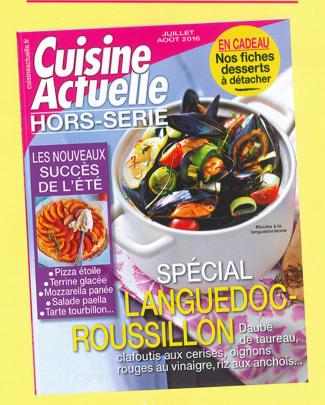
COMMERÇANT COUP DE COEUR DE Cuisine Actuelle HORS-SERIE



LA RÉGION

Languedoc-Roussillon

CARNET D'ADRESSES GOURMAND

Viande, fruits, anchois, olives, vins... offrez-vous les meilleurs produits de la région, de belles balades et des dégustations.



La tielle sétoise

TIBLIE

- Garnie de poulpes et de sauce tomate pimentée, cette tourte est une spécialité sétoise. La conserverie Azaïs-Polito vend une garniture pour tielle à glisser dans une pâte à pain avant de passer au four. Également moules farcies, rouille sétoise et autres recettes bien parfumées...
- Conserverie artisanale Azaïs-Polito, 13 rue de Bruxelles, 34200 Sète, 04 67 51 89 89 et azaïs-polito.fr

ABRICOTS

- Guy Banyuls cultive une trentaine de variétés d'abricots sur 12 hectares, près de Rivesaltes, et offre jus de fruits, confitures, vinaigres dans son camion bleu, au bord de la D117.
- Chez Roberte, 66600 Espirade-l'Agly, 06 83 83 17 00.

ANCHOIS

- À Collioure depuis 1870, cette entreprise familiale spécialisée dans les salaisons d'anchois propose en saison de s'approvisionner dans un drive facilement accessible.
- Anchois Roque, 5 rue du Grenache, 66190 Collioure, 04 68 82 04 99 et sur le site le-drive fr.

BRANDADE

 De l'huile, du lait, de l'ail, de la morue séchée (mais jamais de pommes de terre!). On trouve chaque matin, dans les Halles de Nîmes, cette spécialité fraîche. Elle fut inventée pour utiliser la morue que les marins norvégiens échangeaient contre du sel provenant des célèbres Salins du Midi.

Olives Daniel, Les Halles, 30000 Nimes, 04 66 21 99 70

→ SEL

- ◆ Le très ancien salin d'Aigues-Mortes occupe 18 x 13 km sur les bords de la Méditerranée. Ses lagunes roses sont ponctuées de flamants et se découvrent en petit train. Un arrêt est prévu pour se fournir en produits Saunier de Camargue et cette année on pourra grimper au sommet d'une camelle, un tas de sel en forme de pyramide.
- Salin d'Aigues-Mortes, 30220 Aigues-Mortes, 04 66 73 40 24 et visitesalinsdecamarque.com

▶ OLIVES DE LUCQUES

- Cette coopérative oléicole confit chaque année plus de 350 tonnes d'olives de Lucques vertes et noires.
 On peut aussi se promener dans l'oliveraie et apprendre à préparer des olives de table. Déquatation sur place.
- L'Oulibo, hameau de Cabezac, 11120 Bize-Minervois, 04 68 41 88 88 et sur le site loulibo.com

► TAUREAU DE CAMARGUE

• Une boucherie doublée d'une épicerie, au cœur d'un village entouré de manades (troupeaux), propose (à prix légers) de la viande de taureau AOC et de la gardiane à réchauffer. Boucherie Maéva. 15 rue Émile Zola.

HUILE D'OLIVE

- Cette coopérative transforme les fruits de 220000 arbres des variétés lucques, verdale de l'Hérault, amellau, olivière. Dès la mi-décembre, on peut y trouver de l'huile
- de Noël tout juste pressée.
- Huilerie Confiserie Coopérative, 34800 Clermont-L'Hérault, 04 67 96 10 36, olidoc.com

→ Huîtres

- Une curiosité à Marseillan : les huitres "roses" et charnues de Florent Tarbouriech, plongées et remontées hors des eaux de l'étang de Thau pour reproduire le phénomène des marées. Egalement vente en ligne.
- Médithau, Mas de Montpénèdre, 34340 Marseillan, 04 67 77 23 21 et sur le site huitrerose.com

OIGNONS DOUX DES CÉVENNES

● Ici, on fait provision d'oignons doux dès la fin août. On y trouve des pommes reinette du Vigan, des châtaignes et autres produits des Causses, d'Aigoual, des Cévennes...



■ Coopérative des petits producteurs, 30570 Saint-André-de-Majencoules, 04 67 82 50 64 et originecevennes.fr

VINS

DANS LE GARD

- Sur la route des plages du Grau-du-Roi, ce domaine propose des produits régionaux, dont 2500 cuvées, ainsi que des ateliers d'initiation à l'œnologie.
- Domaine de l'Espiguette, 30240 Le Grau-du-Roi, 04 66 53 51 16.

DANS L'AUDE

- Entre pins et vignobles du massif de la Clape, la cave du Domaine de l'Hospitalet affiche plus de 90 références des vins Gérard Bertrand, du rare bourboulenc au crémant de Limoux. Également restaurant et hôtel.
- Château l'Hospitalet, 11100 Narbonne, 04 68 45 36 00 et gerard-bertrand.com

VINS DOUX NATURELS

- Maury, Rivesaltes, Banyuls, divers muscats: le climat et les sols de cette région sont propices à la confection de vins doux vinifés de façon naturelle puis "mutés". Ces gourmandises accompagnent chocolat ou roquefort.
- Vignerons de Maury, 128 avenue Jean Jaurès, 66460 Maury, 04 68 59 00 95 et sur vigneronsdemaury.com

