

## Reportage Sète, l'île singulière !

Séparée du continent par l'étang de Thau, la ville créée par Louis XIV dégage une atmosphère particulière. Arriver à Sète, c'est un peu débarquer sur une île. Du sommet du mont Saint-Clair, par beau temps, on peut apercevoir les Pyrénées et le mont-Canigou. Et puis Sète, c'est la ville des poètes. Une raison de plus pour l'aimer.

Par André Degon

« Terminus en gare de Sète » chantait le poète.

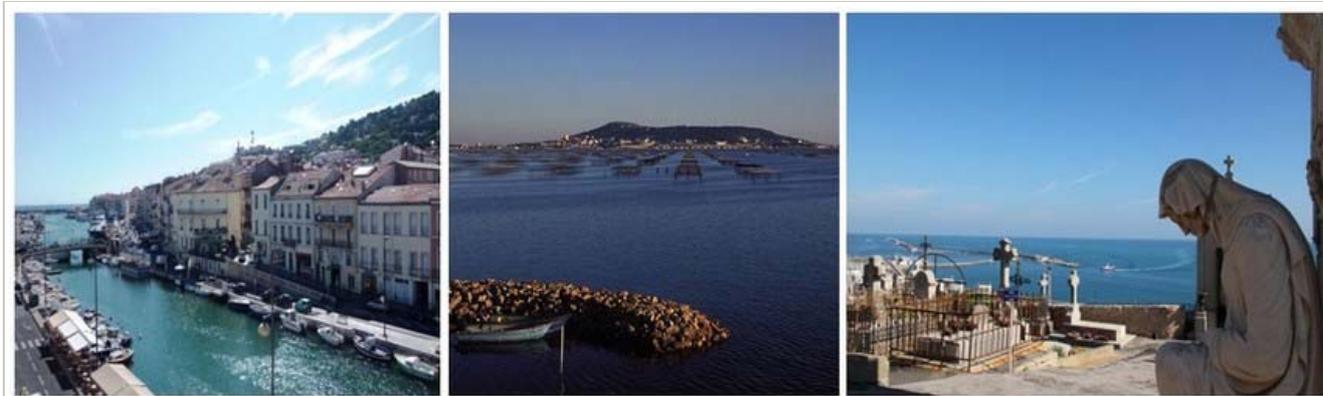


Une fois franchi le pont-levis Sadi-Carnot, apparaît la cité au caractère un tantinet désuet avec ses rues bordées de platanes, au pied du Mont Saint-Clair. (Crédit photo OT Sète)

**S**ans arrêt, le TGV file à travers la campagne. Même pas un arrêt à Lyon. Comme dans tout voyage il y a un moment où l'on bascule vers la destination, quand la gare de départ disparaît, se fait lointaine, et que la gare d'arrivée se dessine à l'horizon.

Dans le wagon, les passagers prennent une autre dimension, se détachent de leur gangue citadine. La lumière se fait plus légère au fur et à mesure que les toits des maisons passent de l'ardoise à la tuile plate puis à la tuile canal. Dans la voiture, seul demeure l'air de la capitale. A l'ouverture des portes, il laissera la place à l'air du sud, tendre douceur qui apporte les odeurs de la mer. « *Terminus en gare de Sète* » chantait le poète. Ainsi donc retour dans « *l'île singulière* » chère à [Paul Valéry](#), l'autre poète, également natif de [Sète](#). Certes elle l'est singulière cette ville et les Sétois, séparés du « *continent* » par le [bassin de Thau](#), ont toujours eu cette mentalité d'îliens. Une fois franchi le pont-levis Sadi-Carnot, apparaît la cité au caractère un tantinet désuet avec ses rues bordées de platanes, au pied du [Mont Saint-Clair](#).

Par la volonté de Louis XIV



De gauche à droite : Vue sur le Canal Royal à Sète (Crédit photo DR); Bassin de Thau (Crédit photo DR); Cimetière marin de Sète (Crédit photo André Degon)

**L'aventure commence au XVII<sup>e</sup> siècle lorsque le Roi Soleil demande à Colbert de lui construire un port pour commercer avec l'Orient. Le Mont Saint-Clair fera l'affaire. Toute la région résonne alors des gigantesques travaux entrepris d'autant que, de son côté, Riquet termine la construction du Canal du Midi qui doit déboucher dans le bassin de Thau.**

Le 29 juillet 1666, le port est inauguré et la ville dédiée à [Saint Louis](#). Sète se spécialise dans le commerce du vin et la bourgeoisie viticole n'a de cesse que de se comparer à celles de Montpellier ou de Béziers. Etonnante ville qui apparaît comme une juxtaposition de quartiers habités par des populations diverses qui se retrouvent à l'occasion des fêtes, des manifestations comme les joutes qui se déroulent tout l'été, une véritable institution. Au pied du Mont Saint-Clair qui culmine tout de même à 183 mètres, pour se rendre au lycée qui porte désormais son nom, il suffisait au jeune

[Paul Valéry](#) d'emprunter la rue Rapide, anciennement bien nommée rue Rompe-cul et de grimper au Quartier-Haut. De là, on découvre la mer tout autour du mont. C'est sans doute pour cette vue tant aimée qu'il décida d'être enterré face à l'immensité marine, au cimetière Saint-Charles devenu Cimetière marin par la grâce d'un poème qui le rendit célèbre.

Les Italiens du Quartier-Haut



*Ces Sétois du haut vivent de la pêche en mer, alors que pour les Sétois du bas, ceux de la Pointe-Courte, le bonheur est dans l'étang. (Crédit photos DR)*

**Cette vue depuis le Quartier-Haut, les Italiens de Sète la connaissent bien. Pêcheurs venus de Naples chercher fortune au XIXe siècle, ils ont choisi de s'installer sur les contreforts du mont pour surveiller leurs bateau.**

Pas étonnant que dans le Quartier-Haut, on parle fort, on s'invective d'un balcon à l'autre, on rit dans ces rues à l'ambiance toute napolitaine, chaises sur le trottoir pour prendre le soleil et linge aux fenêtres. Ces Sétois du haut vivent de la pêche en mer, alors que pour les Sétois du bas, ceux de la Pointe-Courte, le bonheur est dans l'étang.

Un étonnant micro-quartier construit de maisons basses.



*Les cabanes de l'étang sont devenues des maisonnettes. Ici on vit au rythme du bassin, toutes les familles se connaissent. (Crédit photo OT Sète)*

**Au débouché de l'ancien canal royal, après le pont Sadi-Carnot, la Pointe Courte est un étonnant micro-quartier construit de maisons basses, traversé de ruelles se coupant à angle droit, habité par les descendants des pêcheurs frontignanais, les « ventre bleus ».**

Les cabanes de l'étang sont devenues des maisonnettes. Ici on vit au rythme du bassin, toutes les familles se connaissent. Il n'est pas rare que les journées se terminent au coin de la rue par une macaronade entre amis, accompagnée d'un bon rosé. Et jusqu'à peu, ne devenait pas « *pointu* » qui voulait. Gare à celui qui voulait vendre à un « *estranger* », il risquait d'être exclu du quartier. Il semblerait que les habitants de la Pointe-Courte ne soient plus aussi intransigeants. Et c'est bien dommage, car ce lieu privilégié risque de perdre son âme, celle qu'**Agnès Varda**, enfant du pays, essaya de transmettre en 1954 dans son court-métrage, monté par un certain **Alain Resnais** et qui vit débiter **Philippe Noiret** face à la belle **Silvia Montfort**.

La Pointe du Barrou

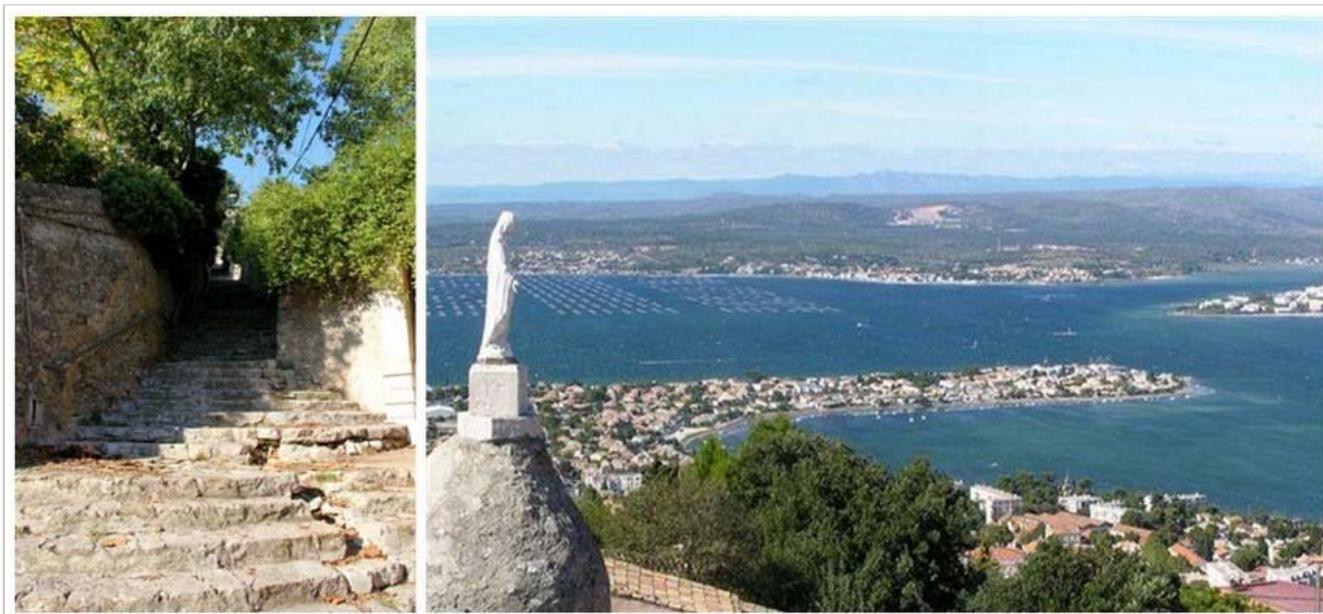


En 1875, un certain **Gatien Laffite** eut l'idée d'implanter des parcs à coquillages dans l'étang de Thau, une mer intérieure riche en plancton. Aujourd'hui, les parcs occupent plus de mille trois cent hectares sur l'eau. (Crédit photos 1 - DR - 2/3 La\_fameusespéciale de Tarbouriech (Crédit photo Tarbouriech)

**La Pointe du Barrou, c'est le domaine des conchyliculteurs. Pour s'y rendre depuis la Pointe Courte, une seule possibilité, emprunter à nouveau le pont-levis et suivre le chemin des Hirondelles.**

En 1875, un certain **Gatien Laffite** eut l'idée d'implanter des parcs à coquillages dans l'étang de Thau, une mer intérieure riche en plancton. Aujourd'hui, les parcs occupent plus de mille trois cent hectares sur l'eau. Les « *mas conchylicoles* » sont répartis sur la quasi-totalité de la rive nord du bassin et l'huître de Bouzigues, goûteuse et fine en bouche est devenue la richesse des « *paysans de la mer* ». Les huîtres sont « *collées* » au ciment sur des cordages attachés à des portiques, les tables, plongées dans l'eau sur 3 à 6 mètres selon la profondeur. Grâce à l'absence des marées, les huîtres suivent un cycle plus rapide que leurs cousines de l'Atlantique, deux ans, du naissain à la commercialisation. Pour améliorer la qualité de ses huîtres, un ostréiculteur de Marseillan, face à la Pointe du Barrou, **Florent Tarbouriech**, a eu l'idée de recréer les effets de la marée et de les sortir de l'eau au minimum une fois par jour à l'aide d'un moteur à énergie solaire. Si leur croissance est ralentie, ce procédé permet en revanche d'obtenir des huîtres plus fermes, plus charnues, plus pleines, à la nacre plus développée. Et le soleil leur donne une couleur rosée. Résultat, une huître recherchée dans le monde entier pour son goût. A déguster au Saint-Barth.

## Le Mont Saint-Clair



De gauche à droite : Les escaliers sont rudes pour gravir le mont Saint-Clair.(Crédit photo André Degon); Vue depuis le Mont Saint-Clair sur le bassin de Thau( Sète )(Crédit photo DR)

**Repaire et refuge pour les navigateurs depuis l'antiquité, le Mont Saint-Clair fut également un lieu de pèlerinage. Au XIIe siècle, un oratoire dédié à Saint Clair fut édifié au sommet.**

Peu peuplée jusqu'à la fin du XVIIe siècle, la colline s'est garnie peu à peu de cabanes, de constructions en pierres sèches, les « *baraquettes* ». On montait l'été en famille ou entre hommes pour faire la fête. Cette transhumance estivale et dominicale devint au XIXe siècle une véritable institution avec ses rituels, ses histoires, ses chansons. Avec l'arrivée du chemin de fer Paris-Lyon-Méditerranée en 1900, Sète devient un « *hub* » pour la région. Et le Mont Saint-Clair commence à devenir résidentiel. Il devient de bon ton d'avoir une résidence sur ses flancs. Il est vrai que la vue est somptueuse, sur le port, l'étang de Thau et la mer. Aujourd'hui, de superbes villas peuplent le mont, abritées derrière de hauts murs de pierres sèches qui bordent des ruelles tellement étroites où circuler relève de l'exploit. **A.D.**

## Plus d'infos

### Maisons d'hôtes

La Fédération des Gîtes de France jusqu'à récemment labélisait des gîtes et des chambres d'hôtes hors les villes. Il est vrai qu'historiquement, cette institution née en 1951 avait pour mission de lutter contre le dépeuplement des campagnes et la dégradation de l'habitat rural. En 2010, la fédération décide de s'impliquer également dans les villes en créant le label City break. C'est le cas à Sète qui était pauvre en hébergements.



En haut de gauche à droite : La chambre Matisse de la maison d'hôtes A l'Ombre des Pins et à côté la terrasse où prendre son petit déjeuner avec vue sur la mer (Crédit photos DR)  
En bas de gauche à droite une seconde très belle maison d'hôtes Rivages face à l'étang de Thau et au port que l'on découvre de son jardin en terrasses, au-dessus de l'Ecole des Beaux Arts. (Crédit photos André Degon)

Depuis peu, se sont ouverts des maisons d'hôtes et notamment deux très belles, sur le Mont Saint-Clair avec vue sur la mer ou l'étang de Thau.

#### A l'Ombre des Pins

361 montée des Pierres-blanches.

Tel. : 04 67 74 84 17.

Deux très belles chambres de taille identiques avec chacune un lit de 180, habillées différemment : la chambre Dufy et la chambre Matisse. Très beau mobilier « vintage » agencé avec goût, très déco. Certains meubles sont signés. Jardin, terrasse, piscine. Un inconvénient : il faut passer devant l'une pour accéder à l'autre. Haute saison : 130 euros ; basse saison : 115 euro. En haute saison, demi-pension possible (table d'hôtes). Compter 200 euros pour deux.

#### Rivages

22 chemin des Ivrognes.

Tel. : 07 61 46 65 68.

Evelyne a quitté sa Franche-Comté pour se rapprocher de ses enfants. Elle a créé une belle maison d'hôtes face à l'étang de Thau et au port que l'on découvre de son jardin en terrasses, au-dessus de l'Ecole des Beaux Arts. Ces trois suites sont très raffinées, avec chacune une couleur dominante et une excellente literie : Pointe courte en 140, Corniche en 160 et saint-Clair, notre préférée en 2x90. Terrasse, piscine. Basse saison : 90 euros la nuit la semaine, 110 euro la nuit le week-end (deux nuits : 200 euros) ; haute saison : 130 euros.

## Pratique



En haut de gauche à droite : Un tuktuk écolo pour visiter la ville ; Les halles, un grand lieu de convivialité (crédit photos André Degon) ; En bas de gauche à droite : Le cimetière de Py où est enterré Georges Brassens (Crédit photo DR) ; Espace Georges Brassens à Sète (Crédit photo OT Sète)

(réécouter sa chanson : Supplique pour être enterré sur la plage de Sète, une des plus belles).

En profiter pour traverser la rue et se rendre à l'**Espace Brassens**, 67, boulevard Camille-Blanc (04 99 04 76 26 ; très intéressante scénographie pour tout savoir sur la vie du poète.

## A Sète

### les incontournables

#### Ballade originale

**Découvrir Sète en tuktuk**, voilà qui n'est pas banal. Et que les écolos se rassurent : rien à voir avec ceux de Bangkok, celui de Walid ne pollue pas, il est électrique. Super pour se balader en famille dans les petites rues, découvrir le cœur de la ville ou grimper au mont Saint-Clair.

Six places maxi. Exemples de forfaits pour 1h15 de 1 à 3 pers. : 45 euros ; 2 adultes plus 2 enfants : 45 euros. Réservations : 06 88 64 64 42.

**Les halles centrales** : tous les jours le matin. Le grand rendez-vous des Sétois où l'on vient acheter, goûter, papoter, refaire le monde, s'inviter à manger des huîtres. On s'embrasse, on parle haut, on vit, quoi ! Le bonheur le dimanche matin.

**Le cimetière marin**, non seulement pour découvrir les tombes de Paul Valéry et de Jean Vilar natif de la ville mais pour le superbe point de vue sur la mer.

**Le cimetière de Py** où est enterré Georges Brassens

**La librairie L'échappée belle**, 7, rue Gambetta. Tel. : 04 67 43 64 54.

Acteur culturel de la ville, cette belle librairie proche des halles organise rencontres, conférences et animations. A l'intérieur, un agréable patio pour feuilleter sans retenue avec la bénédiction de Sophie.

**Le MaCo**, Sète, musée à ciel ouvert.

Depuis sept ans, dans le cadre du festival K-live, la ville de Sète offre tous les ans des murs à des street-artistes mondialement connus comme C215, Kashink, Julien Seth Maland. Pour connaître les lieux de fresques, s'adresser à l'office de tourisme.

**Le musée Paul Valéry**, rue François-Desnoyer. Tel. : 04 99 04 76 16.

Collections permanentes d'artistes sétis (Desnoyer, Combas...), œuvres d'artistes des 18e et 19e siècles (Courbet, Jongkind, Hintz...), salle Paul-Valéry où l'on découvrira que Valéry était aussi dessinateur (dessins, pastels, gravures côtoient manuscrits et autographes).



Une des librairies importantes de Sète (Crédit photo André Degon)

### Le musée de la mer

, rue Jean-Vilar. Tel : 04 99 04 71 55. Salle réservée aux joutes.

**Le MIAM** (musée international des arts modestes), 23, quai Maréchal de Lattre-de-Tassigny.

Jouets, figurines, gadgets, bibelots de toutes sortes remplissent les vitrines de ce musée pas comme les autres.

### Où se restaurer



En haut de gauche à droite : Anne Majourel, un nom dans la gastronomie sétoise (Crédit photo André Degon); Terrasse de la Brasserie des Arts, jouxtant le musée Paul Valérie, ce restaurant est un véritable havre de paix. (Crédit photo DR); En bas de gauche à droite : Restaurant La Péniche, Corinne a amarré sa péniche à l'entrée de Sète, histoire de souhaiter la bienvenue au visiteur (Crédit photo DR); Le Porto Pollo. Un classique restaurant de poisson sur le port (Crédit photo DR)

**La Coquerie**, 1, chemin du cimetière marin. Tel. : 06 47 06 71 38

Coiffée de son chapeau de paille préféré, Anne Majourel est une forte personnalité passionnée par son travail : donner du bonheur à ses hôtes dans son petit restaurant (14 couverts à l'intérieur) très minimaliste, situé à l'entrée de la rue qui mène au cimetière marin. Étoilée Michelin, cette ancienne prof de gym, cuisinière autodidacte, a tenu pendant une vingtaine d'années un quatre étoiles dans les Cévennes, Les demeures du Ranquet, avant de débarquer à Sète avec l'idée de donner des cours de cuisine. Mais « à la demande générale » comme on dit, elle a installé quelques tables autour de son comptoir pour devenir LA table de Sète. Il faut réserver d'avance pour pouvoir goûter sa cuisine tournée essentiellement vers la mer (poissons de roche, dorades, loups). Menu unique (5 plats, 63 euros), servi seulement le soir dont la composition n'est jamais figée. Avec des plats étonnants comme le millefeuille d'aubergine, le foie gras au maquereau accompagnée d'une glace au parmesan. Alors réservez. Et il n'y a pas de passe-droits !

**La Brasserie des arts**, 148, rue François Desnoyers. Tel. : 04 99 02 36 92.

Jouxtant le musée Paul Valérie, ce restaurant est un véritable havre de paix à l'ombre des micocouliers et des acacias, avec sa grande terrasse donnant sur la mer. Belles assiettes de viandes et de poissons à la

plancha. Excellents spaghettis aux pichelines à coque noire (cousines de la Saint-Jacques). Plats : 20 euros en moyenne. Donc pas donné, mais le lieu est reposant. Le tout arrosé d'un coteau de Languedoc blanc Domaine de Creyselles à Mèze. What else ?

**La Péniche**, 1 quai des Moulins. Tel. : 04 67 48 64 13.

Corinne a amarré sa péniche à l'entrée de Sète, histoire de souhaiter la bienvenue au visiteur. Totalement restauré, l'endroit est superbe, avec de larges fauteuils en rotin, un parquet en bois où sont disposées de belles tables accueillantes. Dans les assiettes, la tradition est là : rouille sétoise aux sépions et moules farcies, macaronade aux brageoles (viande de bœuf et sauce tomate) et saucisses. Du local, on vous dit. En guise de désert, le célèbre Frescati, dessert d'origine italienne. Menus le midi : 12 euros (deux plats), 22 euros (trois plats). Soir : 26 et 32 euros.

**Le Porto Pollo**, 17, quai Général-Durand. Tel. : 04 67 74 22 90.

Un classique restaurant de poisson sur le port au milieu de la ribambelle d'adresses qui attendent le touriste. Accueil sympathique. Bon rapport qualité-prix. Menu deux plats : 15,50 euros ; trois plats 18,50 euros. Daurade : 14 euros ; gambas : 19 euro. Vin : 20 euros en moyenne.

### Et autour du bassin de Thau

**Marseillan** : A visiter le charmant port et **les chaix Noilly-Prat** (Tél. : 04 67 77 75 19). Cet étonnant vin doux qui date de 1813 est constitué de blanc de blanc, picpoul et clairette plus du Mistelle (jus de raisin). Le vin vieillit 12 mois à ciel ouvert avant de recevoir plantes et épices pour trois semaines de macération.

**Pour dîner : le Saint-Barth au mas de Montpénèdre chez la famille Tarbouriech**. Tel. : 06 10 79 49 85. Le Saint-Barth, il faut le mériter au bout d'un improbable chemin de terre. Mais l'endroit est magique, une sorte de bout du monde au bord de l'étang. Et le mas, en bois, un peu à la manière des cabanes du cap Ferré à Arcachon, avec sa jetée sur l'eau est une incitation à la dégustation de la fameuse spéciale à la coquille rose. La douzaine de spéciales moyennes : 30 euros. Le Saint-Barth est ouvert à partir du mois de mai.

### Villeveyrac

**Abbaye de Valmagne** près de Mèze. Tel. : 04 67 78 47 32. Cette ancienne abbaye bénédictine puis cistercienne date du XIIe siècle. Après la



En haut à gauche : Le port de Marseillan (Crédit photo DR); 2/ Coucher de soleil au Saint-Barth sur l'étang de Thau (Crédit photo André Degon); en bas de gauche à droite : 1 et 2/différentes vues de l'Abbaye de Valmagne. 3/Nef de l'abbaye de Valmagne avec ses foudres légendaires et 4/ La cuvée qui lui est dédiée (Crédit photos André Degon)

Révolution, l'église fut convertie en chai. En 1820 dix-huit foudres en chêne de Russie de 400 hectolitres furent installés dans la nef de 24 mètres de haut, d'où son surnom de « cathédrale des vignes ». Depuis 1999, le domaine a commencé à se reconvertir en agriculture biologique.

#### Bouzigues

les parcs à huîtres et le musée de l'étang de Thau, quai du port de pêche. Tel. : 04 67 78 33 57. Pour découvrir

## Saveurs de Sète



En haut : La fameuse brasucade de moules (Crédit photo DR); En bas de gauche à droite : Christian Dasse président de l'association pour la promotion gastronomique sétoise peut être fier de ses tielles (Crédit photo André Degon); Halles et manger, petit resto sympa aux Halles. Ou quand une bretonne, Magali se retrouve à Sète pour l'amour d'un Sétois, Thierry.(Crédit photo André Degon)

#### La tielle

Spécialité incontournable, d'origine italienne, cette tourte contient une préparation à base de tomates aillées, de piment et de pulpe. On dit qu'il y a autant de tielles que de familles. Celle fabriquée par **Christian Dasse** est quand même réputée pour être la meilleure. Il est vrai qu'il est président de l'Association pour la promotion gastronomique sétoise. Alors noblesse oblige !

#### La macaronade

Egalement d'origine italienne, ce plat est à base de macaronis, de brageolles (paupiettes de bœuf), de saucisses et de sauce tomate.

#### La brasucade de moules

Les moules sont jetées sur une plaque posée sur un feu de sarments de vignes. Dès qu'elles s'ouvrent, on les arrose d'huile d'olive mélangée avec du piment, de l'ail écrasé, du thym, du romarin, du laurier sauce.

#### A lire

**Sète, les halles**, photos de **Jean-Loup Gautreau**, édition **Dans la boîte**, librairie L'Echappée belle. 190 pages, 25 euros. Jean-Loup Gautreau a commencé sa carrière comme photographe à l'AFP. Il a eu la bonne idée de rencontrer tous les commerçants de bouche des halles et de demander à chacun une recette. On passe ainsi des coquillages aux poissons, à la viande, aux pâtes... Une belle idée pour tout savoir sur la gastronomie sétoise. Préface de **Guy Savoy**, avant-propos d'**Agnès Desarthe**.

#### Pour en savoir plus

**Office de tourisme de Sète**, tel. : 04 99 04 71 71 ;

**Hérault Tourisme**, tel. : 04 67 67 71 71.

**Gîtes de France Hérault**, tel. : 04 67 677163.  
et [www.citybreak-herault.fr](http://www.citybreak-herault.fr).



*Vue depuis le mont Saint-Clair sur la mer et l'Étang de Thau. ( Photo OT de Sète)*

19/11/2014  
André Degon

♥ [Ajouter aux favoris](#)

Source :  
<http://www.lindigo-mag.com>