

Sète, la Venise du Languedoc

L'événement !



LES TRADITIONNELLES FESTIVITÉS DE LA SAINT LOUIS

Ce sera la 278^e édition de cette fête patronale, célébrant la création du port le 29 juillet 1666. Les fameuses joutes nautiques, qui rythment ces six jours de réjouissances, datent de cette époque. Le lundi a lieu le tournoi des champions : le vainqueur aura son nom gravé sur un pavais (bouclier en bois) exposé dans la salle des joutes du musée Paul-Valéry. Aussi au programme, des animations sur les quais et dans les bodegas, des spectacles déambulatoires, des concerts, une traversée de Sète à la nage, un tournoi de boules carrées et un atelier de confection de tielles (tourtes au poulpe) pour les enfants. Sans oublier le traditionnel feu d'artifice de clôture !

Du 18 au 23 août.

Posée sur une presqu'île entre la lagune de Thau et la Méditerranée, Sète allie le charme pittoresques, ses canaux et ses plages, l'île Singulière, comme la nommait Paul Valéry,

d'une ville lacustre et le charisme d'une cité portuaire. Avec ses quartiers gagne les âmes et les cœurs : jeux, Sète et match ! Par Thierry Lacour



Les canaux confèrent à la cité de Sète le charme typique des villes lacustres.

Le port, toujours animé

Ancré dans le canal Royal, le port est le cœur battant de la ville. Les canaux et bassins de ce port de plaisance, de commerce et de pêche (le plus important de la Méditerranée) sont le théâtre d'un ballet incessant de bateaux de toutes sortes. Cette activité portuaire constitue un spectacle permanent salué par les cris des mouettes, dont on profite en se baladant sur les quais bordés de terrasses de cafés et de restaurants. Au bout du môle Saint-Louis s'élance le phare du même nom, ouvert au public. En haut des 126 marches, la cour-sive entourant sa lanterne rouge offre un grandiose panorama à 360 degrés sur le port.

Le quartier haut, un air napolitain

La ville historique s'est implantée au pied et sur les pentes boisées du mont Saint-Clair, culminant à 175 mètres d'altitude. Au sommet, un belvédère aménagé procure une vue plongeante sur la ville et ses canaux. Des pêcheurs, italiens pour la plupart, se sont installés dans ce quartier pittoresque au dédale de ruelles pentues et aux maisons colorées où l'on se croirait à Naples ! Au milieu, trône l'église Saint-Louis, dite décanale car c'est la plus ancienne de la ville (1702). Son clocher est coiffé d'une grande statue de la Vierge *Regina maris*, qui veille sur les pêcheurs. En bas, les murs sont décorés de fresques et de tags, faisant de ce quartier un musée de *street art* à ciel ouvert.

La lagune de Thau, tous à l'eau !

Cet étang ou lagune de vingt kilomètres de long sur cinq de large, est le plus grand plan d'eau d'Occitanie. Une petite mer intérieure sans clapot et peu profonde (pas plus de cinq mètres) qui se prête aux sports nautiques : paddle, voile et kitesurf. Le lido, fine bande de terre frangée d'un ruban de sable blond sépare la lagune de la mer. Par ailleurs, ses eaux salées sont propices à l'élevage de coquillages, que l'on retrouve dans les cabanes ostréicoles et mytilicoles situées côté terre. Entre Marseillan, Mèze et Bouzigues, la rive nord, assez agricole, est sillonnée par des sentiers et des voies cyclables permettant de parcourir la garrigue et le vignoble tout en humant l'air iodé du large.

L'enfant du pays

Les Sétos vouent un véritable culte à Georges Brassens, qui a grandi dans un quartier populaire du port. Un circuit guidé passe par les endroits qui ont marqué sa vie, de son enfance à sa gloire. Il peut être prolongé par la visite de l'Espace Georges-Brassens. Le chanteur a sa sépulture dans le cimetière situé en face, au bord de la lagune, où il « passe sa mort en vacances ».

C'EST LOCAL

LA TIELLE

Garnie de poulpe épicé à la tomate, cette tourte suit une recette venue d'Italie à la fin du XIX^e siècle.

LA BRASUCADE

Elle est composée de moules cuites au feu de bois de cep de vigne, arrosées d'une marinade aux aromates et au vin blanc ou au pastis. La recette varie d'un cuisinier à l'autre.

LA ZÉZETTE DE SÈTE

On appelle ainsi le biscuit sablé parfumé à l'arôme de vanille réalisé avec de la farine de blé, de l'huile d'olive et du muscat de Frontignan.