



Guinguettes au bord de l'étang

Coquillages, brasucades, tielles... Voici quatre lieux étonnants, conviviaux et à prix très abordables, tous animés de l'âme de l'étang de Thau : à Bouzigues, à Sète, à Marseillan, aux Aresquiers...

LES DEMOISELLES DUPUY À BOUZIGUES

Il y a là quelque chose de magique, hors du temps. Un de ces lieux qui vous fait croire que la vie est toujours belle.

Il y a plus de 20 ans, Gilles-Marie Dupuy, artiste-peintre et architecte, créait "Les Demoiselles Dupuy", à Bouzigues. Laissant tomber l'architecture, il voulait alors se consacrer à l'ostréiculture sans négliger la peinture, sa première passion. Voilà comment vit le jour à Bouzigues "Les Demoiselles Dupuy", étonnant mas ostréicole sous influence architecturale mauresque. Vite, ces "Demoiselles" devinrent la coqueluche des amis et des artistes avant de se transformer, peu à peu, en véritable lieu de rendez-vous des adeptes d'un certain art de vivre.

Romain Dupuy et son épouse Olivia ont succédé à Gilles-Marie. Adieu Paris, à eux désormais les "Demoiselles"! Ostréiculteurs l'hiver, ils tiennent ce lieu de dégustation l'été en attendant un statut de ferme-auberge en cours d'obtention. "Les gens viennent chez nous pour passer

avant tout un bon moment et profiter du panorama. Ils s'en contrefichent s'il n'y a que deux plats à la carte. Pour eux, l'essentiel n'est pas là", affirme Romain Dupuy. On se demande ce qu'il est allé faire chez Havas, perdant son temps dans la pub à Paris, tant il est dans son élément sur les bords de l'étang. Passionné, exigeant, Romain Dupuy pétille. Comme ces baguettes magiques qui font plein d'étoiles. Mais lui, il ne s'arrête jamais.

Alors, allons-y pour la douzaine d'huîtres (11 €), les poissons sauvages (dorades, thons, lottes, seiches, 18 €) ou encore l'assiette de la mer (9 €), les sardines à l'escabèche (8 €), la friture d'anchois (8 €). Tout cela accompagné de vins de propriétaires locaux (18 €). Enfin, cerise sur le gâteau, il y a Lady Bee, la meneuse de revue du Carrousel de Paris qui, tous les vendredis, vient faire le show. —



OUVERTURE
Tous les jours à midi, le soir du mercredi au dimanche. Les Demoiselles Dupuy, mas ostréicole Dupuy, chemin de la Catonnière 34140 Bouzigues. Réservations : 04 67 43 87 34, 06 09 13 35 78. Mail : www.lesdemoisellesdupuy.fr

LA BONNE FRANQUETTE À SÈTE

C'est un peu la maison du bonheur, à la Plagette. On y respire l'âme sétoise et la moindre dégustation de coquillages y prend des allures de festin...



OUVERTURE
Du samedi au lundi (le soir à 20h) en juillet et août sur réservation. "La Bonne Franquette", place de la Plagette à Sète. Tél. 06 19 87 16 65.

Ça, c'est de la guinguette ! De la vraie, de la pure et dure, de celle qui sent bon l'âme sétoise ! À la Plagette, un couple d'ostréiculteurs, Jocelyne et Richard Lachello, a créé "La Bonne Franquette" dont on dira simplement que c'est un "grand petit lieu", un bel endroit vraiment populaire. L'accueil y est simple, charmant et haut en couleur. Le cadre est idyllique, au bord de l'étang de Thau, avec les plus beaux couchers de soleil de la région Languedoc-Roussillon et du monde réunis.

On comprend dans ces conditions que les Sétois en aient fait une de leurs adresses préférées. Du moins

l'été. "Je suis producteur de coquillages. Chez nous, on ne sert que mes produits, assure Richard Lachello, et un peu de poisson." Ici, donc, pas de viande. "Nous ne sommes pas restaurateurs. "La Bonne Franquette" est pour moi, ostréiculteur, un complément d'activité", confie encore Richard Lachello. Reste que la mayonnaise (l'aïoli?) a pris et qu'on se bouscule au portillon de cette guinguette épatante. Nous sommes là en dehors des grands flux touristiques et la clientèle est avant tout locale.

Quant au rapport qualité-prix, il est excellent (12 huîtres pour 12 €, par exemple). —

LE SAINT-BARTH À MARSEILLAN

On y vient pour célébrer l'huître "Spéciale" de Tarbouriech et voir la nuit monter sur Sète. Et aussi, pour faire une balade sur l'étang...

Le nom de Tarbouriech est intimement lié au monde de l'ostréiculture locale à travers plusieurs innovations. Florie et Romain Tarbouriech, les enfants de Florent, le patron de Médithau ont créé en 2011 "Le Saint-Barth", destiné à faire connaître la production de l'entreprise familiale et plus particulièrement cette fameuse "Spéciale" que tant de monde s'arrache. La vue sur Sète et le Saint-Clair y est saisissante. Voir les lumières de la ville apparaître peu à peu au fil de la nuit qui monte est un pur enchantement.

"Nous ne sommes pas restaurateurs mais des ostréiculteurs passionnés", affirme Florie Tarbouriech. En plus des moules et des huîtres Tarbouriech (de 2 € à 3 € l'unité selon la taille), on peut y déguster des spécialités locales comme des tielles (6 €), de la tapenade (6,50 €), des escargots de l'étang (7 €), des caviars de légumes (6,50 €) en les accompagnant de bons vins régionaux (de 17 € à 25 €). Ou encore une fameuse brasucade de moules (14 €) ou de palourdes (17 €) plus qu'inspirée par Sabine, leur maman.

Enfin, il y a la nouveauté de l'été : une balade d'1h30 sur l'étang à la rencontre des parcs à huîtres à bord d'une barge électrique, suivie d'une dégustation (20 €). Les Tarbouriech continuent d'innover. —



OUVERTURE
Tous les soirs (19h-22h), samedi, dimanche (12h-13h30 et 19h-22h)
Le Saint-Barth, mas de Montpénède à Marseillan
Tél. 06 10 79 49 85,
Email : contact@ets-tarbouriech.com, www.lestbarth.com

LA FERME MARINE DES ARESQUIERS À VIC-LA-GARDIOLE

Lionel Monnier a fait de sa ferme-auberge du bout du monde un incomparable et très couru lieu de rendez-vous musical.



Entre Frontignan et Montpellier, au pied du massif de la Gardiole, voilà la "Ferme marine des Aresquiers" où jusqu'à mi-septembre environ, on cuisine et sert, simplement, des produits cultivés (ou élevés) sur place, ou quasiment. Tables et chaises ont l'air posées un peu au gré du vent devant les cuisines. Une petite scène annonce que là, il y a aussi de la musique. Cet endroit n'est vraiment pas ordinaire, au bout du bout de monde, plein de promesses.

"J'ai démarré cette activité en 2007. À l'époque, quand on me demandait une adresse pour aller dîner, je ne savais jamais quoi répondre. "Pourquoi ne pas les envoyer chez moi?, me suis-je dit", raconte Lionel Monnier, le maître des lieux, à la fois conchyliculteur (au Barrou), vigneron (Domaine de Queyradelle) et pisciculteur (un petit élevage semi-extensif de loup). La Ferme marine des Aresquiers sert une quarantaine de couverts par soir aux beaux jours. "Jamais plus, on limite. Pas question

de devenir une usine! On arrête de servir à 23h30, sinon le lendemain matin, je suis cuit!"

La Ferme des Aresquiers est aussi devenue un rendez-vous de musiciens puisque, dans le cadre de l'association "Cultivés à la ferme", des concerts y sont organisés tout les week-ends de l'été. Rendez-vous de promeneurs également: "Avec l'office de tourisme de Vic, nous avons lancé un sentier pédagogique. Nous accueillons toute l'année des scolaires, et de temps à autre des groupes de particuliers. Nous leur permettons de découvrir à la fois les richesses de l'étang et notre métier. On part du produit et on débouche sur l'environnement et la nécessité de le protéger." La boucle est bouclée.

Et une carte fort correcte à tous points de vue: assiette sétoise, de crevettes ou de coquillages (7 €), la florissade de moules (7 €), la brucette de moules (11 €), le loup fermier à la plancha (15 €), l'assiette de fromages (5 €), l'assiette de fruits (3 €). —

OUVERTURE
Mercredis, jeudis et dimanches soir (vendredis et samedis, soirée musicale).
Ferme-auberge marine des Aresquiers, route des Aresquiers, 34110 Vic-la-Gardiole.
Production de coquillages, vins, poissons.
Tél. 06 09 76 78 67.
Mail: lafermemarine@yahoo.fr
Site Internet (pour les dates de concerts): www.lafermemarine.com
desaresquiers

Textes:
Michel Démelin
Photos : Guillaume Bonnefont, DR