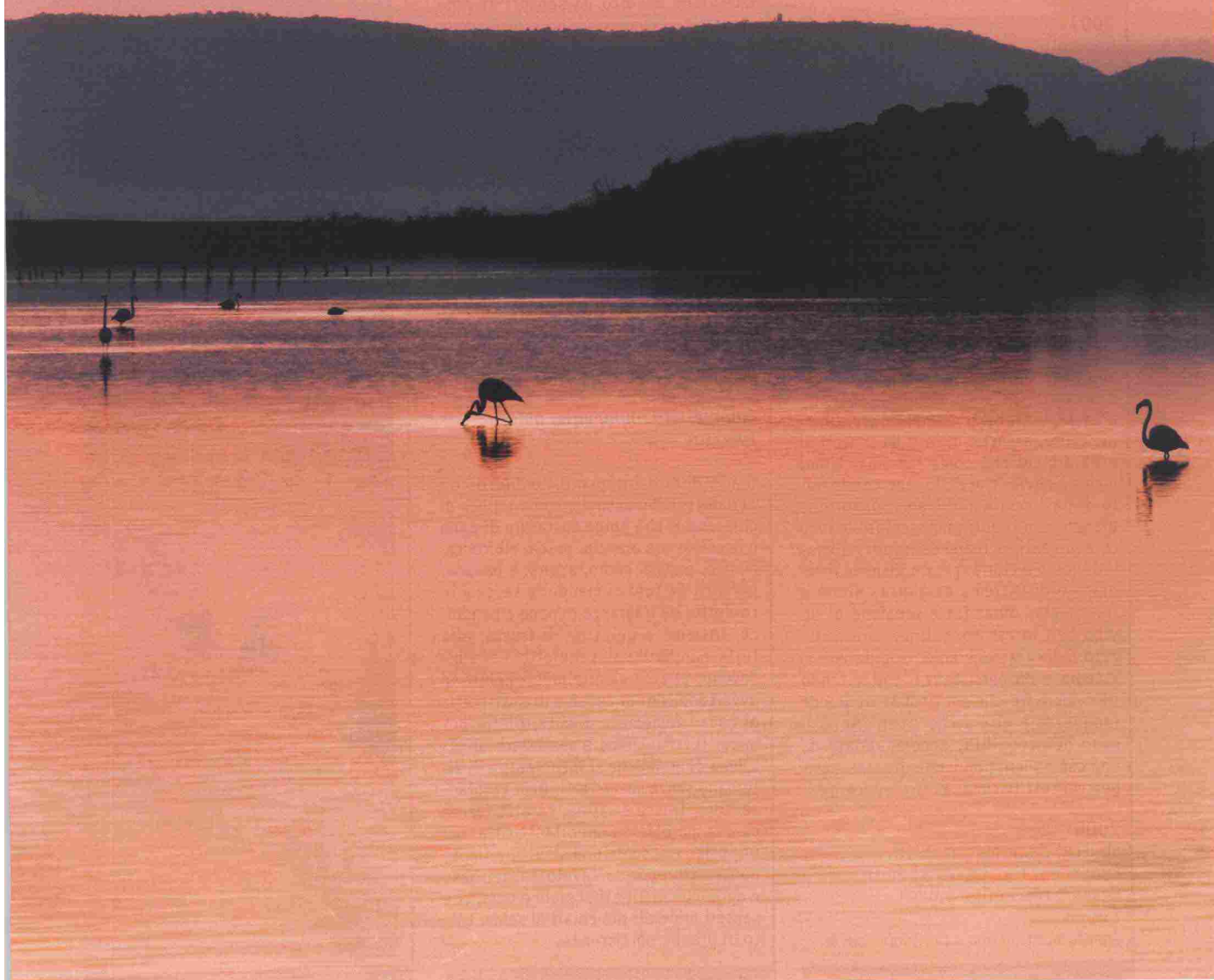


# Montpellier la bella



## FOOD &amp; TRAVEL

DI PATRIZIA CANTINI

Chiamatela semplicemente "la bella", perché Montpellier così è. **Mediterranea, luminosa, vivace** e capace di sorprendere per il contrasto tra il suo **centro medievale curatissimo** e quasi del tutto pedonale e i **quartieri iper moderni** per i quali il sindaco della città ha chiamato a raccolta alcuni tra i **più grandi architetti** della contemporaneità

**M**ontpellier non è ancora conosciuta come meriterebbe dal pubblico italiano, e invece è una città che ha molto da offrire: tanta arte, tanta cultura e tanta gastronomia.

Ma partiamo dall'inizio. I Romani si fermarono a Nimes, e dunque non arrivarono fino a Montpellier, il cui nome compare per la prima volta nel decimo secolo. La grande fortuna della città, quella che ne ha determinato le sorti, è stata la facoltà di medicina, la prima al mondo, fondata nel 1289 con la bolla papale di Nicola IV. In realtà, a Montpellier già esisteva una scuola di medicina che si era fatta ben presto conoscere, e il papa non fece dunque altro che dare a questa scuola la dignità di università. Il gran nome della facoltà di medicina di Montpellier fece sì che molti nobili francesi venissero a curarsi qui, e che iniziassero a erigere quei bei palazzi con cortili che vediamo oggi lungo le vie del centro. Verso la fine del diciassettesimo secolo, quando il centro non offrì più spazi per costruire nuovi palazzi signorili, i nobili e la ricca borghesia cominciarono a costellare di grandi ville i dintorni, note come le *folies montpelliéraines*, perché si tratta di castelli e fastose dimore che hanno dato origine a uno stile proprio, che - partendo da quello delle ville rustiche italiane - è approdato a profili classici estremamente raffinati.

La facoltà di medicina - che ancora oggi richiama studenti da tutta la **Francia** e anche dall'estero - occupa il bellissimo complesso dell'ex monastero benedettino a lato della Cattedrale di San Pietro. Al suo interno è possibile visitare il **Museo di Anatomia**, una notevole collezione di cere anatomiche e un'altra - altrettanto notevole - di reperti anatomici e feti sotto formalina, la cui visione forse non è proprio adatta a tutti, ma che ha un indiscutibile valore scientifi-

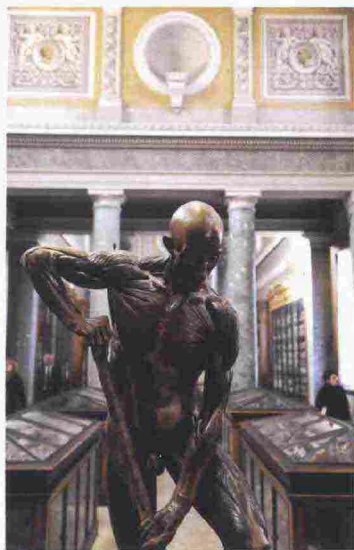
FOTO DI MARIE FROISSINET

038930



## FOOD &amp; TRAVEL

FOTO DI VILLE DE MONTPELLIER



In apertura, fenicotteri sugli stagni di Montpellier; sopra, il museo di Anatomia; sotto, place de la Canourgue

co. La visita è solo guidata e si può prenotare via internet presso il sito dell'ufficio del turismo cittadino ([www.montpellier-tourisme.fr](http://www.montpellier-tourisme.fr)).

Il centro della vita cittadina è la bellissima e assai grande place de la Comédie, che deve il suo nome alla presenza del teatro ottocentesco di fronte al quale si trova la fontana delle Tre Grazie. La piazza rappresenta una sorta di unione tra il centro storico e il moderno quartiere di Antigone, opera dell'architetto catalano Ricardo Bonfill che lo ha realizzato alla fine degli anni Settanta. Un lato della piazza sfocia nell'Esplanade Charles De Gaulle, attraverso la quale si arriva al **Museo Fabre**, fondato nel 1825 dal pittore Francois-Xavier Fabre, originario di Montpellier. Il museo è diviso in quattro sezioni, la prima delle quali, chiamata "Maestri Antichi" espone una collezione notevole di opere pittoriche di maestri italiani, francesi, spagnoli, olandesi e fiamminghi dal quindicesimo al diciannovesimo secolo. La sezione "Movimenti Moderni" è dedicata a opere di artisti del ventesimo secolo e contemporanei. All'interno della sezione "Arti Decorative" merita particolare attenzione la

collezione di ceramiche di Montpellier. La manifattura ceramica di Montpellier deve la sua nascita ancora una volta alla facoltà di medicina. La forte presenza di dottori in città dette infatti vita anche a una importante e florida attività farmaceutica che naturalmente aveva bisogno di contenitori in ceramica. Di questa fiorente attività oggi resta solo la famiglia di ceramisti Artus, che continua l'attività e vende i propri manufatti solo ed esclusivamente presso l'ufficio del turismo che si trova in place de la Comédie. L'ultima sezione del Museo Fabre è infine dedicata alle arti grafiche. Da place de la Comédie si entra nel centro storico di Montpellier. La città è una delle tappe importanti lungo il Cammino di Santiago de Compostela, ed è anche la città natale di san Rocco, patrono dei pellegrini. San Rocco nacque a Montpellier intorno al 1349 e fu pellegrino in Italia dove trovò la morte. La sua tomba si trova nella chiesa di San Rocco a Venezia, ma una tibia venne per volontà di papa Clemente VIII nel 1585 portata a Montpellier per essere custodita nella chiesa a lui intitolata insieme al suo bastone da pellegrino.

FOTO DI CH. RUIZ



038930



Il percorso del Cammino è segnato da placche di metallo inserite sul selciato che riportano la caratteristica conchiglia simbolo dei pellegrini. Chi oggi compie il pellegrinaggio arriva a Montpellier da Arles e passa lungo una delle strade più antiche della città, la rue de l'Aiguillerie che in epoca medievale era il centro dei commerci cittadini. La città ha un'anima religiosa ancora oggi molto forte, e conta due confraternite, quella dei penitenti bianchi e quella dei penitenti blu, che hanno le proprie cappelle rispettivamente nella rue Jacques Cœur e nella rue des Étuves. Le confraternite sono ancora oggi impegnate in opere di carità e quella dei penitenti bianchi è anche responsabile del restauro e della conservazione delle quattordici croci pubbliche del centro cittadino.

Montpellier è una città che, come abbiamo detto, ospita ogni anno qualche migliaio di studenti che vengono qui per le facoltà di medicina, di farmacia e per un corso di laurea in viticoltura ed enologia molto ambito. D'altra parte la città si trova in una delle aree vitivinicole più interessanti di **Francia**, il Languedoc-

Roussillon, che come vedremo sta vivendo un importante *trend* di crescita. La presenza di tutti questi studenti francesi e stranieri rende il centro cittadino molto vivace e ricco di locali dove incontrarsi per un *drink*, un pranzo o una cena. Ma il tessuto sociale di Montpellier ha un'altra importante particolarità. Con l'indipendenza del Marocco prima e dell'Algeria poi - che sono state colonie francesi rispettivamente fino al 1956 e al 1962 - l'amministrazione comunale di Montpellier decise un piano di accoglienza dei francesi che dovevano rientrare in patria. Ne approdarono molti in città, tanto che oggi sono ben pochi gli abitanti che possono vantare più di tre generazioni a Montpellier. L'arrivo dei francesi dal Nord Africa - i così detti  *pied noir* nel caso di quelli che rientravano dall'Algeria - ha molto contribuito a creare quel clima di apertura culturale che caratterizza la città. Forse per questo Montpellier, pur conservando molto bene il proprio patrimonio artistico, appare tanto incline alla modernità. Non a caso il sindaco attuale, Philippe Saurel, ha voluto dare un forte segnale di contemporaneità nei nuovi quartieri

## FOOD & TRAVEL



FOTO DI CH. RUIZ

In questa pagina, strade del centro città



FOTO DI OT. MONTPELLIER

FOOD &amp; TRAVEL |



FOTO DI OT MONTPELLIER

L'Albero Bianco

al di là del fiume Lez con gli edifici di archistar quali Zaha Hadid, Massimiliano e Doriana Fuksas e Jean Nouvel. Uno degli ultimi a essere stato realizzato è il palazzo detto "Albero Bianco" del giapponese Sou Fujimoto destinato ad abitazioni private e spazi pubblici tra i quali un ristorante.

### Mete golose

A tanta vivacità culturale naturalmente corrisponde un'altrettanta vivacità gastronomica, che si ritrova nei due mercati cittadini, **Les Halles Castellane**, nel quale si può anche andare per mangiare o bere qualcosa, e **Les Halles Laissac**, che si trova di fronte alla bella Tour de la Babotte, una delle due torri superstiti dell'antica cinta muraria del quattordicesimo secolo. Un bel mercato poi si tiene tutti i sabati sotto gli archi dell'antico acquedotto che parte dalla place Royale du Peyrou, con la statua equestre di Luigi XIV e il vicino Arco di Trionfo eretto in onore del re nel diciassettesimo secolo.

Ma sono i ristoranti i veri ambasciatori della modernità di Montpellier. E parlando di ristoranti bisogna cominciare citando due nomi mitici in città: quelli dei gemelli **Jacques e Laurent Pourcel**. Jacques e Laurent - insieme a un altro socio - avevano il ristorante e l'albergo Le Jardin des Sens che aveva raggiunto le tre stelle Michelin. Parliamo al passato perché oggi né l'hotel né il ristorante esistono più, ma i soci stanno per aprire un nuovo albergo e ristorante in uno dei più prestigiosi palazzi storici del centro cittadino, l'hotel Richer de Belleval in place de la Canourgue. L'edificio, eretto nel 1670, è tra i più belli del centro cittadino, e naturalmente è sottoposto alla tutela dei Monumenti Storici. I lavori di trasformazione - che si sono protratti più del previsto proprio per l'importanza dell'edificio - sono ormai quasi al termine e probabilmente l'albergo - con venti camere - e il ristorante saranno pronti per la fine di questo anno. Il ristorante riprenderà il nome di **Le Jardin des Sens**, e insieme a questo ci sarà anche una *brasserie*. Gli abitanti di Montpellier aspettano con ansia questa riapertura, ma in questi tre anni non sono rimasti privi della grande cucina dei gemelli Pourcel, che lungo la direttrice che porta all'aeroporto hanno aperto il *bistrot* gastronomico **Terminal**. Lo chiamano *bistrot*, ma in effetti il menu - che cambia tra pranzo e cena - assomiglia molto a quello dei ristoranti stellati. Uno dei piatti più rappresentativi del locale è il fiore di zucca ripieno di crostacei accompagnato da una vellutata di spugnone, Parmigiano e limone ([www.terminalpourcel.com](http://www.terminalpourcel.com)). Il panorama gastronomico di Montpellier offre una serie di chef giovani che non sempre sono nati qui. Un esempio è **Laurent Cherchi**, nato ad Avignone e che ha scelto Montpellier dopo aver lavorato a Parigi e all'estero. Il suo ristorante **Reflet d'Obione** si trova nella rue Jean-Jacques Rousseau. L'obione è



## FOOD &amp; TRAVEL

un'erba che cresce nelle zone umide, e in particolare nei grandi stagni che si trovano tra la città e il mar Mediterraneo e che durante i periodi di migrazione offrono lo spettacolo di migliaia di fenicotteri rosa. Laurent ha scelto Montpellier perché secondo lui la città offre molti spazi per i ristoranti gastronomici che propongono cucina moderna a base di prodotti locali. Lui in effetti definisce la sua cucina "artigianato contemporaneo" e la ricerca dei grandi prodotti locali è rigorosissima. I menu degustazione di Laurent sono molto articolati, con due antipasti, due piatti principali (uno di pesce e uno di carne) e due dessert, ognuno dei quali viene abbinato a un calice di vino quasi sempre proveniente dal Languedoc-Roussillon. Cotture semplici, abbinamenti raffinatissimi e un ambiente piacevolmente rilassante fanno di questo ristorante un'esperienza che non si dimentica facilmente ([www.reflet-obione-com](http://www.reflet-obione-com)).

Un altro giovane chef, stavolta originario della zona, è **Tom Murcia**, che ha aperto

il suo primo ristorante in un grazioso borgo vicino a Montpellier, esattamente a Lavérune. Tom ha iniziato a quindici anni e ha lavorato in vari ristoranti fino a quando, nel 2016 ha deciso di fare il gran salto e di aprire il suo **Couleurs d'Ici**. In realtà, questi "colori" non sono solo locali perché Tom - insieme alla sua compagna Élodie che lavora con lui - ama viaggiare e i suoi viaggi sono sempre alla scoperta di nuovi sapori, di nuovi abbinamenti, di prospettive più ampie. Per questo nei suoi piatti la cucina francese si fonde a ispirazioni italiane, messicane, orientali, in accostamenti delicati e mai banali, che riflettono la personalità di questo giovane uomo sempre sorridente che ogni tanto lascia i fornelli per girare tra i tavoli per parlare con i clienti. Non a caso Tom ha voluto la cucina a vista per poter mantenere un contatto visivo con gli ospiti ai tavoli. Insomma, se volete provare una buona cucina in un ambiente riservato e lontano dal turismo cittadino questo è l'indirizzo giusto ([www.couleursdici-restaurant.com](http://www.couleursdici-restaurant.com)).

I cannolicchi *in persillade* di Tom Murcia





FOOD &amp; TRAVEL

## La costa

Ma Montpellier è anche mare e spiagge. Le spiagge cittadine si trovano sul lembo di terra che separa il mare dai grandi stagni. La più frequentata e popolare è probabilmente **Palavas**, un tempo semplice villaggio di pescatori che, grazie a una piccola ferrovia con treni a vapore inaugurata nel 1872, si è trasformato in un centro molto frequentato d'estate. Seguono poi in direzione est la spiaggia di **Carnon** e quella della **Grande Motte**. La Grande Motte è un'invenzione di Charles De Gaulle che negli anni Sessanta decise di "mettere un freno" alla migrazione estiva dei francesi verso la Spagna, erigendo questa stazione balneare nota per le sue piramidi, che altro non sono se non dei grandi edifici suddivisi in piccoli appartamenti estivi. Immediatamente a ovest di Palavas invece si trova la spiaggia di **Meguelone**, con la vicina e spettacolare cattedrale di San Pietro e Paolo eretta su quello che un tempo era un isolotto dello stagno du Prévost poi diventato una sorta di piccola penisola grazie all'intervento dell'uomo. Sulla spiaggia di Maguelone

- probabilmente la più bella della zona - incontriamo uno dei ristoranti preferiti, durante la stagione estiva, dagli abitanti di Montpellier: **La Plage Bonaventure**, il magico regno di **Jean-René Privat**, che quando non è alle prese con il ristorante recita in teatro e al cinema. Jean-René è veramente un personaggio, nato nelle Cevennes (la catena montuosa a sud est del Massiccio Centrale) è stato prima un atleta militare per poi passare al Club Med come animatore e infine aprire in place Jean Jaurès a Montpellier il **Cafè Joseph**. Insomma, un personaggio poliedrico, con l'aspetto del pirata buono che ama soprattutto far incontrare la gente. La cucina è affidata al borgognone Nicolas Méot, che propone grigliate e piatti tutto sommato semplici, ma a base di prodotti freschi e in un'ambientazione bellissima. Ben diversa è la vista che si gode dai ristoranti del **Domaine du Verchant**, che si apre appena fuori Montpellier nel comune di Castelnau-le-Lez ([www.domaineverchant.com](http://www.domaineverchant.com)). Qui ci troviamo in quella che era una tenuta grandissima, con centinaia di ettari di vigneto. Con

Domaine du Verchant

FOTO DI VERCHANT



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## FOOD &amp; TRAVEL

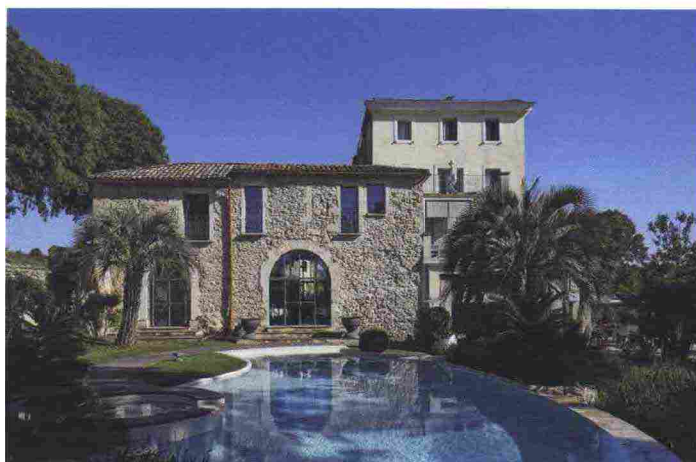


FOTO DI LEPANIERDAIME

Da sinistra, Domaine du Verchant; Le Panier d'Aimé

l'ingrandirsi della città e dei borghi intorno, l'antica proprietà vescovile passata alla famiglia Verchant nel 1582 naturalmente si è molto ridimensionata, ma non ha perso niente del suo fascino. Il nuovo proprietario nel 2002 ha intrapreso i lavori di ristrutturazione che nel 2007 hanno portato all'inaugurazione di uno splendido hotel della catena Relais & Châteaux, con Spa e due ristoranti. Il ristorante Verchant guarda una delle due piscine dell'albergo, mentre l'altro, chiamato La Plage, riproduce un ambiente balneare con tanto di bar sulla sabbia, anche se in realtà si affaccia sui vigneti e sulla piscina grande.

Prima di lasciare Montpellier e partire alla scoperta di alcune zone nei dintorni, ci sono ancora due indirizzi golosi da segnalare. Il primo è **Le Panier d'Aimé** al numero 6 della rue du Plan du Palais, una gastronomia che offre una splendida carrellata di prodotti del territorio. Il proprietario, James Egroteau, è un conoscitore profondo delle eccellenze alimentari locali che seleziona personalmente. Vini, oli, pâté e terrine, marmellate, il famoso miele della *garrigue* (la caratteristica vegetazione a macchia bassa dei dintorni della città), e tante altre specialità di terra e di mare. James vi saprà condurre in un incredibile viaggio nel gusto, in modo che possiate portare poi a casa qualche goloso ricordo di questa terra solare e

ricchissima di prodotti ([www.lepanierdaime.fr](http://www.lepanierdaime.fr)). Infine, **la cioccolateria di Thierry Papereux**, al numero 8 della rue Saint Paul, è una vera e propria istituzione a Montpellier, e il negozio è stato recentemente rinnovato per ospitare degustazioni di cioccolato, gelatine, *macarons* e altre leccornie ([www.chocolat-thierry-papereux.com](http://www.chocolat-thierry-papereux.com)).

### Fuori città

I dintorni di Montpellier sono bellissimi, e non a caso non pochi sono coloro che hanno deciso di lasciare la città per andarci a vivere. Molti sono i paesi da visitare, a partire da Saint-Guilhem-le-Désert costruito intorno alla bella abbazia fonda-

La spiaggia di Carnon



FOTO DI CH. RUIZ



## FOOD &amp; TRAVEL |

ta nell'804 e da Saint-Jean-de-Fos con il suo Ponte del Diavolo e la grotta de la Clamouse. Les Matelles invece offre la possibilità di passeggiare in un borgo rimasto fermo nel tempo, senza negozi di *souvenir* e ancora tutto in mano agli abitanti. E poi ci sono i mercati con i prodotti del territorio, tra i quali forse il più bello è quello della domenica mattina a Saint-Martin-de-Londres, con frutta, verdura e molti prodotti da agricoltura biologica. Tutto intorno a questi deliziosi villaggi si incontrano i vigneti del Languedoc-Roussillon. I vini di questa zona in passato non venivano considerati di grande pregio e spesso servivano ad altre zone viticole francesi come vini da taglio. La **riscossa dei vini** del Languedoc-Roussillon è cominciata circa venticinque anni fa con alcune aziende come il Domaine de L'Hortus che hanno indicato la strada della qualità a tutte le altre ([www.domaine-hortus.fr](http://www.domaine-hortus.fr)). Le Aoc (Appellation d'origine contrôlée) di Montpellier sono tre: **Grés de Montpellier**, **Saint-Georges-d'Orques** e **Pic Saint Loup**, tutti vini prodotti con i vitigni a bacca rossa tipici del Languedoc-Roussillon, ossia la **grenache**, il **mourvèdre**, il **syrah** e il **carignan**. Di questi vini, il Pic Saint Loup è senza dubbio il più celebre e per disciplinare deve essere prodotto con un minimo del 50%

di syrah, con aggiunte di grenache noir e di mourvèdre. Possono infine concorrere all'uvaggio altri vitigni autorizzati come il cinsault, il carignan, la cournoise e il morrastel fino a un massimo del 10%. La denominazione prende il nome dell'omonimo monte che erge il proprio picco di fronte alla falesia dell'Hortus e si estende per circa milleduecento ettari di vigna, con sessantadue cantine produttrici delle quali tre sono cooperative. Protetta dal massiccio delle Cévennes, la zona è tra le più piovose del Languedoc-Roussillon e il vento fresco che in genere accompagna le notti estive permette alle uve di sviluppare molti profumi che poi ritroviamo nei vini. Vini solari, con le caratteristiche organolettiche tipiche dei vini del sud ma anche con una buona eleganza al palato. Un *tour* tra cantine resta naturalmente la maniera migliore per capire questi vini che in un quarto di secolo sono riusciti a conquistarsi molti palati francesi ed esteri, prodotti spesso da viticoltura biodinamica all'interno di un comprensorio splendido che, quando non è dominato dai vigneti, è lasciato intatto alla sua *garrigue*.

L'ultima tappa del nostro viaggio ci riporta al mare, nel bacino di Bouzigues, che si trova a ovest di Montpellier e dunque in direzione della Spagna. **Bouzigues** è un pic-

Le vigne e il Pic Saint Loup

FOTO DI CH. RUIZ





| FOOD & TRAVEL

colo borgo che si affaccia sul grande stagno di Thau, nel quale lavorano circa cinquecento ostricoltori. Tra questi, noi abbiamo scelto uno tra i pochissimi che praticano un'**ostricoltura** particolare, che riproduce l'effetto delle maree come avviene in Bretagna e in altre zone che si affacciano sull'Atlantico. In assenza di maree, infatti, le ostriche restano sempre immerse nell'acqua e dunque crescono molto in fretta, con il risultato che la conchiglia tende a essere friabile e la carne non sviluppa del tutto i suoi aromi. Al **Petit Mas** della famiglia Masson ([www.massonfilles.com](http://www.massonfilles.com)) invece si è optato per la pratica che prevede il sollevamento delle ostriche dall'acqua per mezzo di un sistema meccanico. Una volta la settimana le ostriche vengono sollevate e restano fuori dall'acqua per uno-due giorni, permettendo quindi alle conchiglie di sviluppare una carne perfetta e ricchissima di sapore. Jean-Louis Masson e la moglie Marie-José hanno iniziato l'attività nel 1978 e, grazie all'ingresso della figlia Aghate, oggi il Petit Mas è diventato anche un delizioso luogo appartato dove concedersi un pranzo o una cena a base di ostriche freschissime e di cozze cotte su una brace di legno di vite. Una **degustazio-**



FOTO DI CH. RUIZ

**ne di ostriche** - e in particolare di quelle che portano di nome di Aghate e che sono particolarmente carnose e croccanti e dal sapore pieno e lungo - ammirando un tramonto sullo stagno di Thau, è forse il miglior modo per chiudere questo lungo viaggio sotto il sole del Mediterraneo, ripensando alle tante cose viste a Montpellier; Montpellier la bella. (Per ulteriori informazioni su Montpellier e come raggiungerla consultare i siti [www.france.fr](http://www.france.fr) e [www.airfrance.it](http://www.airfrance.it)).

L'isola di Maguelone, al centro la cattedrale

Le Petit Mas

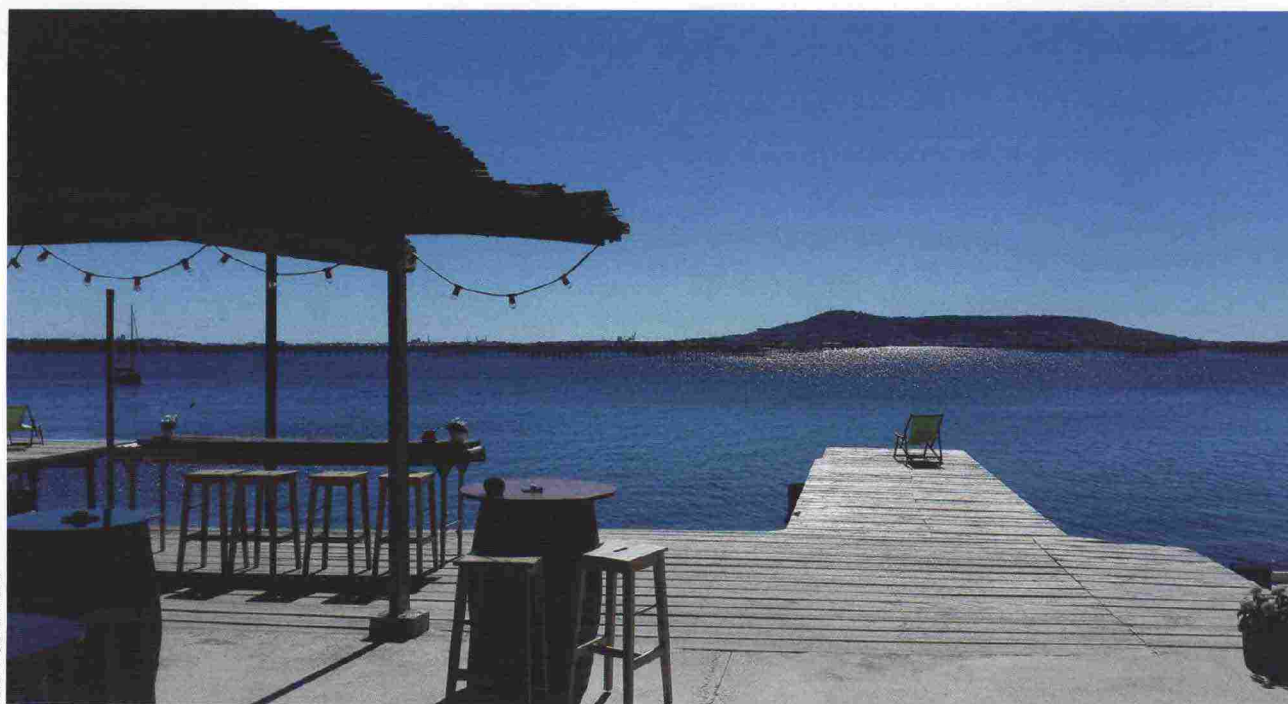


FOTO DI @LEPETITMAS

038930