

# MIDI

## GOURMAND

### Le boom des

# Circuits courts

**Jet set**  
Les Costes débarquent à Palavas !

**Abricots**  
Des vergers luxuriant près de Nîmes

**Bistro-Chic**  
L'Arbre, l'adresse qui prend de l'altitude à Montpellier

**Passionné**  
F-X Demaison produit son vin en Roussillon

**Sète**  
Les bonnes adresses de Mathilde



**En coulisses**  
Comment Cauvin fabrique ses huiles



JUIN - JUILLET - AOÛT 2019 - N°35 - 4,50 €

**VIN : LE SUD AVEYRON, CAVE DE VIEILLISSEMENT DES VINS DU LANGUEDOC !**

# Sucré-salé en Languedoc

Epicurienne et gourmette, depuis que j'ai décidé de prendre le temps, je retrouve régulièrement le chemin qui me mène à de belles adresses gourmandes. Ce sont surtout des restaurants, mais pas que... Il y a quelquefois un joli marché, un charcutier, un boulanger et souvent un vigneron.

Lorsque je reviens d'une escapade gourmande, j'aime à partager mes découvertes. Alors, depuis quelques mois, je raconte mes émotions gustatives sur mon blog gourmand « Sucré Salé en Languedoc »... Que du bonheur !

Et si aujourd'hui nous partions à la rencontre d'adresses gourmandes mais pas que... Suivez-moi... Nous sommes à Sète !



Mathilde Bavoillot

96

## Rue Roustan, lieu de toutes les gourmandises

### Maison Politi et Epicerie Janicot



J'ai une idée pour vous. Il y a Sète un nouveau « Triangle d'or de la gourmandise »... C'est la rue Mario Roustan ! J'ai choisi pour vous deux adresses voisines mais complémentaires. Si vous avez envie de vous régaler avec une cuisine délicate du marché et de plus épicée, poussez la porte de l'Epicerie Janicot, véritable caverne d'Ali Baba. Vous, amoureux du produit d'excellence d'ici et d'ailleurs, vous allez vivre un superbe moment de découverte et d'échange avec le maître des lieux Gérard et sa collaboratrice et cuisinière Elsa.

J'ai adoré déguster quelques fines tranches de jambon Pata Negra, quelques huîtres n°2 Tarbouriech et un inoubliable carpaccio de dorade ! Quel beau moment ! Si vous aimez l'Italie, ses produits, il faut juste traverser la rue et rejoindre la Famille Politi (photo). Dès que vous entrez dans la boutique, l'ambiance vous transporte presque vers la péninsule ! « Ici on parle avec les gens ». Il n'y a pas de menu, ni de carte : on choisit avec les yeux ! La réputation de la maison Politi n'est plus à faire, il faut se régaler avec les raviolis ou cannelloni toujours fabriqués à la main, avec une sauce tomate, basilic frais ou encore parmesane ! On peut aussi juste déguster une sélection de charcuteries ou de fromages, accompagnés d'un verre du vin que vous aurez choisi. Une furieuse envie de douceur ? Laissez-vous séduire par le tiramisu maison au Nutella ou la crème de marrons... Magnifico !

## La Cave à Manger, mais pas que...



Et surtout, une belle façon de faire connaissance avec les vins « nature » ! Je n'ai pas toujours eu une bonne opinion de ces derniers. Et puis, j'ai rencontré Marie et Fred. Ils m'ont raconté leur passion. Après une vie bien remplie à parcourir le globe et en particulier l'Asie, Fred a envie de faire connaître et surtout apprécier à sa juste valeur ces vins-là. Il est le créateur de la communauté « les Vinotantes », qui regroupe 200 vignerons en bio, ou nature partageant la même éthique. Ainsi, j'ai découvert sur les bons conseils de Fred une sélection choisie avec soin et suivant mes goûts et mes envies. Il m'a raconté avec des mots simples et justes la démarche de ces vignerons. J'ai adoré aussi la gamme « Vigneron en boîte » en bag-in-box ! Preuve que le vin nature peut se garder dans de très bonnes conditions. Et puis ici on prend le temps de vivre, tranquillement sur la terrasse de la fameuse place du Pouffre ou de la Mairie. On accompagne la dégustation avec quelques tartines de pain frais et velours de basilic, crème d'ail, rillettes d'anchois... On partage ou pas les planches Terre ou Mer suivant l'envie du moment... Pour finir en douceur, on craque pour le moelleux au caramel ou à la châtaigne. Je suis enfin réconciliée avec les vins « nature » et maintenant j'ai bien envie d'en savoir plus...

## La cour secrète de Chez Paulette



une adresse gourmande secrète qui se cache dans une boutique de filles... Lorsque les belles journées s'annoncent, on cherche souvent un endroit sympa, à l'ombre pour papoter entre filles tout en dégustant un thé, une glace et quelques pépites gourmandises. J'ai découvert cette adresse : Chez Paulette, rue Alsace Lorraine ! Cette jolie boutique est pleine de surprises. Paulette adore dénicher, fouiller et parser des « coups de cœur ». Elle trouve des créations de jeunes créateurs et pas que... Elle met en scène. On y trouve des frin-

gues, des sacs, foulards et bijoux, des tapis et coussins, des doudous, que sais-je encore... C'est un fouillis joyeux et coloré, j'adore !

Après avoir dévalisé la boutique, il est temps de découvrir la cour secrète et ombragée. Décorée avec quelques tables de jardin vintage, quelques objets chinés ici ou là plutôt « *baba cool chic* », on s'y sent bien. La carte des douceurs est toute simple, une sélection de thés de la Maison Alvéus comme par exemple le thé genmaicha à la rose ou encore le thé « *fleur de sagesse* », à déguster chaud ou glacé. J'ai préféré les jus de fruits de chez Alain Millat, à la framboise, à la fraise des bois ou tout simplement aux pommes, que du plaisir ! Pour les plus gourmandes, un choix de crèmes glacées de la maison ardéchoise Terradence est un moment de pur bonheur. Duos abricot-yaourt, framboise-pêche, accompagnés de petits gâteaux secs trouvés à la biscuiterie Pouget au cœur des Halles voisines, voilà un goûter réussi !

## Le Réservoir, nouveau lieu de culture



Proche du Musée International des Modernes, la découverte est insoupçonnée et superbe ! Nous entrons dans le monde de l'art contemporain, singulier, influencé par le street-art. Gilbert Ganivenq collectionneur depuis toujours et découvre cette galerie de 2000 m<sup>2</sup> à tous les étages dans un ancien garage. Il aime à dire que l'art peut être accessible au plus grand nombre. Il expose donc sa collection et of-

ffre à chacun la possibilité de se faire une idée de ce qu'il aime ou pas. Plus de complexes ! Il propose à de nombreux artistes d'ici ou d'ailleurs la chance d'exposer leurs tableaux, sculptures, modelages, photographies... Ainsi, on reconnaîtra les œuvres de Robert Combas, Hervé di Rosa, Jean Legac pour les plus connus mais aussi de jeunes talents à découvrir comme Tristan, Camille Cottier, Bault... Si le cœur vous en dit et que votre bourse aussi, tout est à vendre ou presque... Après avoir déambulé le temps que l'on veut, la boutique et son bar confortable donnent un espace de convivialité où il est bon de consulter ou acheter des ouvrages d'art, et de prendre le temps de déguster un café, un thé de la maison Mariage Frères, une citronnade, ou encore un jus de fruits de la maison Verger de Thau ! Ici la gourmandise et l'art font bon ménage. L'entrée est libre, les sétois en quête de découverte insolite aimeront déjà ce lieu.

## Petit tour aux halles



J'adore de temps en temps me rendre aux halles de Sète pour me régaler de poissons, de coquillages, de tielle... C'est à chaque fois l'occasion de découvrir de nouveaux produits et de partager avec les producteurs/pêcheurs recettes et astuces gourmandes. A la fin du marché, je ne déroge pas à la tradition et je fais un détour pour dénicher une table disponible chez Philippe et Simon, au stand Huîtres Bouzigues, com au cœur des Halles. Les places sont chères ! Ils sont conchyliculteurs à Loupian, sur le bord du bassin de Thau et vendent ici leur production. Je choisis quelques huîtres, moules, bulots, violets ou encore quelques crevettes. Suivant l'humeur, je préfère des fois une tielle de chez Dassé ou encore quelques préparations du jour, comme par exemple la salade de piste de moules... Pour accompagner ces spécialités iodées, le serveur du Diego Café propose une dégustation de chardonnay, viognier ou tout simplement de picpoul de pinet. Quel joli moment gourmand !

### Pour le plaisir

Après deux décennies dans le tourisme, Mathilde Bavoillot a décidé de prendre le temps de vivre et d'en faire profiter les autres. Ses bonnes adresses et coups de cœur dans l'Hérault et en Languedoc sont à retrouver sur son site [sucré-salé-en-languedoc.fr](http://sucré-salé-en-languedoc.fr) ou sur son compte Facebook.

