



## Hérault : chaleureux et contrasté

Des contreforts du sud du Massif Central jusqu'à la mer Méditerranée, en passant par la garrigue, la pinède et la plaine du Languedoc viticole, la diversité des paysages enchante. Découverte...



D'abord en Pays de Thau où flânerie et contemplation s'imposent, puis d'abbaye en château, en passant par le vignoble, profiter de Montpellier, la belle.

Escapade entre ciel et lagune...

Nées d'un lent processus qui s'est enclenché il y a plus de 20 000 ans, les lagunes se sont lentement créées par la continuité des vagues et des courants. Au cours du temps, des barrières de gravier et de sable - les lidos - ancrés sur des éperons rocheux, referment ainsi les baies et constituent un chapelet de lagunes. Mais l'homme a également joué un rôle dans l'élaboration de ce paysage lagunaire si original.

C'est vers le 18<sup>ème</sup> siècle, avec l'accroissement du trafic maritime, que la nécessité de creuser des voies de navigation s'est imposée. S'en est suivi le canal du Rhône à Sète qui cloisonnera l'espace lagunaire entre Aigues-mortes et Agde en une quinzaine d'étangs. Ces lagunes salées et peu profondes, en communication directe avec la mer pour certaines ; représentent une grande richesse du territoire, tant sur le plan écologique

www.voyager-magazine.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 2/9

[Visualiser l'article](#)

où s'épanouissent plus de 400 espèces végétales et 100 espèces aquatiques et animales - coquillages, poissons, oiseaux...-entre autres, qu'économique. Milieux fragiles, elles sont classées pour la plupart en sites Natura 2000.



Le Bassin de Thau : presque mer intérieure...

Réputé pour sa beauté et sa biodiversité, il compose avec ses 7500 hectares, la plus vaste lagune de la région Languedoc-Roussillon. Long de 19,5 km sur 4,5 km de large, d'une profondeur de 10 mètres et gouffre à 30 mètres, c'est le 2ème plus grand étang de France. La pêche, la conchyliculture y tiennent une place prépondérante. Le village de Bouzigues, situé en bordure de l'Estanh de Taur en occitan, est spécialisé dans la culture d' huîtres et de moules. Singulier paysage, un peu lunaire, la vigne qui s'étend autour du Bassin, - plus grande région de vin blanc du Languedoc n'y est pas oubliée... notamment avec le fameux Picpoul du Pinet, cépage qui offre des vins typés et délicats.

www.voyager-magazine.fr

Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 3/9

[Visualiser l'article](#)



Tarbouriech : un concept visionnaire...

En 1986, Florent Tarbouriech accompagné de son épouse, reprend la petite ferme ostréicole fondée par son père Pierre, en 1962. Ils feront de cette exploitation familiale, unique au monde tant dans le concept que dans l'excellence, une référence de la conchyliculture méditerranéenne. En 2011, leurs enfants Florie et Romain Tarbouriech ouvrent le St Barth, un lieu de dégustation de coquillages sur le site même de récolte. Cette nouvelle étape, marque alors l'entrée dans le monde de l'écotourisme et de l'agritourisme. D'autres espaces de restauration, d'expositions, d'accueil d'hôtes et de spa suivront, formant le Domaine Tarbouriech. Dès 2014, l'expansion du Domaine s'étend par la création de fermes ostréicoles Tarbouriech dans les plus belles lagunes du monde, en Italie, Espagne, Maroc et Japon.

Les huitres Tarbouriech ® : charnues et croquantes...

www.voyager-magazine.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 4/9

[Visualiser l'article](#)



Sur l'Etang de Thau, l' élevage des huîtres se fait selon une technique traditionnelle : le collage. Les huîtres sont collées à la main sur des cordes et suspendues sous des tables d'élevage. Florent Tarbouriech a développé un système innovant et breveté permettant de reproduire l'effet des marées -absentes en Méditerranée- selon un rythme plus soutenu que celui de la marée des côtes atlantiques.

Il s'agit d'un système automatisé et piloté à distance qui permet de relever les cordes régulièrement pour sortir les huîtres de l'eau tout en conservant la technique très spécifique du collage : la « Marée solaire". Ce système 100% écologique puisqu'alimenté par des panneaux photovoltaïques et des éoliennes est exclusif et breveté. Les huîtres Tarbouriech affinées et soigneusement sélectionnées offrent une coquille légèrement rosée et un nacré d'une blancheur remarquable. Elles ont conquis les gastronomes comme les chefs étoilés. Adresse : Chemin des Domaines, Maison des pêcheurs 34340 Marseillan, tél. 33 (0) 6 95 82 36 47.

www.voyager-magazine.fr  
 Pays : France  
 Dynamisme : 4


Page 5/9

[Visualiser l'article](#)


Le Domaine : ressourcement authentique...

D'abord, la Maison de maître avec 4 chambres de luxe et suites, dont le décor s'inspire du séjour au XVIII<sup>e</sup> siècle près du Domaine, de Casanova. Puis, le corps de ferme, grange du XIII<sup>e</sup> siècle au toit recouvert de sagne -roseau de Camargue- avec 9 lodges et 2 chambres « Résidences ». Tout y est pensé en tranquillité, raffinement et confort. Le restaurant « la Folie » où officie le chef Nicolas Leseurre propose des plats de cuisine sétoise où légumes et fruits sont entièrement cultivés en agriculture bio-dynamique et issus du verger-potager et du jardin d'agrément de la propriété. Un autre bar à huitres « Les Nacres » offre petits plats, vins du terroir et cocktails signatures.

Découvertes culinaires, initiation à l'ostréiculture, ateliers artistiques sont également organisés. Enfin au Spa de 400 m<sup>2</sup>, le choix entre hammam, sauna, douche sensorielle, fontaine de glace, piscine extérieure chauffée, cabines de soins est vaste. L'Ostreathérapie®, autre concept Tarbouriech déposé a permis de développer une gamme bio de cosmétiques et de compléments alimentaires Ostrealia à partir de la chair d' huitre. Adresse : Domaine Tarbouriech Chemin de Villemarin 34340 Marseillan, tél. 33 (0) 4 48 14 00 30. Le Spa Ostreathérapie®, tél. 33(0)4 48 14 00 32. Site web : [www.domaine-tarbouriech.fr](http://www.domaine-tarbouriech.fr)  
 L'Abbaye de Valmagne : abbaye cistercienne de 1139...



Aux portes de Montpellier, classée Monument Historique en 1947, l'abbaye Sainte-Marie de Valmagne est considérée comme l'une des plus belles abbayes cisterciennes de France. Elle est également bordée par l'un des plus anciens vignobles du Languedoc. Transmise de génération en génération à la famille Gaudart D'Allaines, actuels descendants du Comte de Turenne, elle s'est ouverte aux visites depuis 1975.

Le restaurant Senteurs languedociennes : Laurence et Philippe d'Allaines ont ouvert cette « ferme-auberge et restaurant vigneron » en 2011. Produits du potager, du jardin médiéval ou de paysans locaux, vins bières et jus de fruits du Domaine, tout est bio, fait maison, naturel et composé dans l'esprit des moines de l'abbaye. Le vignoble : 35 hectares en agriculture biologique et bio-dynamie  
Planté par les Romains, puis repris et cultivé par les moines au XII e siècle, le domaine viticole de l'Abbaye présent depuis 9 siècles, occupe toujours une place prépondérante, là aussi, dans la continuité du travail des moines. Grâce à la diversité des terroirs présents aux alentours de l'Abbaye, le Domaine produit du vin de pays, du Languedoc et du Languedoc Grés de Montpellier. Adresse : Abbaye de Valmagne 34560 Villeveyrac, tél. 33(0) 4 67 78 06 09 - [www.valmagne.com](http://www.valmagne.com)



### Le Château de Flaugergues : construit à la fin du 17e siècle...



Poumon vert de Montpellier avec ses 27 hectares, Flaugergues est l'une de ces demeures appelées "Folies" édifiées en pierre de taille, dans la campagne montpelliéraine. « Maisons dans les feuillages » ou « Maisons des Champs », entourées de superbes jardins, elles deviennent les résidences d'été des notables de Montpellier au 18e siècle. Transmis de génération en génération, Flaugergues qui appartient aujourd'hui à la famille de Colbert, témoigne du mode de vie de ces notables, enrichis au service du Roi. A l'intérieur, on découvre l'escalier sculpté, ostentatoire, occupant la place principale, près du quart du volume total de la demeure, un mobilier d'époque, des tapisseries flamandes, représentant la vie de Moïse, qui, restaurées en 1975 et 1985, ont été classées Monuments Historiques en 1992.

Les parcs et jardins, classés Monuments Historiques en 1986 et ayant reçu le label « Jardin Remarquable » en 2004, ont été aménagés au cours de l'histoire du Château sur 4 hectares. Terrasses, jardin à la française, orangerie, parc à l'anglaise, allée dite "des Oliviers", bambouseraie, collections d'agrumes et de palmiers, parterre de buis, statuaires, constituent un univers végétal sensible où l'âme est prégnante.

Le vignoble, conduit en viticulture durable, du château de Flaugergues, se situe sur 28 hectares, au cœur de l'AOC Languedoc, sur le terroir La Mejanelle dans la zone climatique des Grés de Montpellier. Une cave de vinification ou chai avec 26 cuves en inox et une oenothèque permettent de découvrir ses vins et de les déguster. Visites organisées, accueils aménagés pour mal voyants et personnes à mobilité réduite, boutique, restaurant de cuisine du marché : Folia : chef Damien Fourvel.

Un nouvel espace : l'Oasis, potager pilote de 4000 m<sup>2</sup>, collaboratif et ouvert à tous, porté par l'association Oasis Citadine sera cultivé en permaculture. Adresse : Château de Flaugergues 1744, avenue Albert Einstein - Quartier Millénaire 34000 Montpellier, tél. 33 (0)4 99 526 63 - [www.flaugergues.com](http://www.flaugergues.com)

L'Oenothèque de l'Hérault : une initiative unique en France et en Europe...

La large diversité de sols, de cépages, de micro-climats, d'appellations sur 81 100 hectares de vignes, fait de l'Hérault le premier département viticole d'Occitanie et le 2eme département viticole de France derrière

[Visualiser l'article](#)

la Gironde. Les cépages les plus plantés sont ; la Syrah, le Carignan, le Merlot, le Grenache, le Cabernet-Sauvignon. 13 AOC : Languedoc, Faugères, Saint-Chinian, Clairette du Languedoc, Minervois, Minervois-la-Livinière, Terrasses du Larzac, Picpoul du Pinet, Pic saint Loup et 4 Muscats AOP rejoignent 7 IGP : Saint-Guilhem le Désert, Coteaux d'Ensérune, Côtes de Thongue, Côtes de Thau, Haute Vallée de l'Orb, Vicomte d'Aumelas, Coteaux de Béziers.

Depuis 2012 ; le département mène une initiative : l'évaluation du potentiel de garde des vins de son territoire. L'objectif étant également de valoriser le travail mené depuis 30 ans par ses viticulteurs. L'ensemble des zones viticoles du département est représenté dans l'oenothèque. Un dispositif très précis de conservation avec température et humidité constantes quelle que soit la saison sur 172 références de vins rouges et 3 millésimes, soit plus de 2300 bouteilles, conservées au sous-sol des archives départementales est mis en place. Chaque année au mois de novembre, une commission de dégustation regroupant plus de 30 experts -sommeliers, œnologues, dégustateurs et chercheurs- se réunit pour évaluer en aveugle les vins de l'oenothèque.

\*Saluons la sortie du 1er Guide du Routard Oenotouristique dédié aux Routes de l'Hérault  
Notre Carnet d'adresses



Montpellier, construite il y a 10 siècles, 7e ville française, Montpellier ne manque pas d'atouts : ruelles médiévales, l'imposante Place de la Comédie, la cathédrale Saint Pierre, musées, anciens ou aux nouveaux quartiers combinant espaces naturels et constructions signées des plus grands architectes internationaux, en passant par ses nouveaux tramways design signés Christian Lacroix...

Grand Hôtel du Midi – Les Collectionneurs\*\*\*\*



www.voyager-magazine.fr

Pays : France  
Dynamisme : 4



Page 9/9

[Visualiser l'article](#)

En plein centre ville, au pied de la Fontaine des Trois Grâces, où les Montpelliérains aiment à se donner rendez-vous. Le théâtre et la danse contemporaine dont Montpellier est une des capitales, composent un décor chic et baroque. Chambres confortables dans un esprit design. Le petit-déjeuner servi dans une salle très agréable, fait la part belle aux pâtisseries régionales. Adresse : 22 boulevard Victor Hugo 34000 Montpellier, tél. 33 (0) 4 67 92 69 61 - [www.grandhoteldumidimontpellier.com](http://www.grandhoteldumidimontpellier.com)

Terminal 1 : le nouveau restaurant des Frères Pourcel

Terrasse, lieu lumineux, ambiance conviviale et prix modérés pour une cuisine d'inspiration méditerranéenne signée Jacques et Laurent Pourcel que l'on ne présente plus. Adresse : 1408 avenue de la Mer 34000 Montpellier, tél. 33 (0) 4 99 58 38 38 - [www.terminalpourcel.com](http://www.terminalpourcel.com)

Bars à Cocktails : 2 adresses tendance

Papa Doble : Inspiré par Ernest Hemingway, ce bar à cocktail situé dans le centre historique de Montpellier vous accueille dans une ambiance cuba moderne. Adresse : 6, rue du Petit Scel 34000 Montpellier, tél. 33 (0) 4 67 55 66 66 - [www.papadoble.fr](http://www.papadoble.fr)

By Coss Bar : Cocktails et spiritueux premiums, bières artisanales de micro brasseries, vin régionaux, tapas servis jusqu'à minuit. Adresse : 5, rue Belmont 34090 Montpellier, tél. 33 (0) 4 67 52 90 78 - [www.bycossbar.fr](http://www.bycossbar.fr)

A rapporter : Les Zézettes de Sète ® : biscuit sablé à base de farine, de sucre et de vin blanc, parfumé à la vanille en forme de bâtonnet irrégulier. Il est commercialisé par La Belle Epoque, biscuiterie artisanale, depuis 1997 à Frontignan. La Tielle : Cette tourte, individuelle ou à partager, garnie de poulpe, aux accents d'abord italiens puis sétois, se consomme en entrée froide ou chaude.

Y aller :

Gare de Montpellier puis trains Inter Cités ou location de voiture. Pour le parc à [huitres](#) et le Domaine [Tarbouriech](#) : Gare d'Agde ou de Sète.

Pour en savoir plus :

Consulter Hérault Tourisme, l'Agence de [Développement](#) Touristique : [Maison](#) du Tourisme, Avenue des Moulins 34184 Montpellier Cedex 4, tél. 33 (0) 4 67 67 71 71. Sites web : [www.herault-tourisme.com](http://www.herault-tourisme.com) et [www.herault.fr](http://www.herault.fr)

Et aussi l' Office de Tourisme Archipel de Thau - Méditerranée, Quai Baptiste Guitard 34140 Mèze, tél. : 33 (0) 4 67 43 93 08. Site web : [www.thau-mediterranee.com](http://www.thau-mediterranee.com) et [www.montpellier-tourisme.fr](http://www.montpellier-tourisme.fr)

(Crédit photos : Olivier Maynard, Domaine [Tarbouriech](#), Château de Flaugergues, Hérault Tourisme, Marina Lempert).