de quelques châteaux, sorte de marais jardiné digne des plus belles séquences de la plaine du Pô. En dehors de quelques grands restaurants, et du banc d'écailler de la Grande Epicrerie de Paris, c'est là que vous trouverez la meilleure huître creuse française, sucrée et interminable en bouche.

→ Chemin des Domaines, au lieu-dit Montpenède, à Marseillan, 04 99 43 97 58, tarbouriech.fr/st-barth, ouvert seulement de début mai à fin septembre. Comptez 32 € pour un plateau de 12 spéciales Tarbouriech.