

SÈTE

AUX COULEURS DE L'ÉTÉ INDIEN

En arrière-saison, « l'île singulière », ainsi que la surnommait Paul Valéry, natif de la ville, retrouve sa douceur de vivre. Entre plage et lagune, une promenade alliant nature, culture et ostréiculture. **Par Caroline Douteau**



Quelle meilleure entrée en matière
que le grand canal, pour découvrir la
ville vibrante d'énergie...





1

Sur les stands du marché couvert, on ne sait où donner du regard. Tout le monde se connaît, on s'alpague, on se charrie et on déguste sur le pouce thon rouge (de ligne!), couteaux, poulpe...

Que l'on arrive en train ou en voiture, il suffit d'embarquer à bord d'un bateau-bus ou d'une navette gratuits, au Mas Coulet, à l'entrée de la ville, pour que le charme opère. L'ambiance du grand canal fait plonger dans le bain : Sète est une ville vivante, vibrante, chantante. D'abord un voyage visuel. Promenez-vous sur les quais près de la criée, quand débarquent les chalutiers et les thoniers. Le bâtiment est labellisé « Architecture contemporaine remarquable ». Poussez jusqu'au Fort Saint-Pierre et son Théâtre de la Mer, devenu une incroyable scène dédiée aux concerts, dominé par l'émouvant grand Cimetière marin, en référence au poème de Paul Valéry, natif de Sète.

L'ambiance vibrante des Halles

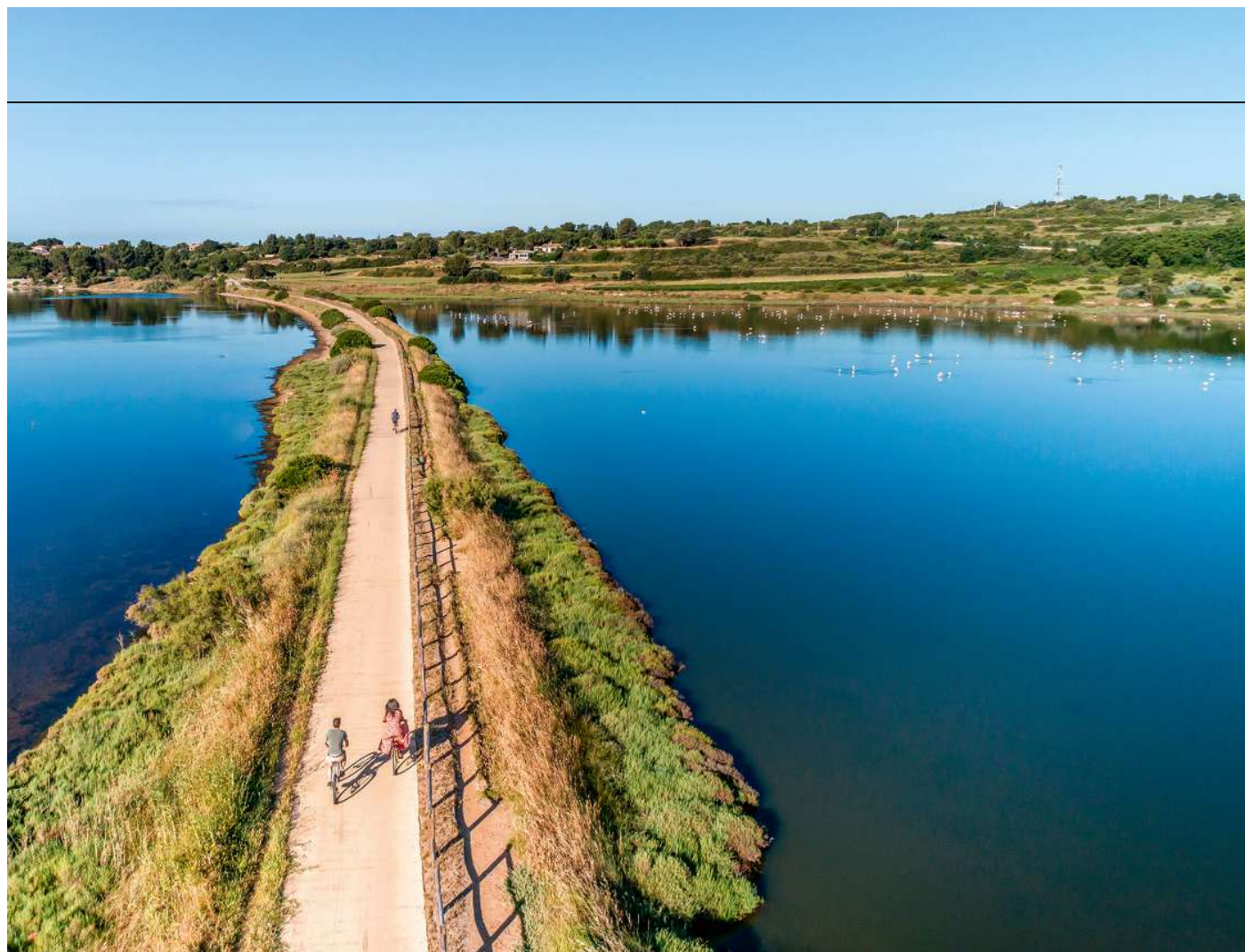
Enchaînez avec un voyage gustatif. À quelques pas des quais, les Halles constituent une halte incontournable pour toucher de près à l'ambiance sétoise. Tous les mercredis, dès 7 heures, jour du grand marché, les terrasses alentour ne désemplissent pas, et sur les stands du marché couvert style Baltard, on ne sait où donner du regard. Tout le monde se connaît, on s'alpague, on se charrie et on déguste sur le pouce thon rouge (de ligne!), pâtes fraîches, couteaux et poulpe. La spécialité locale, la tielle (tourte farcie de poulpes à la sauce tomate), a même son festival fin septembre. Sur les étals des poissonniers, thons, loupes et daurades donnent l'eau à la bouche des gourmets. Des rues commerçantes environnantes, on pré-



2



- (1) Le quartier de la Pointe courte.
 (2) La voie verte, côté lagune, pour observer l'une des 400 espèces d'oiseaux de la région. (3) La plage de la Corniche, que Brassens chante dans sa *Supplique pour être enterré sur la plage de Sète*.
 (4) Jour de marché aux Halles.



© ISTOCK - OCTOBRE/OFFICE DU TOURISME DE THAU



4

fère la rue Alsace-Lorraine et ses boutiques indépendantes : déco et illustrations made in Sète (Twenty Uno), friperie élégante et colorée (Simone et Lucette), librairie pointue et sympa (Nouvelle Librairie sétoise). Levez les yeux sur les façades, mélange déstructuré de style haussmannien et années 60, conséquence du bombardement de la ville par les Alliés en juin 1944.

Georges Brassens à tous les coins de rue

Passage obligé, la placette dominée par le Pouffre (« poulpe » en patois, l'emblème de la ville), pour découvrir quelques œuvres de street art, qui prennent de l'ampleur sur les façades du quartier haut, comme la fresque du *Penseur solitaire*, de l'artiste Christian Guémy, alias C215. La fraîcheur d'octobre est bienvenue car il faut des jambes pour rejoindre et arpenter ce quartier, mais il vaut l'effort : visite ►►

Rue Maurice-Laurens, dans le MaCO (Musée à ciel ouvert de Sète) une œuvre de Madame.

► des ateliers d'artistes, ouverts au public en octobre, escale à la maison d'enfance de Georges Brassens, au 20 rue Georges-Brassens, et sur sa tombe, au cimetière du Py. Et pour se replonger dans son œuvre, rendez-vous à l'Espace Georges Brassens (67, bd Camille-Blanc). Du 22 au 29 octobre (dates de naissance et de mort de l'artiste), le festival « 22 V'la Georges » lui est dédié : deux concerts gratuits par soir, sous chapiteau et dans des cafés, avec des interprètes venus d'horizons divers.

Dans la peau d'un pirate

La plus belle vue sur la lagune et la ville, avec les Pyrénées en toile de fond par temps clair, se mérite : une heure de marche depuis le centre-ville jusqu'au Belvédère de Notre-Dame-de-la-salette et la forêt des Pierres blanches. Posté à 182 mètres sur le mont Saint-Clair, où l'on devine les maisons les plus huppées de la ville, impossible de ne pas imaginer les pirates qui venaient se réfugier dans l'épaisse forêt, dont il reste aujourd'hui 20 ha de garrigue protégés, et où l'on compte, outre les cèdres du Liban et pins d'Alep, 400 espèces d'essences et de plantes. De ce promontoire, l'expression de « petite Venise méditerranéenne » prend tout son sens. Le port voulu par Louis XIV, longtemps dédié à l'import-export de vin, a façonné la ville. Elle apparaît aujourd'hui encore comme cisailée par les canaux et la mer. Au nord, les 75 000 ha de la lagune de Thau absorbent le regard.

La lagune à vélo

Pour découvrir le plus vaste plan d'eau de la région Occitanie, une voie verte cyclable, protégée et bitumée, labélisée EuroVelo 8, offre une randonnée de 67 km. La faune y est préservée. On peut admirer les oiseaux, plonger avec des professionnels pour observer les hippocampes et les grandes nacres, et découvrir l'un des 450 mas ostréicoles, entre Marseillan et Bouzigues. Arrêt



Ne ratez pas le quartier de la Pointe courte, rendu célèbre par la cinéaste Agnès Varda dans son premier film, en 1955.

conseillé chez Emmeline et Quentin. De leur terrasse en bois, on admire les tables à huîtres en dégustant le fruit de leur travail : l'huître plate médaille d'or, finement cuisinée par un « Top chef ». En groupe, optez pour le Mas du Petit Poète. Chez Élie Blais, plus beau coucher de soleil assuré. Toujours à vélo, un arrêt à Marseillan pour visiter les caves de Noilly Prat, le plus connu des vermouths, élaboré selon un procédé unique : le vieillissement des vins en tonneaux à l'air libre, permettant l'oxydation sous l'action du soleil, des vents marins et du froid de l'hiver. De retour à Sète, ne ratez pas le quartier de la Pointe courte, rendu célèbre par la

cinéaste Agnès Varda dans son premier film, en 1955. La pêche à la daurade à l'automne, quand le poisson migre de l'étang vers la mer, vaut bien un film !

Les plages du Lido

Brassens avait choisi d'y passer « sa mort en vacances », « le long de cette grève où le sable est si fin, sur la plage de la Corniche », dans sa *Supplique pour être enterré sur la plage de Sète*. « C'est une plage où, même à ses moments furieux, Neptune ne se prend jamais trop au sérieux. » À l'automne, on peut encore s'y baigner ou faire de longues marches. Du port des Quilles à la Réserve naturelle du Bagnas, les 12 km de plages protégées sont à vous ! On y accède par la voie verte, pour profiter de la vue sur les vignes plantées dans le sable. Donnons raison à Monsieur Georges : à Sète, personne ne se prend jamais au sérieux. C'est aussi une raison pour y passer du temps, ou y retourner souvent. ■

NOS ADRESSES

Où dormir ?**Le grand hôtel**

Dominant le canal royal, ce trois-étoiles du XIX^e siècle, « grand classique » de la ville, est aussi le plus majestueux. À partir de 129 € la chambre avec vue sur le canal. 17, quai Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny. www.legrandhotelsete.com

L'Orque bleue

Deux sœurs ont redonné vie à cette bâtisse haussmannienne, avec un goût assuré pour l'art: déco 70's et œuvres de Topolino et JR. En prime: vue sur le canal, le mont Saint-Clair et le Môle Saint Louis. À partir de 89 €.

10, quai Aspirant-Herber.

www.orquebleue.fr

La cabane d'Isa, les pieds dans l'eau

Adeptes d'authenticité, cette minimaison de pêcheur au cœur du quartier de la Pointe courte est pour vous! Avec vue sur l'étang et les maisons typiques, décorées de bric et de broc depuis des décennies.

150, promenade Louis-Vaille dit le Mouton. Tél.: 06 28 28 05 45

Où manger ?**L'arrivage**

Avant même *Top Chef* et son classement au *Gault & Millau*, l'original chef Jordan Yuste se distinguait par sa créativité autour des moules de mer et des huîtres, dont la Moana grillée. Les produits sont bios, locaux, et les vins naturels. 32 € le menu retour du marché, 89 € le menu « Sans Limite ».

13-15, rue André-Portes.

www.restaurant-larrivage.com

The Marcel

Le chef étoilé Denis Martin décline son savoir-faire aux trois coins de la ville.

Aux Halles, on admire la cuisine ouverte où se préparent poisson, poulpe ou viande et leurs légumes croquants. Au restaurant: produits de la pêche locale sublimés, comme « The » rouget cuit lentement, le cochon d'Ardèche et les légumes d'Adge. Plus petits prix au bistro The Rio, avec concert ou expo! <https://the-marcel.fr>

Leelou Bistrot

Dans une ambiance cosy, avec vue sur le

canal royal, une bonne table, idéale à midi, avec les petits plats de la jeune maîtresse de maison. Ou à l'heure du thé, avec les pâtisseries de ses grands-mères revisitées. La madeleine au chocolat est à fondre... 29, Grande Rue Mario-Roustan.

Où boire un verre ?**Café Social**

Une institution dans le quartier haut, où l'on sirote des pastagas bien frais accompagnés de tapas à base de poulpe et d'huîtres de Bouzigues (forcément), ou de cochon noir de Bigorre, en admirant la baie des Aresquiers. 35, rue Villaret-Joyeuse.

Tél.: 04 67 74 54 79.

La Maison Noilly Prat

Pour déguster l'original Dry Martini de James Bond, à base de vermouth, c'est ici! Après un voyage à travers l'histoire, attardez-vous au bar ou dans la cour de ce chai de 1850 pour faire votre choix

entre l'original, l'extra-dry, le rouge ou l'ambré. Goûtez aussi les thés glacés géants, à base de plantes et d'épices. 1, rue Noilly, 34 340 Marseillan.

Bouteilles à la mer

Pas moins de 250 références dans ce bar vithèque qui sert aussi des tapas délicates. Un lieu sans prétention mais tenu par des spécialistes, face au port. 1, place Delille. Tél.: 04 67 74 32 92.

Que rapporter ?

La tielle, traditionnel déjeuner des pêcheurs italiens originaires de Naples, est une tourte dont la pâte souple travaillée à l'huile d'olive est fourrée d'une garniture mélangeant poulpe, tomate et épices. Trois incontournables aux Halles: Giulietta, Ciani et Dassé. Fabrication artisanale et fraîcheur garanties. Sans oublier les tielles de Là-Haut, en quantité limitée, car le poulpe est pêché par le propriétaire! 1188, Chemin de Saint-Clair.



Le port voulu par Louis XIV a façonné la ville. Elle apparaît aujourd'hui encore comme cisailée par les canaux et la mer...

© DELOYE/OFFICE DU TOURISME DE THAU - RICARD/OFFICE DU TOURISME DE THAU