ELLE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : 9 juillet 2021
Page de l'article : p.30,32,34,35
Journaliste : CHRISTELLE ZAMORA



9 JUILLET 2021

Le Vieux Castillon

SORTIR

# COOL, EN TERRASSE

## BARS, RESTOS, PAILLOTTES ÉPHÉMÈRES... ON PEUT ENFIN REFAIRE LE MONDE À L'AIR LIBRE. ET ON EN PROFITE À FOND.

PAR **CHRISTELLE ZAMORA**

### PANORAMIQUE **À VAILHAN**

Lors d'une échappée green loin de Paris, la cheffe Amélie Darvas et la sommelière Gaby Benicio ont eu un coup de cœur pour un ancien presbytère de l'arrière-pays héraultais. Elles ont décidé d'en faire l'écrin de leur nouvelle table. À peine ouvert, Äponem – qui signifie bonheur – était étoilé ! Amélie y cuisine durable, quand Gaby sélectionne des vins à la croupe nature. Ici, on se laisse porter par une balade dans la saison (115 €) ou un mix mets et vins (70 €).

**On aime** La vue waouh sur les gorges de la Peyne, la bonite fumée à la lavande, le sorbet aux fleurs de sureau.

**Äponem – L'Auberge du presbytère. 4, rue de l'Église, Vailhan (34). Tél. : 04 67 24 76 49. aponem-aubergedupresbytere.fr**

### LIFESTYLE **À CASTILLON-DU-GARD**

Dans l'arrière-pays gardois, on se ressource dans une ancienne demeure devenue hôtel 4 étoiles du vieux village de Castillon-du-Gard. Perché sur un promontoire, ce coin de paradis cultive un décor nude (bois blond, lin, pierre) à l'esprit provençal.

**On aime** Prendre soin de soi au spa by L'Occitane, déjeuner healthy à la table du chef Sullivan le Ternuec sous la pergola avec vue panoramique sur la piscine et les Alpilles ! Délicieux, le turbot cuit au beurre clarifié au thé fumé (30-40 €).

**Le Vieux Castillon, 10, rue Turion-Sabatier, Castillon-du-Gard (30). Tél. : 04 66 37 61 61. vieuxcastillon.fr**

### WINY **À BRUGAIROLLES**

Tim Ford, Vincent Chansault et Anthony Record se sont rencontrés en Afrique du Sud. Dans un mas languedocien près de Limoux, ils ont créé le Domaine Gayda pour partager leur passion pour le vin. On s'y régale d'un Tim Burger avec tomme des Pyrénées, lard paysan et bœuf du pays de Sault. Et on sirote un verre de Minuette, un rosé de l'été vegan friendly. Avec les grillades au feu de bois, la cuvée Le Chemin de Moscou s'impose ! 22 € le menu du Marché, 38 € le Freestyle.

**On aime** La vue sur les Pyrénées et visiter le domaine.

**Domaine Gayda. Chemin de Moscou, Brugairolles (11). Tél. : 04 68 31 64 14. domainegayda.com**

### APÉRITIVE **À LA GRANDE-MOTTE**

Cap sur le Baïa Bar, le p'tit nouveau du restaurant Le Prose, où le chef Quentin Iranso et le bartender Julien Jeannel font leurs sirops, sélectionnent mets et spiritueux avec minutie. On vient s'initier au cocktail pairing, l'art d'associer plats et cocktails. On choisit des poulpes marinés aux agrumes, houmous au paprika avec un cocktail création Agitation tropicale (14 et 16 €).

**On aime** Les tables hautes, la piscine, les soirées à thème. ○ ○ ○

**Le Prose. 277, allée de Vaccarès, La Grande-Motte (34). Tél. : 04 67 02 02 05. le-prose.fr**

EDWIGE LAMY - Sous réserve de l'évolution des conditions sanitaires en France. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

ELLE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : 9 juillet 2021
Page de l'article : p.30,32,34,35
Journaliste : CHRISTELLE ZAMORA







SORTIR

## BEACHY **AU GRAU-DU-ROI**

Après l'hôtel, le café et le Playa Miramar, la famille s'agrandit. En front de mer, Chez Georges est le nouveau bar-bistrot branché, avec cuisine ouverte, déco stylée au comptoir comme en salle. La carte s'articule autour de tapas, d'huîtres canon, d'irrésistibles makis et de poke bowls comme à Hawaii (14 €). On fond aussi pour les petits pots du Grau, des bocaux de la mer à partager en terrasse (11,50 €).
**On aime** Refaire le monde entre copines du matin au soir pendant que les kids lorgnent les chalutiers en sirotant des diabolos (3,50 €).
**Chez Georges. 7, boulevard du Maréchal-Juin, Le Grau-du-Roi (30). Tél. : 07 77 82 26 75. cafe-miramar.fr**

Chez Georges

## IODÉE **À MARSEILLAN**

À la cabane de pêcheur du St Barth, on se retrouve entre copains au comptoir de dégustation de la Tarbouriech family. On se régale d'huîtres charnues, de moules, de tielles et d'un verre de picpoul de Pinet. La brasucade « sauce secrète » façon Sabine Tarbouriech est à tomber (14 €). Au déjeuner et au dîner, c'est magique !
**On aime** La french touch, le cadre sauvage et la vue sur la lagune de Thau.
**Tarbouriech Le St Barth. Chemin des Domaines, Marseillan (34). Tél. : 04 99 43 97 58. lestbarth.com**

## AUTHENTIC FARMER **À VIC-LA-GARDIOLE**

Au bord de l'étang de Vic, cette ferme marine élève des moules, des huîtres, des oursins et des loups dans un lieu d'Agri-Culture où passer des soirées à la fraîche. On y fait une halte au retour de la plage des Aresquiers.
**On aime** Les produits de la ferme, les soirées brasucade et concerts (de 6 à 10 €), la finesse des loups élevés sur place. Sans oublier le muscat sec maison ! 25 € par personne hors concerts, 7 € la brasucade. Sur réservation.
**La Ferme marine des Aresquiers. Route des Aresquiers, Vic-la-Gardiole (34). Tél. : 06 09 76 78 67. lafermemarinedesaresquiers.fr**

La Ferme marine des Aresquiers

## IDYLLIQUE **À BANYULS-SUR-MER**

Pour jouer les sirènes, on jette l'ancre dans la crique des Elmes. Les plus sportives sillonnent les sentiers du littoral, mais on peut tout aussi bien rester à l'hôtel des Elmes et profiter du tout nouveau spa Phytomer avec soins, Jacuzzi, hammam, sauna, douche sensorielle (25 € l'accès au spa, à partir de 144 € la nuit). Dans l'assiette, le chef Michel Védrines magnifie le terroir marin à La Littorine (la table des Elmes). On savoure des poissons frais et locaux. 35 € le menu.
**On aime** Lézarder autour de la piscine en sirotant un soft au bar Le Casot.
**Les Elmes. Plage des Elmes, Banyuls-sur-Mer (66). Tél. : 04 68 88 03 12. leselmes.com**

## STREET FOOD **À MONTPELLIER**

Pour taquiner l'apéro-pétanque à l'air libre, cap sur les Vedettes du Jardin du Lez où réserver un des deux terrains du boulodrome. Avec sa tribu, on s'installe parmi les food trucks thaï, sud-américain, healthy ou frenchy. À la Cantine du Mékong, on voyage dans l'asian street food. Commande au cul du camion, détente et skate park assurés ! Terrain et boules : 2 € par personne.
**On aime** Le Beef lemongrass du chef, la recette de la maman de Chan avec du bœuf mariné (11 à 14 €). ○ ○ ○
**Jardins du Lez. 1348, avenue Raymond-Dugrand, Montpellier (34). Tél. : 06 86 76 14 02. marchedulez.com**

### LES RIVES DU LEZ EN FOLIE !

Chaque mercredi de l'été, les halles du Lez accueillent des dégustations de vins et des rencontres d'artisans. Les samedis et dimanches, c'est shopping au marché paysan autour des terroirs du Languedoc (de 8 h 30 à 15 h). On raffole du Hippy Market le dimanche (de 17 h à 23 h) !
@hallesdulez

SIMON MIONI ; FABRICE BELLAMY - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

ELLE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irregulière

Date : 9 juillet 2021
Page de l'article : p.30,32,34,35
Journaliste : CHRISTELLE ZAMORA



9 JUILLET 2021

SORTIR

## BUCOLIQUE À TAVEL

Pour souffler, on file à La Courtille. La cheffe Natalia Crozon y concocte une cuisine méditerranéenne dont la carte change chaque jour. On aime le cadre romantique de cette ancienne magnanerie au parc ombragé. Une adresse secrète, idéale pour une pause plein air. On choisit un vin d'auteur de la trempe d'Eric Pfifferling au domaine de L'Anglore, le compagnon de Natalia. 13 € le plat au déjeuner, environ 35 € à la carte.

**On aime** La cuisine de terroir mixée aux vins éthiques.

**La Courtille. Le clos de la Genestière. 208, chemin de Cravailleux, Tavel (30). Tél. : 06 59 40 47 11.**

## MATINALE À CANET-EN-ROUSSILLON

Après un bain de bon matin dans la Grande Bleue, on opte pour le cadre balinais de La Cala Beach de Fabrice Terpreau. Grâce à un QR code, on commande son café depuis son transat (18 € la journée), sans quitter la mer des yeux. Cette saison, les plagistes servent les repas sur la plage privée. On se requinque avec un tartare de thon rouge à l'huile de sésame, combava, wasabi, citron vert et gingembre (20 €). Sur réservation.

**On aime** Les assiettes raffinées, la déco sélecte et stylée, le service appliqué de cette paillote chic.

**La Cala Beach. Plage du Grand-Large, avenue Côte-Vermeille, Canet-en-Roussillon (66). Tél. : 04 68 84 97 66. lacalabeach.fr**

## BELLE ÉPOQUE À ARGELÈS-SUR-MER

Cap sur l'arrière-pays roussillonnais au pied du massif des Albères. Surplombant la mer, le Château Valmy contraste avec sa façade blanche et ses tuiles vernissées. Avec lui, on découvre la saga familiale de Jeanne Bardou-Job, riche héritière d'un fabricant de papier à cigarette. Aujourd'hui, la famille Carbonnell fait renaître cet édifice Belle Époque qui produit des vins secs et doux du Roussillon.

**On aime** La terrasse à 360 degrés, les accords mets-vins du domaine (49 €), le gigot d'agneau de sept heures, le crémeux aux abricots du Roussillon. À partir de 220 € la chambre d'hôte.

**Château Valmy. Chemin de Valmy, Argelès-sur-Mer (66). Tél. : 04 68 81 25 70. chateau-valmy.com**

## SE POSER AU MUSÉE

Après une expo au MoCo, on se rafraîchit sur la terrasse du Faune, le bar-resto du musée. On apprécie l'ambiance bucolique, le parc arboré, la fontaine, surtout le soir loin du brouhaha de la ville. 23 € le menu.

**MoCo. 13, rue de la République, Montpellier (34). moco.art/fr**

## CHILL OUT À PUISSALICON

Verrière, terrasse et jardin arboré font le caractère du Picamandil, un lieu alternatif au cœur du vignoble des Côtes de Thongue. Dans son fournil, Rébecca fabrique du pain au levain et aux farines anciennes. Frédéric, lui, tient la cave à vin et l'épicerie, tandis que le Picamandil fait office de cave à manger. On se régale de tartes salées, de plats mijotés et de charcuteries paysannes. Mention spéciale au poulet-citron mijoté et ses pommes de terre (12 €), accompagné d'un vin nature ou d'une bière artisanale.

**On aime** L'ambiance conviviale de cette casa du bonheur de l'arrière-pays.

**Picamandil. 39, avenue de Béziers, Puissalicon (34). Tél : 06 27 29 17 88. picamandil.fr**

## CANAILLE À SÈTE

Pour vivre une expérience sétoise culte, on se retrouve au Rio – un ancien cinéma – pour une séance apéro-tapas. Dans la salle du fond, des expos et le festival ImageSingulières occupent cet été les cimaises. Le soir, on s'y rend pour un concert en plein air du festival Jazz à Sète. On se délecte des mets juste snackés avec du poulpe, de la friture de Méditerranée, sans oublier les super gaufres liégeoises au praliné maison.

**On aime** L'ouverture 7 j/7.

**The Rio. 7, quai Léopold-Suquet, Sète (34). Tél. : 04 67 74 21 10. the-marcel.fr**

Château Valmy

PRESSE : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Tous droits réservés à l'éditeur

H8COLLECTION 6460041600524

ELLE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

**Date : 9 juillet 2021**
Page de l'article : p.30,32,34,35
Journaliste : CHRISTELLE ZAMORA

GRÉGOIRE KUENY

OUTDOOR

## LUXURY CASUAL **PRÈS DE NARBONNE**

À la Clape, on se rue au Château Capitoul pour une balade au cœur du vignoble avec l'appli Explorama. On loue une villa ou une chambre d'hôte au sein du château. On admire les jardins secs signés James Basson. On se laisse porter par la food ensoleillée des chefs Valère Diochet et Lionel Giraud au Mediterraneo, et par la soirée dj by night le vendredi ou le concert du dimanche.

**On aime** Les grillades au brasero sur la terrasse de L'Asado (dès le 15 juillet, 38 € le soir), avec un vin du domaine. ■

**Château Capitoul. Avenue de Gruissan, Narbonne (11).**
**Tél. : 04 67 93 91 27. chateaucapitoul.com**

Tous droits réservés à l'éditeur