



VOTRE ÉTÉ



HISTOIRE

Le circuit patrimonial

L'histoire de Marseillan n'est pas forcément connue de tous. Pourtant elle n'est pas moins riche

en moments forts que d'autres communes de la région.

Depuis quelques années la ville a donc mis en place un circuit patrimonial, pour retranscrire cette histoire. Du port au château de Bayle en passant par le théâtre Henri Maurin, le patrimoine livre les secrets de la commune au rythme des quatorze plaques d'interprétation, installées sur les sites et les monuments qui définissent et représentent l'identité de la ville.

Une façon différente et ludique de découvrir Marseillan tout en étant sûr de ne pas rater ce qui en fait le charme.



Et si vous passiez par... Marseillan

Hérault. La petite station balnéaire, entre mer et lagune de Thau, affiche un riche patrimoine.

Derrière cette porte est produit le premier vermouth français », c'est avec ces mots, inscrit dès l'entrée, que la maison Noilly-Prat accueille les visiteurs. Une fois la porte traversée, la visite livre tous les secrets, du travail des mistelles, au choix des épices, en passant par le mélange, encore artisanal grâce au fouet. Enfin, pas certains détails de fabrication. Le mystère a aussi parfois du bon. On découvre malgré tout l'histoire de la maison et les processus de création des différents ver-

mouths, et ce qui fait la spécificité de chacun. Le dry et son corps floral, le rouge à l'arrière-goût cacaoté ou le super dry, quasiment clair comme de l'eau, qui sert de base à de nombreux cocktails sur le marché américain. Une fois la première salle, et ses immenses foudres, passée, un petit détour par l'enclos fait découvrir les tonneaux entreposés en extérieur qui font vieillir le vin. La visite se poursuit dans la salle principale pour un retour historique, et un aperçu des épices qui garnissent les bois-

et les plantes sont l'âme des vermouths de Noilly-Prat », poétise Toby l'un des guides des chais. En dernier lieu on nous enseigne les méthodes de macération, de dodinage et de séparation des plantes pour obtenir le Noilly-Prat tel que tout le monde le connaît. Il est fin prêt pour la mise en bouteille, du côté de Beaucaire. La visite se termine, elle, par un petit détour du côté de l'atelier dégustation de la gamme. Il n'y a donc plus qu'à se délecter. Avec modération évidemment.

THIBAUT LONGIN

Le bon plan



L'art de la mixologie

Nombreux sont ceux à avoir voulu un jour reproduire les images des films ou barmans et barmaids maîtrisant le shaker à la perfection, avant de servir un cocktail. S'il faut plusieurs années pour connaître toutes les techniques, une initiation à l'art de la mixologie est disponible aux chais de Noilly-Prat. « On dit mixologie mais c'est avant tout l'art d'associer les alcools et surtout de rafraîchir le produit. Pour cela on a deux solutions le verre à mélange avec cuillère et glaçons et le shaker qui est un peu plus connu et surtout plus ludique », explique Olivia Gerardin. À découvrir tous les jours.



■ Les immenses foudres de vermouth.



LE COCKTAIL

Entre douceur et acidité

Après une heure de marche à travers les secrets de la maison, les visiteurs se voient proposer un petit atelier dégustation. Ce n'est qu'après ces nombreuses péripéties que le clou du spectacle arrive, avec la présentation du cocktail phare de la maison. Un mélange de Noilly-Prat ambré et de cidre Sassi servi avec un zeste de pomme.



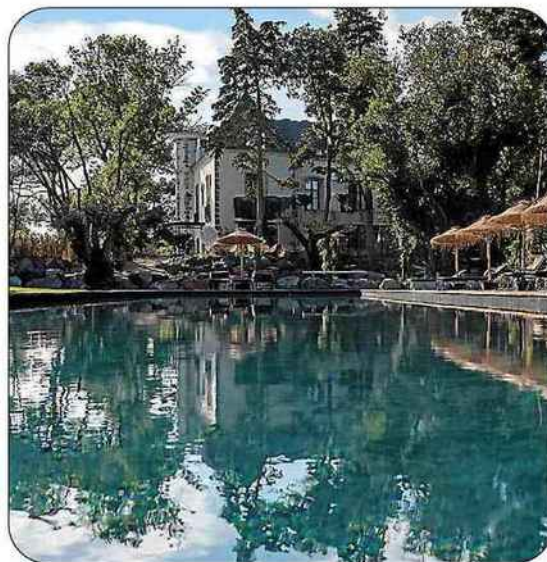
LE LIEU

Le domaine Tarbouriech

Loisirs et détente

L'histoire de la maison Tarbouriech est aujourd'hui de notoriété publique. Partie d'une petite ferme ostréicole dans les années soixante, son destin va changer quand en 2006, Florent Tarbouriech, qui a repris la gestion des parcs quelques années auparavant, décide reproduire le phénomène des marées sur l'étang de Thau, pour obtenir des huîtres différentes. Le résultat est bluffant et ravit consommateurs et commerçants. Aujourd'hui, ces huîtres se vendent à prix d'or sur le

marché et qui font la renommée du nom. Depuis, la maison s'est diversifiée et ne se contente plus de ces activités conchylicoles. Ainsi, le domaine Tarbouriech a vu le jour l'été dernier et fait depuis, le plein à toutes périodes de l'année. La piscine et l'ostreathérapie® y séduiront les adeptes de farniente, quand les plus aventureux pourront profiter de balades sur tout le domaine ostréicole au milieu des parcs à huîtres, ou de promenades pédestres entre vignes et lagune.



LES CONSEILS

Plusieurs dégustations

Dans la gamme Noilly-Prat, il existe quatre différents types de breuvages. La première chose à faire est de les boires très très frais, sans ajouter de glaçons. Ensuite pour pleinement apprécier les arômes, l'idéal est de déguster l'ambré avec du foie gras, le rouge avec du fromage de chèvre, le dry avec du saumon fumé et l'extra-dry avec quelques huîtres.

