



Fête des traditions maritimes



La tielle de Sète



Une cuisine généreuse



Coquillages du Bassin de thau



Produits de la pêche locale



Soupe de poisson

Tous les bons plans resto !

L'édito de Guy Savoy



Sète, en plus d'être la ville que j'aime 365 jours par an, a eu la merveilleuse idée de créer « Escale à Sète » : grands voiliers et vieux gréements qui parquent pour l'arrivée de la traversée historique « sur la route des agrumes » Barcelone- Sète.

Route des agrumes, route des épices, Sète est le point de rencontre de tant de produits exceptionnels qu'on peut dire d'elle qu'elle est un phare de la gastronomie ! Une gastronomie qui bénéficie de ces produits lointains comme des remarquables poissons de Méditerranée car, des grands voiliers aux chalutiers et bateaux de petits métiers, tous ont contribué à la gastronomie sétoise en déchargeant dans son port leurs précieuses cargaisons.

Et puis, à Sète, il y a aussi les apports culinaires d'Italie, d'Espagne et d'Afrique du Nord. Ainsi en va-t-il des macaronades, tielles et tomates, dont les recettes sont aussi nombreuses qu'il y a de familles.

Autant d'influences et de cultures qui ont contribué à forger l'âme culinaire d'une ville qui, en plus, a ses maraîchers à sa porte, les vignes qui entrent dans la ville et l'étang de Thau, et ses coquillages, qui pourrait être assimilé à un quartier !

C'est tout cela que consacre « Escale Assiette » et son label exigeant que partagent les cuisinières et les cuisiniers ici ; c'est la traduction du côté « locavore » des Sétois : circuits courts, produits frais, recettes authentiques. Leurs tables offrent l'île sur un plateau, une île aux trésors savoureux ... l'île Singulière.

Pour toutes ces raisons, je suis avec grand plaisir parrain d' « Escale Assiette », la version savoureuse d'Escale à Sète et qui met si bien en valeur les produits apportés par ces grands voiliers aventureux, sans lesquels la gastronomie sétoise n'aurait pas pu exister.

GUY SAVOY

Trois étoiles au Michelin, installé à « La Monnaie de Paris », quai Conti, Parrain d' Escale Assiette 2018

La tielle, un plat emblématique de Sète



Il faut remonter aux années 1930 et à l'ingéniosité d'une famille italienne pour que soit commercialisée cette petite tourte garnie de poulpe épicé, qui était jusqu'alors le traditionnel déjeuner des pêcheurs italiens du Quartier-Haut.

Arrivée d'Italie dans les bagages des émigrants italiens de Gaeta au nord de Naples à la fin du XIX^{ème} siècle, elle est devenue une véritable institution de la gastronomie sétoise.

Cette spécialité est en vente dans les nombreuses fabriques artisanales.





Les restaurateurs s'engagent



Escale Assiette a pour objectif de mettre en avant l'authenticité d'une cuisine issue de la diversité culturelle qui fait la richesse de notre port ; une cuisine fondée sur la fraîcheur et la grande qualité des produits de la pêche et de la conchyliculture.

En signant la charte Escale Assiette, nos partenaires restaurateurs s'engagent à travailler des produits frais, directement issus des filières locales en s'approvisionnant soit directement en criée, soit auprès des pêcheurs, des conchyliculteurs, des mareyeurs, des poissonniers de Sète et sa région.

...avec le monde de la pêche



Les pêcheurs sont partie prenante de cette fête Méditerranéenne qui met à l'honneur le fruit de leur savoir-faire. La pêche c'est l'âme de Sète.

Tous les deux ans ils acceptent de cesser leur travail le vendredi Saint et de déplacer leurs bateaux pour que la fête investisse leurs quais de travail, le plan de la criée.

Les visiteurs d'Escale à Sète découvrent ainsi avec délice les produits de la pêche locale.

Une belle occasion de donner un coup de projecteur sur ces métiers particulièrement rudes qu'ils exercent avec passion.



**Formule
Pitchounette**



**Formule
Grandette**



**Formule
Commodore**

Ces produits sont déclinés selon trois formules d'assiette reprenant des recettes traditionnelles :

- **La formule « Pitchounette »** : une assiette composée d'un produit typique du bassin de Thau acheté fini ou déjà transformé (tielles, huîtres,...)
- **La formule « Grandette »** : une assiette composée d'une recette typique du bassin de Thau préparée par le restaurateur, figurant déjà sur sa carte
- **la formule « Commodore »** : une assiette composée d'une recette typique du bassin de Thau, préparée par le restaurateur et réalisée spécialement pour « Escale Assiette 2018 »

L'assiette « Moussaillon » sera proposée aux enfants dans le même esprit que les précédentes mais avec des portions adaptées aux moins de 12 ans. (uniquement si le restaurateur propose habituellement un menu « enfant »)

Les formules sont proposées avec des vins du partenaire d'« Escale à Sète », Fortant de France, issus des terroirs du Languedoc.



Les restaurants partenaires



Formule Commodore

Une assiette composée d'une recette typique du Bassin de Thau, préparée par le restaurateur et réalisée spécialement pour « Escale Assiette 2018 »

Oh Gobie 10
9, Quai Maximin Licciardi
04 99 02 61 14

Les Fils à Maman 12
2, Quai Maximin Licciardi
04 67 78 04 48

Le 7 River 3
21, Promenade JB Marty
09 80 47 88 43

Le Marie Jean 17
26, Quai Général Durand
04 67 46 02 01

Le Bistrot du Port 15
31, Quai Général Durand
04 67 74 95 13

Le Boucanier 29
4, Quai Aspirant Herbert
09 80 61 21 45

La Scala 1
13, Promenade JB Marty
04 67 18 29 01

La Mauvaise réputation 8
10, Quai Maximin Licciardi
09 52 39 15 10

Le Chante Mer 5
16 Promenade JB Marty
04 67 46 01 75

Coquillages et Crustacés 7
13, Quai Maximin Licciardi
04 67 43 65 50

Le Yucca 6
16, Promenade JB Marty
04 67 43 39 85

Le Victor 34
30 avenue Victor Hugo
04 67 51 18 97

Le Vêradier 9
1, Promenade JB Marty
04 67 74 49 70



Formule Grandette

Une assiette composée d'une recette typique du bassin de Thau préparée par le restaurateur, figurant déjà sur sa carte

Ô Poulet Bicyclette 35
10, Quai de la République
06 98 79 56 67

Le Bistrot du Pêcheur 24
12, Quai Général Durand
04 99 02 87 84

Chez François 26
8, quai Général Durand
04 67 74 59 69

Augusta Café 18
26, Quai Général Durand
04 67 51 38 56

Les Binôcles 32
25, rue Pierre Semard
04 99 04 98 35

Les Délices de Jade 20
22, Quai Général Durand
04 67 78 72 45

Porto Pollo 23
17, Quai Général Durand
04 67 74 22 90

La Palangrotte 13
1, rampe Paul Valéry
04 67 74 80 35

L'Olivier 30
1 Quai Aspirant Herber
09 54 75 19 49

La Villa 37
14, Quai Léopold Suquet
04 67 43 92 54

Le Monte Christo 14
31, quai Général Durand
04 67 51 95 65

L'Amphore 4
17, Promenade JB Marty
04 67 74 44 73

Les Goëlands 16
27, Quai Général Durand
06 09 81 53 99

Fleur de Sel 36
15, rue du 11 novembre 1918
04 48 17 17 42

Sète de Cœur 22
18-20, quai Général Durand
04 67 51 98 22

Elyssar 27
14, rue André Portes
06 59 79 82 93

La Méditerranéenne 11
3, Quai Maximin Licciardi
04 67 74 38 37

La Calanque 21
17, quai Général Durand
04 67 74 28 37



Formule Pitchounette

Une assiette composée d'un produit typique du bassin de Thau acheté fini ou déjà transformé (tielles, huîtres,...)

L'Huitre Jouteuse 33
13, quai Adolphe Merle
06 86 35 37 93

Hôtel de Paris 28
2, rue Frédéric Mistral
04 67 18 00 18

Homard et Dindon 25
5, rue Gambetta
04 67 18 72 14

Le 19 2
28, Promenade JB Marty
06 26 49 62 44

Les Dénicheurs 19
25, Quai du Général Durand
06 34 12 92 37

Les Binôcles (2) 31
5, Quai d'Alger
06 79 29 87 41





RESTAURANT PARTENAIRE ESCALE ASIETTE

 Formule Commodore

 Formule Grandette

 Formule Pitchounette

Restaurants hors-pian

- 32 Les Blindées
- 33 L'ultre Jouteuse
- 34 Le Victor
- 35 Au Poulet Bicyclette
- 36 La Fleur de Sel
- 37 La Villa

Gare du Maroc

Grands voiliers

Quai d'Alger

Quai Général Ourand

Quai Maximin Licciardi

Quai Aspirant Herber

1 La Scala
 2 Le 19
 3 Le 7 river
 4 L'Amphore Le Chantier
 5 Le Yucca
 6 Promenade 18 Martyr
 7 Capillages et Toccasés
 8 La mauvaise réputation
 9 Le Vindler
 10 Oh Gobie
 11 La Méditerranéenne
 12 Les Goliards
 13 Le Mont-Christo
 14 Les fils à Maman
 15 Le Bistrot
 16 Auguste Café
 17 Les délices de Jade
 18 Les délices de Jade
 19 Le Sate de Coeur
 20 Le Bistrot du pêcheur
 21 Le Porto Pollo
 22 Le Calanque
 23 Chez François
 24 Le Bistrot du pêcheur
 25 Les Halles
 26 Mairie
 27 Elysée
 28 Hôtel de Paris
 29 Le Bocancier
 30 L'Olivier
 31 Les Blindées (2)

Carte de la ville d'Algiers. © Editions de la carte de la ville d'Algiers. Tous droits réservés. Carte publiée par l'Institut National de la Statistique et de l'Économie, Algiers, Algérie, 2018.