



TABLES EN VUE

CANTINES VEGGIES, REPAIRE SEAFOOD, GRANDES TABLES, NÉO-ÉTOILÉS, ... NOS ADRESSES POUR UN ÉTÉ GOURMAND.

PAR MARINA DE BALEINE, AMANDINE PLACE ET VINCENT-XAVIER MORVAN



Le Grand Cap

LANGUEDOC

TORREILLES

UN CABANON SEAFOOD

Dès la reconstruction du Zaza Club après un incendie, ses nombreux fans ont repris le chemin de cette paillote de charme tout en bois flotté, face à la mer. Ici, les pêcheurs déposent leur butin directement au propriétaire, Claude Baco. Carpaccio de gambas de Palamós, boudoir façon bouillabaisse, riz au poisson et au homard, spaghettis de la mer... fraîcheur assurée. En moyenne 18 € les entrées et 26 € les plats. Le Zaza Club. Plage sud, Torreilles (66). Tél. : 04 68 59 21 45. restaurant-lezazaclub.com

LEUCATE

UNE FORMULE DE HAUT VOL

Après avoir fait ses armes à Paris et à Avignon, Erwan Houssin s'est installé au sommet de la falaise de Leucate, où la salle de son restaurant bénéficie d'une vue spectaculaire sur l'eau. Ce chef talentueux travaille en duo avec une pâtissière de choc, son épouse Pamela. Une formule déjeuner en semaine à 34 €, de la mise en bouche au dessert, permet de découvrir leur cuisine de haute volée. Le Grand Cap. Chemin du Phare, Leucate (11). Tél. : 04 68 48 13 73. restaurant-grand-cap.fr

CARCASSONNE

UNE BRASSERIE DE SAISON

Franck Putelat, deux étoiles au Michelin, a ouvert une brasserie aux portes de la bastide Saint-Louis, avec grande terrasse, déco contemporaine et banquettes rouges. La carte est une valse à quatre temps : quatre tapas, autant d'entrées, de plats de la mer ou de la terre puis de desserts, le tout évoluant au gré des saisons. Il revisite des classiques comme l'œuf mimosa truffé, le bœuf à l'os, le sandre servi avec des lentilles et du foie gras. Formule déjeuner en semaine 16 €, menu classique (entrée-plat-dessert) 31 €.

Brasserie À 4 Temps, 2, boulevard Barbès, Carcassonne (11). Tél. : 04 68 11 44 44. brasserie4temps.com

PALAVAS-LES-FLOTS

UNE AMBIANCE WORLDWIDE

Sur la rive droite du canal, on pousse la porte d'une maison et on se retrouve dans un patio fleuri, ambiance guinguette de charme. À cette nouvelle adresse, Maxime concocte une cuisine très végétale, inspirée par des voyages en Asie et en Amérique du Sud, mais aussi par la Méditerranée. Petits concerts jazzy du jeudi au dimanche. Formule déjeuner à 15 €, menu du soir à 20 €. Compter 40 € à la carte.

L'Aromate, 21, quai Georges-Clemenceau, Palavas-les-Flots (34). Tél. : 04 67 85 23 08. À suivre sur Facebook.



LA GRANDE-MOTTE DES DÎNERS TOQUÉS ON THE BEACH

Cet été, à côté des activités de plage devenues des classiques (beach yoga, Pilates, méditation ou aqua fitness), le chef associé Gérard Cabiron, meilleur ouvrier de France, donne rendez-vous à un autre restaurateur de la région pour quelques dîners toqués réalisés à quatre mains. Franck Seguret, Cyril Attrazic, Michel Kayser et Charles Fontès ont déjà dit oui. Renseignements et réservations sur le site Internet. Environ 50 € pour un dîner à quatre mains et 19 € pour la formule déjeuner en semaine.

La Grand Plage Bohème. 1, esplanade Jean-Baumel, La Grande-Motte (34).
Tél. : 04 67 29 29 29. lagrandplage.fr

MONTPELLIER DES GRANDES TABLES À PARTAGER

Une jolie terrasse en triangle à deux pas de l'église Saint-Roch, des tables d'hôte où tout le monde se côtoie, des chaises multicolores et une vaisselle dépareillée : ça, c'est pour le décor. En cuisine, la carte des chefs du Rosemary a tout bon : grande assiette veggie (14 €) composée d'houmous, de poivrons farcis à la ricotta, d'olives de Kalamata et de légumes croquants, hawaïian tuna poke à base de thon mariné, d'avocat et de carotte sur un lit de riz. Cerise sur le gâteau : la charmante équipe sert de 9 h à 1 h du matin.

Rosemary. 3, rue des Sœurs-Noires, Montpellier (34). Tél. : 04 67 66 15 95.
À suivre sur Facebook.



Rosemary

MONTPELLIER UNE ÉTAPE ARTY FOOD

Le théâtre des 13 Vents s'est doté d'un excellent restaurant, qui sert à l'heure du déjeuner du lundi au vendredi, ainsi que les soirs de représentation. Gérée par les traiteurs Stéphanie Marquet et Caroline Poitevin, La Pratique élabore une cuisine de saison, instinctive et joviale : aubergine farcie et semoule cannelle-cumin, pintade farcie sous la peau, merlu huile de sésame et orange accompagné de riz au curcuma, crème brûlée à la pistache. Plat du jour à 9,50 € ou formule entrée-plat-café à 14 €. Un excellent rapport qualité-prix. On profite aussi de la vue sur le parc de Grammont, en contrebas de la terrasse.

La Pratique, Théâtre des 13 Vents. Domaine de Grammont, avenue Albert-Einstein, Montpellier (34). Tél. : 06 87 03 76 64. traiteurlapratique.fr



La Pratique

LE VÉGÉTAL MONTE EN GRAINE

Les (bonnes) tables végétariennes ou vegan sont de plus en plus nombreuses à s'installer dans la région. Nos trois valeurs sûres.

1. Coldrip Copieuses et goûteuses salades, cheese-cakes et smoothies délicieux dans une déco inspirante, de 8 h à 16 h. Environ 20 € le repas.

4, rue Glaize, Montpellier (34). À suivre sur Facebook.

2. Les P'tits Poissons verts À la fois salon de thé et restaurant à l'heure du déjeuner, on aime son ambiance familiale et l'imagination de la cuisinière. Curry de légumes, tortilla de patatas sans œuf, pudding de chia aux fraises... Menu à 16 €.

5, rue des Petits-Souliers, Nîmes (30). Tél. : 09 87 01 42 00.
lespititspoissonsverts.com

3. Naturabsolu Le couple qui anime cette table 100 % vegan veille à la qualité des produits et n'hésite pas à faire voyager ses convives : riz biryani aux légumes et crème de cajou, wok de légumes à la mauricienne et guacamole, tarte citron bergamote... Environ 30 € le repas.

10, place Saint-Marc, Villeneuve-lès-Avignon (30).
Tél. : 09 50 76 05 97. À suivre sur Facebook.



LES MATELLES UN SPOT LOCAVORE

Reprise en main l'hiver dernier par Sophie, Aurélien et Julien, une jeune équipe très concernée par l'éthique et l'environnement, cette bonne adresse valorise les produits de la région et les circuits courts tout en créant des plats gourmands. L'été, la terrasse et la carte retrouvent du peps avec des tables d'hôte, de hauts tabourets, un terrain de pétanque. On aime leurs plats inspirés par la Méditerranée, les assiettes à partager, petites ou grandes (de 6 à 24 €), ainsi que les concerts en plein air durant l'été.

Le Pic Saint-Loup. Route de Montpellier, Les Matelles (34). Tél. : 04 67 84 35 18. lepicsaintloup.fr

ASSIGNAN UN GRAND AIR D'ITALIE

Le Village Castigno de Tine et Marc Verstraete, un couple belge tombé amoureux d'un domaine viticole et du village d'Assignan, continue de surprendre. En plus du restaurant gastronomique, du bar à vin et du resto thaï avec sa terrasse de poche, ils proposent, à la

LES INCONTOURNABLES LES PIEDS DANS L'EAU

Ils sont connus, ils sont beaux, ils sont bons : trois restos de plage où l'on a toujours plaisir à revenir.

1. Le St-Barth Les meilleures huîtres de la région (7,50 € les six), une brasucade de moules en sauce spicy (14 €), le tout sur un ponton en bois flotté face à l'étang de Thau : tout simplement irrésistible !

Lieu-dit Montpenedre, Marseillan (34). Tél. : 04 99 43 97 58. tarbouriech.fr

2. La plage Bonaventure Meubles en rotin, murs en bois flotté, cadre idyllique, pas de carte mais une ardoise autour des produits de la mer, on valide ! Ticket moyen : 25 €.

Plage de Maguelone, Palavas-les-Flots (34). Tél. : 04 67 68 01 57. À suivre sur Facebook.

3. Carré Mer Cette année, le noir est à l'honneur dans la paillette des frères Pourcel. Dans l'assiette, une cuisine raffinée et inventive. Grandes salades repas à 18 €, plats 24 € environ et desserts autour de 12 €.

Plage de Maguelone, Villeneuve-lès-Maguelone (34). Tél. : 04 67 42 06 96. carre-mer.fr

Petite Table, une carte qui fleurit bon l'Italie : mozzarella di bufala locale, raviolis maison farcis au poisson ou à la joue de bœuf, pancetta fumée... À la carte, entre 5 et 35 €. En guise d'apéro, une balade dans le village s'impose avec sa galerie d'art contemporain, ses boutiques et ses maisons d'hôte.

Village Castigno. Assignan (34). Tél. : 04 67 24 26 41. villagecastigno.com

AIGUES-MORTES UNE TERRASSE ZEN

À proximité des nombreuses tables attrape-touristes et sans saveur d'Aigues-Mortes, cette nouvelle adresse, juste à côté des grands axes, surprend par son accueil généreux, la sincérité de ses plats et ses petits prix. À la carte : friture de jols (6 €), moules ou huîtres gratinées (6 €), poulet aux olives et au citron confit (8 €), succulentes glaces artisanales. En prime, la terrasse qui donne sur une placette permet de dîner sous les étoiles et de laisser les enfants jouer en toute sécurité. Le lieu fait aussi salon de thé.

La Terrasse. Place de la Viguerie, Aigues-Mortes (30). Tél. : 06 62 67 25 41.

UZÈS UNE CANTINE FAMILIALE

Roman Kolinka a baptisé son restaurant La Famille. Idéalement placé sous les arcades de la place aux Herbes, à Uzès, il y propose des tapas (de 3,50 à 7 €) et des assiettes (de 13 à 16 €) à tomber. Salade de bœuf façon thaï, poulet au satay, falafels, carpaccio et frites maison : cette famille-là aime les voyages. Côté vins, on ne manque pas les cuvées de Rouge Garance, le domaine d'un certain... Jean-Louis Trintignant !

La Famille. 9, place aux Herbes, Uzès (30). Tél. : 09 72 83 90 76. lafamilleeuzes.com

