



Revue de presse

BEAUCOUP DE BRESSE

Contact presse
Valérie PADUANO
06 20 47 28 88

20 au 30 Janvier 2021



Montpellier Méditerranée Tourisme (© Office du tourisme)

La Rédaction Le 27 janvier, 2021 @ 12:04



Et si on profitait du début d'année pour découvrir ou redécouvrir Montpellier ?

Malgré la crise sanitaire, l'office de Tourisme Montpellier Méditerranée Métropole n'arrête pas ses activités.

Tout d'abord, l'office de Tourisme de Montpellier Méditerranée Métropole continue à soutenir les domaines viticoles dans le cadre d'un cycle de découverte « une semaine – un Domaine ». Avec cette initiative, l'office met en avant, de manière hebdomadaire, un vigneron sur le site **Internet de l'Office de tourisme** et les réseaux sociaux.

Au travers d'une interview, chaque vigneron évoque son métier, son domaine, son vin, mais aussi son lieu coup de cœur au sein de la métropole. Une belle manière de connaître un peu mieux les acteurs qui font vivre notre territoire ! Pour aller plus loin dans la démarche, **trois vins de chacun de ces domaines seront également en vente à l'Office de tourisme**, à l'occasion de la semaine qui leur est dédiée.

À la suite de l'autorisation préfectorale, les visites guidées ont aussi repris en extérieur par groupe de 5 personnes les samedis et dimanches à 14H30 avec l'Essentielle, elles sont doublées voire triplées suivant les demandes. L'inscription se fait sur l'OT Comédie, par téléphone au 04 67 60 19 60 ou sur **internet**.

Enfin, l'office organise une visio-conférence avec Daniele Christol, guide conférencière, sur le thème « Voyage au fil du Lez » le vendredi 5 février de 16h30 à 17h30. La conférence est gratuite, mais avec une inscription via le **formulaire suivant**.

Les guides vous racontent... continuent à travers une série de Podcasts qui propose une balade sonore à travers l'histoire, les monuments et les paysages de Montpellier et sa Métropole en compagnie de guides conférenciers.

Zoom sur le podcast de l'office de tourisme de Montpellier



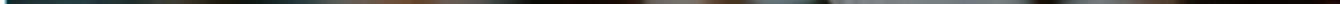
Alors que **les visites culturelles subissent encore les limitations** de la situation sanitaire, **des alternatives restent accessibles**. L'une d'entre elles est le podcast « [Les guides vous racontent...](#) », **une création de l'office de tourisme de Montpellier**.

Depuis trois saisons et une cinquantaine d'épisodes, les guides conférenciers de la métropole vous accompagnent lors **de balades sonores à travers l'histoire, les monuments et les paysages de Montpellier**.

Grâce au compte [soundcloud « Vivez Montpellier »](#), vous aurez **accès à tous ces contenus**. Ils vous permettront de découvrir **des anecdotes sur le clapas** et quelques-uns de ses secrets, à moins que vous préférerez **laisser votre imagination courir à l'évocation de ses légendes**.

Sont déjà disponibles : l'église Sainte-Anne, l'étonnant Arbre Blanc, les symboles de la médecine, la légende de Lou Drapé, le tombeau de Narcissa...

L'Office de Tourisme lance « Une semaine – Un Domaine »



Pour **soutenir les domaines viticoles** du territoire, [l'Office de Tourisme de Montpellier Méditerranée Métropole](#) a inauguré **un cycle de découverte baptisé « Une semaine – Un Domaine »**.

Démarré le 10 novembre avec [le Château de Fourques](#) (Lavrune), ce projet assure **la promotion des acteurs du territoire** en période de confinement.

Son principe : **chaque semaine, un domaine est mis en avant** sur le site de l'Office de Tourisme et les réseaux sociaux. A cette occasion, **trois vins de ces productions sont également en vente sur la plateforme**.

Pour obtenir ces bouteilles, c'est très simple : **prenez commande sur le site de l'Office de Tourisme et récupérez votre précieux chargement auprès des conseillers en séjour**, place de la Comédie.

Sont annoncés pour les prochaines semaines : les domaines du **Chemin des Rêves** (Saint-Gely-du-Fesc), de **l'Abbaye de Valmagne** (Villeveyrac) et du **Mas de Gassac** (Aniane).



Des week-ends à Bastia et Ajaccio, ou Brest et Rennes.

DR

Transavia met en place des vols vers la Corse et la Bretagne

TRANSPORTS

La Corse et la Bretagne, deux régions attractives en matière de tourisme. Voilà les nouvelles destinations annoncées par Transavia au départ de l'aéroport de Montpellier à compter du printemps.

Concrètement, la compagnie va desservir les villes de Bastia et Ajaccio, à raison de deux vols par semaine (les samedi et dimanche) avec un tarif attractif fixé à partir de 34 € l'aller simple. Le vol inaugural aura lieu le 17 avril prochain. Côté Bretagne, Transavia proposera des extensions de route vers Brest (deux vols par semaine les vendredi et dimanche) et Rennes (trois vols, les lundi, vendredi et dimanche), également à partir de 34 € l'aller simple. Début des rotations le 28 mars.

« En juin 2020, Transavia

opérait ses premiers vols internationaux au départ de Montpellier et recevait un très bon accueil dans la région. Il en a été de même en fin d'année dernière lorsque nous avons annoncé notre première ligne vers Nantes. Nous sommes heureux aujourd'hui d'offrir encore de nouvelles possibilités de voyages en France à notre clientèle montpelliéraine, qui en 2021 pourra continuer de se déplacer de manière fluide et au meilleur prix », commente Nicolas Hénin, directeur général adjoint de Transavia France. Outre ses nombreuses destinations en France, Transavia propose également des vols à l'étranger au départ de Montpellier, notamment vers Agadir, Athènes, Lisbonne, Rome, Palerme, Séville ou Tunis.

À L'OPÉRA

● L'OPÉRA JUNIOR EN COQUETTE



Un petit air joyeux : Opéra Junior fête toujours ses 30 ans, et en l'absence de répétitions le chef de chœur, Guilhem Rosa, propose une interprétation virtuelle de *Mademoiselle de Paris*, le "tube" de Contet et Durand dans les années 50, grand succès de Jacqueline François. Les 29 chanteurs du Petit Opéra se relaient, accompagnés au piano par Anne Svetoslavsky, et cette mélodie qui visite faubourg et guinguette offre une douce fraîcheur, un parfum de printemps.
opera-orchestre-montpellier.fr ; "La saison continue" sur Facebook.

● CE QU'ON NE VERRA PAS À L'OONMO...

Les spectacles de janvier sont annulés, notamment *Winter Party* ce samedi 23 janvier, Souad Massi le 27 janvier, *Les Ombres* le 29. De même, annulation du concert *Europe Festive* du 15 février et de l'opéra *Falstaff*, initialement prévu du 24 au 28, mais des captations seront diffusées ultérieurement. *Matrix live* du 12 février est aussi annulé.

● ...ET CE QU'ON PEUT REGARDER EN REPLAY

Le site de l'Opéra Orchestre diffuse toujours ses podcasts et vidéos dans "La Saison continue", et vient d'ajouter *Laniakea*, création galactique de la jeune compositrice Camille Pépin, interprétée par l'Orchestre National de Montpellier, dirigé par Karen Kamensek.



LOISIRS

SORTIR

Prenez 2h pour redécouvrir Montpellier avec l'Office de Tourisme

Entre la fermeture des lieux de loisirs et le climat, **il est parfois difficile de trouver de quoi s'occuper**. Heureusement **Montpellier est un musée à ciel ouvert** qui mérite quelques déambulations. L'Office de Tourisme vous propose de **redécouvrir son cœur au cours d'une visite adaptée de 2 heures**.

Le circuit vous conduira à **un voyage de mille ans au fil des ruelles du centre historique**. Parmi les arrêts : l'Arc de Triomphe, la place de la Comédie, l'église Saint-Roch... Ces monuments vous permettront d'**en apprendre davantage sur l'essor et le destin de la ville**.

Afin de respecter les précautions sanitaires, **les groupes sont limités à 5 personnes, les masques sont obligatoires** (les guides sont équipés d'amplificateurs de voix) et les parcours se déroulent **uniquement en extérieur**.

Inscription obligatoire !

Infos pratiques : les prochaines visites sont organisées les samedi 23 et dimanche 24 janvier à 14h30. 11€ par adulte, gratuit pour les moins de 18 ans.



VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE ET LES SALINS

Au départ ou à l'arrivée de Villeneuve-lès-Maguelone, ne manquez pas d'explorer cet itinéraire qui serpente entre les étangs de Palavas et longe agréablement la mer. Été comme hiver, prévoyez d'emporter une serviette de plage pour improviser un pique-nique dans le sable ou vous reposer les pieds dans l'eau. Si vous préférez opter pour une pause culturelle, faites escale sur le site de l'ancienne cathédrale Saint-Pierre-de-Maguelone, un lieu historique qui servit un temps de refuge aux papes de Rome. Ce site exceptionnel riche d'une cathédrale millénaire et d'un domaine viticole bio ne laissera personne indifférent et permet par ailleurs de se restaurer 7/7 (Adresse : Domaine des Compagnons de Maguelone)



L'autre circuit vélo incontournable de Villeneuve-lès-Maguelone vous permet de découvrir les anciens salins, qui datent de l'époque romaine. Si l'activité s'est arrêtée depuis 1969, il est possible de se promener dans les environs. Et peut-être aurez-vous même la chance d'y admirer une colonie de flamants roses en plein vol ?

Balade 1 : 15km (durée : 1h30)

Balade 2 : 13km (durée 2h30)



MONTPELLIER DIRECTION LA MER



© Vélo Escap



Grand classique des balades à vélo, les berges du Lez semblent cocher toutes les cases : des parcours aménagés, un dénivelé quasi-inexistant, des ouvrages d'art, des chefs d'œuvres d'architecture à admirer en chemin, des pauses récréatives comme le très couru marché du Lez (pour une glace, une pause shopping, un snack ou un verre entre copains...) et une accessibilité immédiate depuis le centre-ville. Au bout du parcours, la mer. Et en chemin, les splendides étangs de l'Arnel, du Méjean et de Pérols. À faire, à refaire et à refaire encore car le décor change au fil des saisons. Un vrai coup de cœur.

Balade : De 16 à 20 km
Selon votre point de départ (durée : 2h)



LE TOUR DE L'ÉTANG DU MÉJEAN



© Jérémy Espinasse

Le point fort de ce parcours de presque 20 kilomètres : il est très bien aménagé et accessible même aux cyclistes les moins chevronnés. Au programme de la balade : les charmantes cabanes de Camon qui semblent perdues au milieu de l'étang, le pittoresque port de Palavas-les-flots, et au retour, pour reposer vos fessiers et continuer d'observer la faune et la flore, la Maison de la nature, à Lattes + une promenade dans le parc du Méjean ! Sportif, certes, mais tellement agréable par une belle journée de soleil... Prévoyez une bonne demi-journée pour profiter de la balade à votre rythme.

Balade : 19km (durée : 2h)
Avec excursion : 4h





ANIMATIONS

L'Office de Tourisme continue ses visites

Malgré le contexte, l'office de tourisme de Montpellier continue ses visites guidées avec notamment l'opération « Une semaine un domaine » qui met l'accent sur les domaines viticoles de la région.

VISITES

MONTPELLIER

HISTOIRE

Visite guidée sur le thème "Montpellier maléfique" : prophéties, sorcières ou encore sectes mystérieuses. Durée : 2h. À 10h au square de la Tour-des-Pins, boulevard Henri-IV. Inscription : billetweb.fr/montpellier-malefique1. Tél. 07 87 07 78 62 (Xavier vous guide). Tarif : 15 €.



© B. MARTINEZ TRUCUENT PHOTOGRAPHIE

6 Légendes de Montpellier

► **LA PROPHÉTIE** de Nostradamus, Lou Drapé le cheval fantôme, les sorcières... Pour sortir de l'ordinaire des visites guidées, Xavier Laurent (photo, au centre) vient de lancer une balade intitulée "Montpellier maléfique", les samedis à 10h. Le guide conférencier, qui vient de créer son autoentreprise, Xavier vous guide, conduit un groupe de cinq personnes maximum dans les rues du Clapas, à la découverte des légendes locales ou de l'Histoire avec un grand H. Au départ de la tour des Pins, où Nostradamus aurait lancé "Montpellier durera tant qu'il y aura deux pins au sommet d'une tour!", en passant par la cathédrale Saint-Pierre et le tableau *La Chute de Simon le magicien* de Sébastien Bourdon, le guide évoque la fameuse Dame blanche de Palavas ou encore le cheval légendaire d'Aigues-Mortes. Cécile Guyez

Les samedis à 10h au départ du square de la tour des Pins, bd Henri-IV. Rés.: billetweb.fr/montpellier-malefique1. Tél. 07 87 07 78 62 (Xavier vous guide). Tarif : 15 €.

PATRIMOINE

Visite guidée "L'essentielle, centre historique". Limité à 5 participants. Durée : 2h. À 14h30 à l'office de tourisme, place de la Comédie. Réservation : book.montpellier-tourisme.fr. Tél. 04 67 60 60 60. Tarif : 11 €.

EN BREF

● L'HISTOIRE : DEPUIS LE VII^e SIÈCLE

Des écrits attestent que les moines de l'abbaye de Psalmody, aujourd'hui sur le territoire de la commune de Saint-Laurent-d'Aigouze, produisaient déjà du vin dans les sables camarguais au VII^e siècle ! Les vignobles de sables sont ensuite mentionnés, sept siècles plus tard, sur des lettres patentes, octroyant des privilèges, des rois Charles VI et Charles VII.

La mise en culture de la Petite Camargue a nécessité depuis le XII^e siècle le drainage et l'assainissement de ce milieu initialement salé : c'est sur ce sol de culture aménagé par l'homme et épargné par le sel que s'épanouissent les vignes. Un petit miracle permis par les centaines de kilomètres de "roubines" (ces canaux d'eau douce autour des parcelles) entretenus avec soin.

● PHYLLOXÉRA : IL NE PASSE PAS PAR LÀ

Merci le sable ! Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, quand l'ensemble du vignoble français était ravagé par le phylloxéra, le terroir des actuels vins Sable de Camargue a été épargné. La texture des sols, qui se déroben, a empêché l'insecte ravageur de former ses funestes galeries. Le terroir a donc résisté.

Cette originalité permet à l'IGP de compter, en différents domaines, de nombreuses parcelles où prospère toujours la vigne originelle, dite vigne franche de pied, car non greffée sur des pieds américains.

Le Domaine de Jarras, par exemple, s'enorgueillit d'une parcelle de vieux grenache plantée en 1955, dite « *parcelle Favet 9-10* », qui donne son nom à la cuvée phare du domaine en gris de gris.

L'ACTU EN BREF

● UN CONGRÈS AUTOUR DES JEUX DE PARIS EN JANVIER 2022

Selon nos confrères d'Hérault juridique & économique, Montpellier accueillera, du 18 au 21 janvier 2022, un congrès scientifique autour des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024. « *L'objet de cet événement scientifique d'envergure et inédit est d'éclairer la contribution de la recherche en sciences humaines et sociales du sport pour appréhender les promesses des Jeux Olympiques et Paralympiques (JOP) de Paris 2024 ; et au-delà préciser les projets à mettre en œuvre pour tenter de les réaliser* », détaillent nos confrères. Quelque 600 personnes seront attendues, une bonne nouvelle aussi pour les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration.

Une auberge de jeunesse remplacera l'Hôtel de France

INITIATIVE

Porté par la société montpelliéraine JBMB, spécialisée dans la réhabilitation de bâtiments anciens, le projet prévoit 20 chambres et un bar restaurant. Ouverture espérée au printemps 2022.

Frédéric Mayet
fmayet@midilibre.com

Le bâtiment est immanquable. À quelques centaines de mètres de la gare Saint-Roch, tout proche de la Babotte et des halles Laissac, au croisement des rues de la République et d'Alger, l'ancien Hôtel de France, fermé depuis de très longs mois, va bientôt connaître une profonde transformation. Le projet, ambitieux, de la société montpelliéraine JBMB consiste à y aménager une auberge de jeunesse nouvelle génération (20 chambres pour 100 couchages avec des salles de bains privatives) ainsi qu'un bar-restaurant d'environ 100 couverts. « *Cela fait un an que nous travaillons*, explique Julien Grecet à l'origine de l'idée avec son associé Florent Fraysse. *L'Hôtel de France est tombé en liquidation. Il s'agit d'une réhabilitation sur le nouveau modèle dit d'hostel qui marche très bien ces dernières années en Europe.* » Soit la bagatelle de 750 m² répartis sur trois niveaux (sous-sol, rez-de-chaussée et premier étage). Le deuxième et troisième étage ne sont pas, dans un premier temps du moins, concernés par la réhabilitation. Un projet au budget de 3 M€ (rénovation, aménagement et décoration) que les deux associés trentenaires financent à

hauteur de 70 % via leur filiale de société foncière JBFC. « *Un professionnel de l'hôtellerie, Majed Taha, apporte le reste du budget et assurera l'exploitation.* »

Pensé pour une clientèle jeune évidemment, l'établissement sera aménagé dans un esprit résolument moderne. « *Il y aura des dortoirs de 4, 6 et 8 personnes comme des chambres doubles. L'idée est de pouvoir également accueillir des couples ou des jeunes de passage à Montpellier pour le travail. Le rayon est élargi.* » De façon classique la future auberge proposera une salle commune avec bibliothèque, jeux, télé et espace repos.

L'aval de la Mission Grand Cœur

Tout cela accessible à des prix de nuitées individuelles très étudiés pour les jeunes donc : dès 20 € en dortoir et 80 € en chambre double. Modernité oblige, un espace de travail est



Le bâtiment, classé, verra sa façade entièrement rénovée. Les aménagements intérieurs seront achevés d'ici le printemps 2022. PHOTOSRD/HEJDR

également prévu avec salle de réunion et bureaux aussi bien pour les clients de l'auberge que pour la clientèle de passage. Ce lundi 18 janvier dans l'après-midi, les deux associés de JBMB ont discuté avec la Mis-

sion Grand-Coeur. « *Elle représente l'architecte des Bâtiments de France pour les questions de modifications de façade. Notre projet les a séduits.* » De quoi espérer tenir le calendrier prévu selon Julien Grecet. « *Nous allons déposer notre demande de permis, une déclaration préalable concernant les modifications de façade au début du mois de février. Nous devrions obtenir l'autorisation courant avril avant de prendre sous notre responsabilité l'éventuel recours pour commencer, en mai, la démolition de l'intérieur.* »

Côté extérieur, la future auberge de jeunesse va gagner

une ouverture sur la rue à l'angle de l'immeuble, face à la Babotte. « *C'était d'ailleurs l'entrée originelle.* » Du coup Julien Grecet précise que le futur hostel aura divers accès bien identifiés. « *L'entrée de l'hostel est prévue au 4 rue de la République tandis que l'accès au restaurant bar se fera à l'angle.* »

Brasserie italienne et bar

Un espace restauration qui mélangera du snacking accessible à la future clientèle de l'auberge de jeunesse mais aussi, via une carte à des tarifs plus classiques pour la clientèle extérieure. « *La salle de 100 couverts sera un type de brasserie italienne*



avec un bar. » Visuellement la façade sera complètement rénovée, ravalée. Les trois éléments de climatisation, plutôt disgracieux, actuellement placée au-dessus de l'ancien hôtel de France disparaîtront. Notamment.

Pour le reste du calendrier, Julien Grecet et Florent Fraysse espèrent rester dans les délais habituels des rénovations qu'ils mènent à Montpellier : onze mois. « *Sur un projet hôtelier comme celui-ci, il y a, certes, plus de détails au niveau de la décoration et de l'ameublement, mais moins de travail sur le travail de fond. Du coup nous espérons ouvrir au deuxième trimestre 2022.* »

Spécial restaurants partenaires

La Gazette n°1701 - Du 21 au 27 janvier 2021

13

LA VILLE EN PARLE



RESTOS : PREMIÈRES ÉTOILES !

Ledere, Le Pastis et Reflet d'Obione. Trois restaurants reçoivent leur première étoile au Guide Michelin lundi 18. "Montpellier brille, se réjouit le chef Guillaume Ledere (photo). Voilà une nouvelle qui fait du bien. On est vraiment très fiers de cette reconnaissance." Pour Laurent Cherchi, jeune chef de Reflet d'Obione ouvert depuis seulement deux ans, "cette étoile est un encouragement pour tout le travail déjà accompli. Ce n'est que le début d'une grande aventure", écrit-il sur Instagram. Au Pastis, le chef Daniel Lutrand remercie le Guide Michelin "pour cette surprise". Tous expriment leur hâte de retrouver leurs clients pour partager cette étoile avec eux. Ils devront attendre "jusqu'à mi-février a minima", selon le gouvernement. La Réserve Rimbaud du chef François Fontès conserve quant à elle son étoile. The Marcel à Sète également, ainsi que La Table de Castigno à Assignan, Aponem à Vailhan et De Lauzun à Pézenas.



LE BILLET

DE FABIEN ARNAUD
Journaliste

Un air de renouveau

De nouveaux noms, de nouveaux visages, de nouvelles approches de la cuisine. Le *Michelin* porte cette année un regard frais sur la gastronomie à Montpellier. À tel point que les lauréats ont accueilli avec une surprise sincère la distinction du guide rouge.

Des étoiles tombées du ciel, que certains n'attendaient pas si tôt, ou n'avaient pas fixé comme un objectif absolu, dans leur œuvre quotidienne au service du goût. De plus, l'année 2020, particulièrement chaotique pour la restauration, pouvait faire planer le doute sur la possibilité offerte aux experts de travailler comme d'habitude. D'explorer de nouvelles adresses, de se forger une opinion sur les talents qui méritent d'être mis en lumière.

Eh bien à Montpellier, ils l'ont fait. Allant chercher des tables coups de cœur dans les petites rues de l'Écusson. Des adresses, parfois installées depuis plusieurs années, qui vont ainsi élargir leur clientèle. D'autres, plus récentes, qui verront ainsi leur notoriété soudainement boostée par l'effet reconnu du célèbre macaron.

L'étoile au *Michelin*, vécue comme un couronnement longtemps poursuivi ou bien comme une pression supplémentaire. Scrutée, pistée par les gastronomes, elle reste quoi qu'il en soit un coup de projecteur sans pareil. Une récompense que les chefs auront reçue cette année, dans l'espoir bientôt de retrouver leurs clients en salle.

L'ascension du Reflet d'Obione

En 2020, Laurent Cherchi entrait au *Michelin* avec une assiette, pour la qualité des produits et le tour de main du chef. À peine un an après, le trentenaire à la tête de Reflet d'Obione, près du Jardin des Plantes, est gratifié d'une étoile. « *Je ne pensais pas qu'elle arriverait maintenant, même si notre objectif est une perpétuelle évolution et que nous ne sommes pas encore à la moitié des projets que nous voulons réaliser.* »

Le chef se réjouit d'une autre mention : l'étoile verte. « *Nous sommes très heureux que le Michelin ait compris notre démarche écoresponsable et éthique du point de vue de l'alimenta-*



Surprise pour Laurent Cherchi. IMM

tion. Nous proposons des menus sans gluten, végétariens et végétaliens. Nous utilisons des farines bio, des légumes en circuit court, des viandes d'Occi-

tanie. » Avant de créer Reflet d'Obione en 2018, l'Avignonnais a été chef pâtissier chez Lasserre, à Paris (2 étoiles). Fonction qu'il avait aussi occupée à L'Auberge de la Veveyse, près de Lausanne (1 étoile), après avoir été second au Chalet de la Forêt à Bruxelles (2 étoiles). Dans son CV, également, deux années dans un des meilleurs gastro australiens, Vue de Monde, ainsi qu'auprès du Meilleur ouvrier de France Thierry Baucher, à Avignon.

> Reflet d'Obione, 29 rue Jean-Jacques-Rousseau. Vente à emporter du jeudi au samedi, 12 h-14 h, 16 h-18 h www.reflet-obione.com

MONTPELLIER : LE NOUVEL ÉTOILÉ GUILLAUME LECLERE VOIT PLUS GRAND

Publié le mardi 19 janvier 2021 19:35 - Marie DEGHECETTO



©Marie Deghetto

Le talentueux chef du restaurant de la rue de la Valfère qui porte son nom n'a pas beaucoup dormi depuis hier. Guillaume Leclere est officiellement entré depuis ce 18 janvier dans la bible des restaurateurs, le Guide Michelin, en décrochant sa première étoile. Le chef montpelliérain qui décrit sa cuisine d'arrivage comme "sincère et franche" confie "n'avoir jamais visé quelque récompense" préférant se concentrer sur "la satisfaction de ses clients". Il ajoute : "Tous les efforts faits depuis six ans par l'équipe sont récompensés par un regard qui sait juger les plus grands, donc c'est une sacré fierté !".

À la tête du restaurant Reflet d'Obione, niché au coeur de l'Écusson, rue Jean-Jacques Rousseau, depuis seulement deux ans, le chef Laurent Cherchi poursuit sa belle ascension en décrochant une étoile au Guide Michelin 2021 qui récompense ici "une cuisine d'une grande finesse".

Une étoile rouge et une étoile verte

"Cette étoile valide tout l'engagement et le travail d'artisan fourni ces deux dernières années", explique le chef. Avec une cuisine basée sur le végétal, Laurent Cherchi, propose une "cuisine créative et gourmande" mais aussi "consciente et responsable" : tous les produits sont de saison, issus de l'agriculture raisonnée ou biologique, et sont soigneusement sélectionnés auprès de producteurs locaux. Car en plus de l'étoile rouge, le restaurant reçoit ce lundi une étoile verte du Guide, qui récompense les établissements qui adoptent "une approche durable de la gastronomie". "Cette étoile verte est très importante car elle récompense notre éthique et notre engagement en faveur d'une alimentation saine, locale et écoresponsable", souligne le chef. "Aujourd'hui, on voit que les guides nous soutiennent dans nos engagements, c'est très important".

"Ça va être un nouveau moteur parce qu'on traverse une période pas très fun pour les restaurants", poursuit Guillaume Leclere qui ne veut rien changer après cette étoile, sauf peut-être l'emplacement de son établissement. "Certainement, on sera amenés à s'agrandir : c'était déjà un peu dans les tuyaux parce qu'on manque de confort de travail en cuisine", explique le chef étoilé. Quant à son regard sur l'avenir de sa profession particulièrement touchée par les conséquences de la crise sanitaire, Guillaume Leclere ne doute pas de "l'engouement des gens pour les bars et les restaurants qui va exploser après plusieurs mois de fermeture", dit-il. "Ce qui est à craindre, c'est que beaucoup de jeunes se retrouvent sur le carreau : ceux qui avait commencé des apprentissages, des formations, sont démotivés je pense aujourd'hui".

Après les fêtes de fin d'année, le restaurant proposera des plats spéciaux à emporter pour la Saint-Valentin.

Une lueur d'espoir venue des étoiles

Gastronomie Alors que les restaurants sont fermés, les récompenses du « Guide Michelin » ont été une source de motivation pour les chefs

Trois restaurants montpelliérains ont décroché leur première étoile dans le *Guide Michelin 2021* : le Reflet d'Obione, le Pastis et le Leclere. Rarement la ville avait connu une telle pluie d'étoiles. Mais, alors que l'épidémie a contraint les restaurants à fermer, à quoi servent ces distinctions ?

Pour Guillaume Leclere, chef de la table qui porte son nom, cette récompense est un véritable moteur. « Nous connaissons tous un avenir un peu incertain. Il est clair que cette étoile va nous aider à avoir de la sérénité, et, plus tard, à retrouver notre clientèle, confie le patron du Leclere. Avec les grandes périodes de fermeture que l'on connaît depuis l'année dernière, il y a pas mal de remises en question qui s'installent. De quelle manière va-t-on redémarrer ? Sommes-nous dans le vrai ? Doit-on continuer ? Si

oui, comment le fait-on ? Avec cette étoile, les réponses, maintenant on les a. » Alors oui, le chef aurait aimé voir s'asseoir à sa table, « le lendemain ou le surlendemain », des curieux qui l'auraient découvert dans le guide. « Mais on s'adapte, sourit-il. Cela va nous accompagner plusieurs années. On va savourer différemment que les lauréats des autres années, c'est certain. Mais les clients seront au rendez-vous, ils sont patients. »

« Encourager les chefs »

« Cette étoile, elle remotive, en vue de la réouverture, reprend Daniel Lutrand, chef du Pastis. Mais son impact ne sera sans doute que décalé dans le temps. » « Cette étoile, on ne la valorisera réellement que lorsque l'on rouvrira, confirme Laurent Cherchi, chef du Reflet d'Obione. Disons que l'étoile



Le chef du Pastis, Daniel Lutrand (à gauche) et le directeur, Jean-Philippe Vivant.

nous donne une visibilité en plus. » Si ces distinctions un peu singulières n'ont pas encore permis d'attirer les foules, elles sont un vecteur de motivation pour les restaurateurs. « C'est une manière d'encourager les chefs, de dire qu'il y a une lueur d'espoir, analyse Mariem El Euch Maalej, chercheuse à la Paris School of Business, spécialiste de la haute gastronomie. Cette édition 2021 montre qu'ils ont su persévérer, et continuer à viser l'excellence malgré un contexte difficile. Cela permet d'inspirer les jeunes générations et d'inviter à aller de l'avant, à dépasser ce qui a été difficile, pour continuer à se réinventer. »

Nicolas Bonzom

Plats étoilés à emporter

Et si, en attendant la réouverture, les chefs valorisaient leurs étoiles à travers des offres à emporter ou en livraison ? C'est le cas au Reflet d'Obione, dont le chef espère que les curieux, intrigués par sa distinction, se laissent tenter. Pour Mariem El Euch Maalej, cette offre permet aux chefs, malgré la fermeture, de continuer à montrer leur savoir-faire. Même si « cela demande une vraie réflexion, une adaptation pour les plats, car on ne peut pas tout livrer », note-t-elle.

GASTRONOMES

Du côté des étoilés

➤ REFLET D'OBIONE

À peine deux ans après son ouverture, le jeune chef Laurent Cherchi, 34 ans, décroche sa première étoile pour son restaurant Reflet d'Obione à Montpellier. Pendant la crise sanitaire, le resto s'est mis à la vente à emporter. On peut, par exemple, profiter d'une excellente joue de bœuf confite avec rutabaga, pomme de terre blue belle, navet et épices torréfiées. Point fort du restaurant : il adapte ses menus en versions végétarienne et végétalienne. Les menus sont livrés avec une fiche pour réchauffer et apporter la touche finale aux plats.

Prix : menu entrée-plat à partir de 28 €, menu "quatre temps" à 45 €. À emporter ou en livraison. 29 rue Jean-Jacques-Rousseau à Montpellier. Commande au 04 99 61 09 17 ou sur www.reflet-obione.com

➤ CHEZ LECLERE

Le resto est fermé et ne fait pas à emporter. Mais, comme pour les fêtes de fin d'année, le chef Guil-

laume Leclere, désormais une étoile au guide Michelin, concoctera un menu surprise pour la Saint-Valentin. "Il y aura deux mises en bouche, une entrée, un plat de poisson, une viande, et un dessert." Il faudra compter 150 € pour les deux repas accompagnés d'une bouteille de vin. Les réservations et le règlement de la commande se font par Internet sur le site www.restaurantleclere.com. Puis les box sont à récupérer sur place au 41 rue de la Valfère. Tél. 04 67 56 90 23.

➤ LA RÉSERVE RIMBAUD

On ne présente plus La Réserve Rimbaud qui, depuis une dizaine d'années, conserve son étoile au *Guide Michelin*. Le resto est fermé, mais le chef Charles Fontès a décidé pour le 14 février de faire un menu spécial pour la Saint-Valentin. Menu pour deux personnes, entrées-plats-desserts, à 180 €. Il sera à retirer directement au restaurant 820 avenue de Saint-Maur à Montpellier. Commande au 04 67 72 52 53. ✖

ET AUSSI

Les chefs à domicile

➤ ABACUS

Un repas gastronomique à la maison servi comme au resto : c'est ce que propose Pierrick Xueref, patron du restaurant Abacus dans l'Écusson. Le chef d'origine maltaise et Mathilde Bidinet, responsable de salle, se déplacent au domicile des clients, dans le strict respect des règles sanitaires : "Nous réalisons un test antigénique avant le repas et je demande aux clients de faire de même." Pierrick Xueref s'adapte aux demandes des clients et élabore les menus en fonction de leur budget. Récemment, il a cuisiné pour les soixante ans du père d'un de ses clients. Au menu : mises en bouche, ris de veau aux champignons, Saint-Jacques aux pommes et betterave, homard cuit à l'armoricaine et risotto à l'encre de seiche, canette cuite sur le coffre avec un jus à l'épine-vinette, un pré dessert au fenouil et à l'huile d'olive et un dôme de chocolat noir et clémentine. Compter 75 € par tête sans le vin. Réservation : 04 34 35 32 86. abacus-restaurant.fr



▲ Californien chez Oh my Bowl !

Les gérants, Marine Duffoug (à droite) et Julien Lurienne ont lancé Oh my Bowl !, en août 2019, au 20, rue de l'Université. Avant d'en ouvrir un deuxième à Castelnau. Leurs restaurants proposent des "poke bowls", des bols californiens à composer soi-même avec une base de riz à sushi, salade ou lentilles accompagnés, au choix, de saumon cru, thon mariné, tofu, poulet et de légumes. « On veut se maintenir au top et rester présent pour garder nos habitués. On se bat pour rester ouvert, midi et soir », explique Marine Duffoug, en cuisine avec Mélissa, son apprentie. À emporter de 11 h à 15 h et de 18 h à 20 h en ville ou en livraison par Les Coursiers montpelliérains, Uber Eats et Deliveroo. **Contact : 04 48 78 57 15.**

Le peps de Guillaume Leclere

Installé depuis six ans au 41, rue de la Valfère, Guillaume Leclere, 37 ans, ne s'attendait pas à recevoir la fameuse étoile du Guide Michelin. « Cette étoile vient confirmer que l'on était dans le vrai. C'est une reconnaissance de la profession qui me donne envie de tout exploser, s'enthousiasme-t-il. Cette étoile, c'est un coup de boost pour un nouveau départ, c'est excitant. »

La cuisine a toujours occupé une grande place dans la vie du chef Leclere, depuis son enfance à Reims, dans une famille nombreuse de cinq enfants. À tel point qu'il décide d'en faire son métier et travaille auprès de Gérard Cabiron, de l'ancienne équipe du Pastis, à Montpellier, de Marc Veyrat, à Annecy, d'Anne Majourel à Sète. Durant ces années, ses goûts s'affirment et l'envie de s'exprimer s'invite à la table. C'est à Montpellier, dans la ville qui l'avait fait rêver quand il y avait débarqué pour voir un copain, à 18 ans, que Guillaume se lance et fonde son propre restaurant, Leclere.



Chez Leclere, les produits, livrés chaque matin, font la carte.

R.D.H.

Dans les assiettes, une cuisine d'arrivage, avec des produits livrés chaque matin par les producteurs locaux, des poissons de Méditerranée, des viandes de l'Aveyron et des Pyrénées-Orientales. Ce sont les produits qui font la carte. Selon « l'humeur, la météo, l'envie », les recettes se renouvellent sans cesse.

Fraîcheur, énergie, saveurs bien distinctes, la cuisine pleine de

peps de Guillaume Leclere séduit, des habitants de l'Écusson aux critiques du Michelin.

> Leclere, 41, rue de la Valfère. Click and collect pour la Saint-Valentin (menu surprise à 150 € pour 2 personnes, vin inclus). Réservations déjà ouvertes tout comme pour la réouverture du restaurant sur le site www.restaurantleclere.com.

► Le Clos des Oliviers, la reconversion réussie

Ancien cadre dans l'agroalimentaire, Didier Latour a changé de vie à 40 ans. Aux côtés de sa femme, Sylvie, il a acheté le Clos des Oliviers en 2009. « Je côtoyais des chefs très souvent dans mon ancien métier, j'adorais les voir à l'œuvre puis un jour je me suis lancé. » Ce saut dans le vide lui a plutôt réussi puisqu'il est récompensé d'une assiette au Guide Michelin. Depuis sa première distinction en 2012, il n'en est jamais sorti. Dans un cadre idyllique, le restaurateur propose une cuisine de saison dont les recettes changent toutes les semaines.

Commandes : Les commandes s'effectuent du mardi au samedi soit par téléphone au 04 67 84 36 36 ou bien sur le site internet www.clos-des-oliviers.com.



▼ Coréen chez The Cup Rice & Noodles

Faire découvrir aux Français, dont les Montpelliérains, la restauration coréenne. C'est l'objectif de The Cup Rice & Noodles, installé près de la Préfecture, au 8, place des Place Martyrs de la Résistance. « On est ouvert 7/7 jours, midi et soir. L'équipe a été réduite à cause du Covid. On est 3 à 4 personnes en ce moment », explique le manager, Alexandre Joubay, en cuisine avec Cheyenne et Landry. Parmi les saveurs à découvrir, des plats coréens traditionnels comme le "Soy sauce bibimbap", composé de riz, légumes de saison, bœuf mariné grillé, champignons et d'un jaune d'œuf cru, agrémenté de sauce soja. À emporter ou se faire livrer par Deliveroo. **Contact : 07 49 37 98 38.**



Nos restaurants reviennent dans la course aux étoiles

Depuis 2009, Montpellier ne comptait plus qu'un seul étoilé au "Guide Michelin", la Réserve Rimbaud. Trois autres (Le Pastis, Le Reflet d'Obione et Leclere) l'ont rejoint lundi dans la nouvelle édition. En attendant le Jardin des sens qui ouvrira au printemps.

Dossier réalisé par Laurie Zénon, Fabien Arnaud et Thierry Jouglu

À croire que les inspecteurs du Guide Michelin sont venus passer les vacances, cet été, à Montpellier. La Réserve Rimbaud était bien seule. Et là, le Michelin sort trois noms du chapeau : Leclere, Le Reflet d'Obione et Le Pastis. « C'est super ! », s'enthousiasme Charles Fontès, le chef de la réserve Rimbaud. Montpellier a besoin d'une dynamique forte. Je les connais bien. Cette étoile, ils la méritent. » Lui ne s'en cache pas, un macaron, ça change tout, à commencer par « une meilleure visibilité. Des restaurants, il en a beaucoup, le Michelin le place au-dessus en termes de notoriété. À tort ou à raison, je ne sais pas. Personnellement, le Michelin m'a amené 30% de clientèle en plus. Eux ne sont pas dans cette problématique là puisqu'ils étaient déjà complétés à plusieurs semaines. Comme quoi, il n'y a pas de fané sans feu. » De quoi le stimuler lui-même pour la deuxième étoile ? « Je ne travaille pas pour, je travaille surtout pour garder la première, ajoute Charles Fontès. Comme disait Ducasse : "une étoile, on peut vivre sans, mais c'est mieux



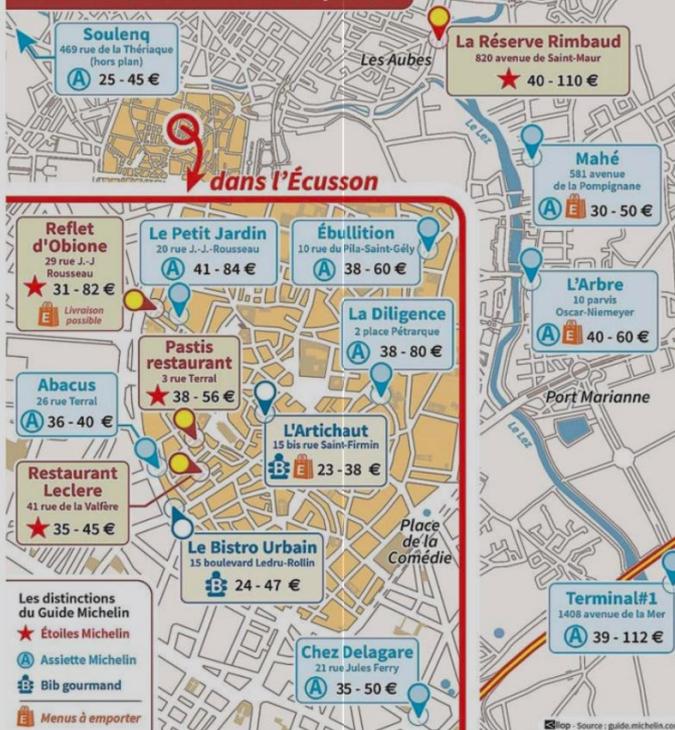
« Ces chefs sont trentenaires, ils font bouger la ville. »

avec. » La première est venue comme ça. Elle m'a apporté tellement de choses, un changement de dimension. On est passé de cinq personnes à vingt-cinq. Alors la deuxième, on verru bien, les voix du Michelin sont impénétrables. En revanche, j'étais très stressé de la perdre. Même si tout le monde le dit : "il n'y a pas de raison", tu as toujours une appréhension. Cette étoile, il faut l'assumer. La gagner, c'est extraordinaire, la perdre, c'est compliqué. Là, on va se tirer la bourre, c'est une saine concurrence. On va être comparés.

Nimes et ne s'arrêtaient pas. Et puis ils abordent les tables différemment. On voit bien qu'il y a du renouveau de leur côté, ils s'intéressent aussi à la biologie, à de nouvelles tables. Il y a dix ans, c'était impossible. »

« Elle a changé notre vie » Il se souvient de sa première étoile, à 23 ans. « Elle a changé notre vie, notre parcours. Elles nous ont amenés au sommet de la gastronomie, nous ont fait visiter le monde. Elles apportent de la notoriété, saluent le travail de qualité des équipes. C'est mérité. Et ça rend Montpellier dans les villes étoilées. C'est hyper important. Les voyageurs vont sortir de l'autoroute, c'est un vrai plus. Les gens ne s'en rendent pas compte. Alors, oui, ça nous met aussi la pression. À 50 ans, c'est notre dernière aventure, on va la vivre à fond. Les étoiles, c'est le Grand mais c'est dangereux quand on les perd. On a soixante salariés, de gros investissements, alors on prend du recul mais on y va avec cœur et des objectifs précis. » Ça promet.

Les tables Michelin à Montpellier



Et autour de Montpellier ?

Sans décrocher d'étoiles, plusieurs restaurants autour de Montpellier se sont démarqués pour leur cuisine de qualité, ont décroché des "assiettes" et sont recensés dans le Guide Michelin. Parmi eux, on peut parler du domaine de Verchant à Castelnaud-le-Lez, qui est cité par le critique Michelin comme « un lieu contemporain pour une cuisine dans l'air du temps, où les produits locaux sont à la fête ». Le Clos des Oliviers à Saint-Gély-du-Fesc fait aussi partie de la sélection : « Du goût, de la simplicité, des produits de qualité bien travaillés : on apprécie ici une bonne cuisine, sans complications inutiles, et on se fait plaisir ! » (click and collect disponible). Tout comme Disini, à Castries (« cette table fait forte impression ») ou encore, à Palavas, le Plage Palace et Le Saint-Georges, ce dernier possédant même un Bib gourmand, synonyme de meilleur rapport qualité-prix. Le Pic Saint-Loup, aux Matelles (avec des « produits d'une grande fraîcheur, recettes bien menées, excellent choix de petits vins locaux ») et L'Accent du Soleil à Saint-Martin-de-Londres (« une bonne cuisine de saison, qui met en valeur les produits de la région ») ont aussi été remarqués pour leur cuisine de qualité. Le Souk (la souche en occitan), à Aniane, s'est également vu attribuer une assiette et la mention « on reconnaît la patte d'un chef qui sait faire ». Un peu plus loin de Montpellier mais toujours dans l'Hérault, à Sète, The Marcel possède une étoile et Paris Méditerranée et Quali 17, un Bib gourmand.

Isabelle Vermorel, nouvelle directrice des Grés de Montpellier

VITICULTURE

La Montpelliéraine remplace Alexandre Thouroude, avec pour mission de renforcer la notoriété de la future AOC qui compte une soixantaine de vigneron.

Le Syndicat des Grés de Montpellier vient de nommer sa nouvelle directrice en la personne d'Isabelle Vermorel. Elle succède à Alexandre Thouroude qui occupait ce poste depuis 2015.

« Je suis très heureuse de rejoindre la famille des Grés de Montpellier. C'est une appellation dynamique et moderne en chemin pour devenir une AOC à part entière. Elle a su rassembler autour d'un objectif commun : la valorisation et la reconnaissance d'un terroir, des néo-vignerons, femmes et hommes passionnés, et des pionniers dont le patrimoine nourrit la riche histoire viticole de Montpellier depuis des générations », dit-elle.

Montpelliéraine, Isabelle Vermorel bénéficie de plus de vingt

ans d'expérience dans le secteur viticole. D'abord dans des fonctions commerciales en cave particulière au château de La Tuilerie à Nîmes, puis dans le négoce du vin chez Moncigale (groupe Marie Brizard) à Beaucaire. En 2007, elle rejoint le groupe coopératif Vinadeis à Narbonne et se voit confier la direction de la communication et de l'évènementiel. Elle intègre le groupe coopératif agricole InVivo en 2017 à Paris, pour piloter la communication et le développement marketing de son nouveau pôle d'activité vin : InVivo Wine.

L'AOC Grés de Montpellier en ligne de mire

Isabelle Vermorel a pour objectif de mener à bien le plan stratégique de l'AOC Languedoc



La nouvelle directrice des Grés de Montpellier, Isabelle Vermorel. DR

Grés de Montpellier visant à valoriser et promouvoir l'image de l'appellation et d'accompagner le développement de la future AOC.

« Cette nomination illustre la volonté des vignerons adhérents de pérenniser les démarches de structuration déjà initiées au sein du syndicat, de consolider la croissance et de renforcer la notoriété des Grés de Montpellier, fleurons de l'appellation AOC Languedoc », commente Olivier Durand, le président du syndicat.

Le vignoble des AOC Languedoc Grés de Montpellier constitue le poumon vert de la métropole. Il réunit 58 vignerons adhérents répartis sur 46 communes, de Montagnac à Lunel. Chaque année, la grande dégustation du Top 10 révèle les dix cuvées ambassadrices de l'Appellation AOC Languedoc Grés de Montpellier, élues par un comité d'experts, pour illustrer la quintessence du terroir.

14 > CAMARGUE

LUNDI 18 JANVIER 2021
M6 Libre

11

Le nombre de vignerons indépendants de l'IGP.

395

Le nombre d'emplois, entre production et transformation.

En bord de mer, les moutons colonisent le vignoble de sable

Les troupeaux ovins débarquent dans les vignes : jusqu'au printemps, ces infatigables tondeuses naturelles vont y entretenir le couvert végétal qui protège les sols de l'érosion éolienne. Plus de 80 % des domaines de l'IGP Sable de Camargue utilisent cette méthode.

Dossier : Mathieu Lagouanère (textes), Mikael Anissov (photos)

Des ovins pour entretenir les vignes, il n'y a rien de nouveau. Ici, c'est le procédé qui est innovant. Il s'agit de moins en moins d'alleurs, à l'heure des conversions en bio et des prises de conscience en matière d'environnement, dans les vignes. Mais sur le terroir singulier des vins Sable de Camargue, les moutons pâturent au milieu des cepes de palustrité. Cette méthode, utilisée par plus de 80 % des domaines de l'IGP, est installée et maîtrisée. Elle y est surtout nécessaire. Si d'avril à novembre, le feuillage de la vigne fait office de brise-vent, ce n'est plus le cas lorsqu'elle est dépourvue, et que la bise est venue. Ici, donc, pas le choix : pour protéger le volage sol d'une érosion éolienne qui pourrait aller jusqu'à déterrer les souches, les vignerons du bord de mer doivent établir un couvert végétal qui fixe le sable.

Des céréales semées après le vendange. Tous les ans, dès la vendange passée, des céréales sont se-

Il ne faut pas qu'ils en mangent trop ! Ils doivent couper mais ne pas arracher toute la plante.

mees entre les rangs. « On y arrive », précise Alban Béchard, régisseur principal du domaine royal de Jans, à Agde-Mortès, le plus important du littoral, avec ses 400 hectares de

vignes. Depuis Noël, ce sont un millier de brebis et d'agneaux qui y paissent paisiblement. L'an prochain, ils seront bientôt 3 000 au total, et il y en aura de nombreux. Avant de venir tondre les vignes qui remplacent les anciens retours incantés et permettent de multiplier la quantité du tapis végétal. Sous surveillance, ils ne peuvent pas arracher toute la plante, explique le vigner. Les animaux effectuent

deux des passages, fertiles mais rapides, au fur et à mesure de la pousse. « Selon les besoins, les troupeaux sont déplacés par les bergers et leurs chiens et sont cantonnés à certaines parcelles grâce à des clôtures électriques mobiles qui modifient toute vérité de santé-mouton.

Les ovins sont amenés avant le printemps et le débouvement (l'apparition des bourgeons, le début du cycle végétal). Les souches jeunes poussent des vignes se mélangent pas à leur appétit... Mais on garde le couvert végétal jusqu'à fin avril ou début mai », indique Alban Béchard. La céréale est ensuite broyée et enfouie (elle est « charruée ») dans un sabbat qui se voit ensuite, comme il faut durant des mois la matière organique produite par les troupeaux. La bise est donc évitée. Et les brebis moutonnent alors ? Ils mangent pour l'été les vers peureux d'altitude. En y apportant peut-être, qui sait, des nouveaux écoliers et de paysages camarguais.

L'hiver à la plage, l'été à la montagne

LE BERGER Depuis 2014 et la retraite du précédent berger, c'est Emmanuel Lafont (photo ci-contre), dit l'Éclair, qui a repris le domaine royal de Jans. Un partenariat sans modèles financiers qui profite aux deux parties. L'une y trouve des terres pour nourrir ses bêtes, l'autre entretient son vignoble. « Être berger, c'est avoir tout d'un côté, on est toujours en recherche de pâturages, explique le jeune berger, qui élève ses brebis mérozes pour la viande et la laine. Et ses parcelles sont immenses et les brebis sont libres, elles peuvent se nourrir nuit et jour... On ne peut pas faire mieux les animaux y sont aussi bien que dans les alpages. » Des parcelles d'altitude, sur les montagnes du Drac et du Queyras, où son troupeau passe six mois de l'année quand il quitte les vignes.



Brebis, moutons et agneaux paissent les vignes de la parcelle. C'est le paysage des vins Sable de Camargue.



Des foudres géants transformés en plateforme d'observation.

Jarras, le plus grand domaine d'Europe

Impossible d'imaginer, en franchissant pour une première fois l'imposant portail qui borde la route du Grau-du-Roi, juste après les Salins du Midi, que le vignoble court derrière sur une dizaine de kilomètres de long, sur ce qui était jadis nommé l'Isle de Stel, entre les étangs. Immense et impressionnant : installé à Aigues-Mortes depuis 1883, le domaine royal de Jarras se prévaut du titre de « plus grande exploitation viticole d'Europe ».

Des rangs de vignes de 3 km de long !

L'exploitation, sur laquelle travaillent 60 salariés, s'étire sur 430 hectares de vignes (converties en bio depuis 2018), pour une surface totale de 900 hectares, classée Natura 2000. La restructuration opérée après-guerre y a dessiné des parcelles de 10 hectares en moyenne : la plus grande s'articule autour de rangs de vigne looong de trois kilomètres ! Qui dit mieux ?

« Ça, c'est Jarras ! », s'enthousiasme Alban Béchard, gestes à l'appui, depuis le sommet des foudres géants sur lesquels a été installée une plateforme d'observation, au cœur du domaine. Cet Aigues-Mortais pur jus, 42 ans, en est le ré-

gisseur général depuis 2016. Sous bannière Listel jusqu'en 2017, Jarras est désormais le fer de lance des Grands domaines du littoral (avec Bosquet Saint-Jean, Daladel et le Château Villeroy à Sète). Une société qui possède de 1 600 hectares de vignobles en littoral et produit entre 100 000 et 120 000 hectolitres par an, en IGP Sable de Camargue. Elle appartient à un certain Paul-François Vranken, le fameux patron de Vranken-Pommery monopole (VPM), deuxième groupe mondial de champagne derrière LVMH.

> Le domaine de Jarras propose des visites en petit train (en temps normal) et des dégustations en caveau. Il est aussi possible d'y assister au tri des taureaux de la manade résidente. Tél. 04 66 51 17 00.



Alban Béchard, le régisseur.

C'est l'heure de la taille de la vigne au Mas Nouguier

LES CRISETTES

À la suite des vendanges, les terres sont reposées et les vigneron retournent dans les vignes pour la taille en ce début d'année. La vigne étant dans son repos végétatif, la sève est descendue.

Dans l'Agriparc du mas Nouguier, l'entreprise adaptée des Compagnons de Maguelone et ses tailleurs sont à l'ouvrage. On peut les apercevoir arpenter les parcelles, sous un ciel bleu, ou qu'il pleuve, qu'il vente, bien emmitouflés, se courbant sur les ceps afin de sculpter les souches avec maîtrise.

Les neuf hectares de vignes, avec un agrément de culture biologique (obtenu en 2012) sont donc en ce moment cajolés par ces ouvriers viticoles. Les cépages sont de tradition languedocienne, comme les syrahs, grenaches et quelques touches un

peu plus modernes, comme les merlots. La vigne est une liane forestière qui s'allonge sans cesse, ce qui impose sa taille. Car laisser une vigne sans la tailler provoquerait une irrégularité dans le volume de récolte.

Au mas Nouguier, cela se fait manuellement, sécateur à main. Ce qui demande du temps et permet de bien structurer la souche. Cela pour lui donner une tournure qui permettra le passage des tracteurs pour cultiver les sols. Mais aussi pour favoriser l'ensoleillement des grappes, pour leur assurer une maturité optimale. Organisant ainsi la végétation de manière à ce qu'elle soit aérée, donc moins propice au développement de quelques maladies éventuelles.

► Correspondant Midi Libre : 06 89 49 89 29

Vins Sable de Camargue : quèsaco ?

Géographie oblige : c'est un vignoble unique et étonnant que celui des vins Sable de Camargue. Entre mer et étangs, entre lagunes et marais salants, la vigne est cultivée sur des sables dunaires (au moins 80 % du sol, selon le cahier des charges), ceux qui forment le cordon littoral (ou lido) qui court de Sète aux Saintes-Marie-de-la-Mer. La production a été commercialisée sous différentes appellations successives : vin des Sables en 1961, vin de pays des Sables du golfe du Lion à partir de 1973 ou encore indication géographique protégée Sables du golfe du Lion en 2009. Depuis 2001, c'est l'IGP Sable de Camargue qui prévaut.



Le cahier des charges : des ceps dans le sable, à moins de 5 m d'altitude !

1 Où : de Sète aux Saintes-Maries

Avec 3 000 ha, le vignoble des vins Sable de Camargue n'est pas plus grand, en superficie, que celui de Châteauneuf-du-pape. Mais il est autrement plus étendu ! L'aire de production est en effet répartie sur deux régions (Occitanie et Paca), trois dé-

partements (Gard, Hérault et Bouches-du-Rhône) et six communes littorales (Agde, Sète, La Grande-Motte, Le Grau-du-Roi, Aigues-Mortes et Les Saintes-Maries-de-la-Mer). Selon le cahier des charges de l'IGP, les ceps ne peuvent se trouver à plus de cinq mètres d'altitude, par rapport au ni-

veau de la mer.

2 Quoi : du gris et du gris de gris

La mode est aux rosés très clairs ? Ici, pas besoin de leur faire subir des traitements (plus ou moins avouables) : les vins Sable de Camargue, avec leurs teintes très peu sou-

nues, pâles et saumonées, sont dits gris ou gris de gris. Ils sont produits avec les cépages carignan noir et gris, cinsault, grenache noir et gris et des macérations limitées. Les vendanges sont effectuées de nuit ou le matin. « C'est ce qui donne une fraîcheur aromatique et limite aussi l'extraction de couleur et l'oxydation », fait valoir le syndicat de défense et de promotion de l'IGP.

3 Qui : 103 vignerons et viticulteurs

Certains ne travaillent que quelques rangées de vignes, sur des exploitations familiales. Et puis il y a le domaine de Jarras, à Aigues-Mortes (capitale des vins Sable de Camargue) qui se présente comme la plus grande exploitation d'Europe (lire en page suivante).

103 viticulteurs et vignerons sont recensés au sein de l'IGP, parmi lesquels 80 coopérateurs (qui apportent leurs raisins à une unique cave coopérative), 12 « apporteurs » (qui servent des négociants-vinificateurs) et 11 vignerons indépendants, avec leurs caves particulières.

La vendange 2021 sera-t-elle la première sous étiquette AOP ?

La vendange 2021 sera-t-elle embouteillée sous des étiquettes AOP ? C'est possible. Déposée en 2013, la demande de reconnaissance en Appellation d'origine protégée des vins Sable de Camargue pourrait bien aboutir cette année.

C'est ce que croit savoir le syndicat de défense et de promotion, qui y travaille depuis 2009 (dès le passage de vin de pays à IGP en fait). L'organisme de défense et de gestion (ODG) de la filière se montre, en effet, confiant quant à une issue favorable et désormais rapide à ce marathon administratif (et politique, un peu) lancé voilà une douzaine d'années.

De cinq à deux couleurs

Un classement du vignoble en AOP (ex AOC) qui réclamerait un nouveau cahier des charges un poil plus contraignant, avec un rende-

ment maximum autorisé ramené de 85 à 80 hl/ha ou des mesures environnementales encore renforcées. Mais qui ne bousculera pas les habitudes : la plupart des vignerons le respectent déjà.

Changement le plus visible pour le consommateur : la production labellisée Sable de Camargue passerait de cinq à deux couleurs. La démarche se recentre sur les gris et les gris de gris, ces rosés spécifiques au territoire, selon une liste de cépages et des proportions un peu plus restrictives. « Les gris et les gris de gris représentent de toute façon 94 % de la production, fait savoir Fanny Marchal, du syndicat de défense et de promotion. Si certains domaines font un peu de rouge ou de blanc, c'est plutôt symbolique, afin d'avoir une gamme complète, notamment pour les dégustations en caveau. »

PAS TRÈS LOIN

ŒNOTOURISME À VILLEVEYRAC

Rendez-vous vignoble : découverte des terroirs de l'abbaye de Valmagne et de son histoire. Dégustation de l'une des cuvées du domaine. Visite restreinte à un groupe de membres d'un même foyer. Durée : environ 1h30.

À 14h30 à l'abbaye de Valmagne à Villeveyrac. Réservation : fsaillard@valmagne.com ou 04 67 78 47 32 (boutique). Gratuit.

Une oasis pour citadins qui donne le pouvoir d'agir

FERME URBAINE

Depuis trois ans, l'Oasis citadine de Flaugergues se développe par la force du collectif.

Laurie Zénon
lzenon@midilibre.com

Deux ingénieurs agronomes, un financier, un archéologue et biologiste, les fondateurs de l'Oasis citadine étaient en quête de sens quand ils ont décidé de se rassembler pour donner naissance à « la première ferme urbaine collaborative en permaculture », à Montpellier.

Depuis 2018, sur des terres prêtées par le château de Flaugergues, l'équipe poursuit sa quête de reconexion à la terre et a entraîné avec elle pas moins de 80 citadins de tous âges et profils, venus pour une multitude de raisons. Sur une parcelle de 8 000 m², dont 4 000 dédiés à la vigne, l'autre moitié à un potager, les adhérents à l'association apprennent à faire pousser une partie de leur alimentation. « On pratique le maraîchage en polyculture. On forme les gens à l'agroécologie, c'est-à-dire qu'on leur apprend à favoriser la biodiversité », explique Sébastien Girault, l'un des fondateurs.



Fondateurs et membres jardiniers dans leur oasis de nature. PHOTO L.Z.

L'Oasis n'est pas seulement un jardin partagé. C'est une ferme urbaine collective, où les adhérents sont formés. « On leur apprend comment vit le sol, comment semer, cultiver, gérer les maladies. L'un de nos buts est de reconnecter les citadins à leur alimentation. On leur montre qu'ils sont capables de

produire et d'être acteur de la transition écologique. » Toute la production est partagée, chacun repart avec ce dont il a besoin. Bricolage, cuisine, musique, cours de yoga, chaque membre apporte sa contribution à la vie de la ferme, devenue, pour beaucoup, « une sou-pape dans le monde actuel ».

Inspirer d'autres tiers-lieux nourriciers

IDÉE Riches de leur expérience, les fondateurs de l'Oasis citadine seraient heureux d'aider d'autres fermes collaboratives à se développer et sont prêts à aider les porteurs de projet à se lancer. Par ailleurs, des visites guidées sans inscription (rue de la Mogère, au château de Flaugergues) sont possibles les mercredi et samedi, à 14 heures. contact@oasiscitadine.fr. Site : oasiscitadine.fr.

ENTRETIEN

Juliette Peres

Responsable développement au FAB'LIM, Labo des territoires alimentaires méditerranéens

« Un espace hybride »

Vous venez de coécrire un guide sur les tiers-lieux nourriciers. De quoi s'agit-il ?

Un tiers-lieu est un espace hybride entre le domicile et le travail qui permet à des gens de se côtoyer et d'avoir une pratique collective. Il existe des tiers-lieux culturels, technologiques, ou encore agricoles, les tiers-lieux nourriciers. À Montpellier, on a recensé l'Oasis citadine (*lire ci-contre*).

Quel est l'objectif du guide ?

On a voulu voir quelles sont les activités de ces lieux et quelles innovations en découlent. Nous avons recensé 130 initiatives en France puis sélectionné 15 pour des entretiens plus approfondis. Ce guide est un outil au service des porteurs de projet de tiers-lieux nourriciers. Il propose six fiches défis pour les aider à se lancer.

"Passer à l'action, Les tiers-lieux nourriciers engagés pour la transition agroécologique et alimentaire", par FAB'LIM, Inrae Montpellier, UMR Innovation et InCitu.

Partenaires

Enrichir ses collections, l'autre mission assignée au musée Médard

CULTURE

En tant que Musée de France, l'équipement lunellois a plusieurs obligations à remplir, et notamment celle de ne pas laisser se figer les collections.

Jean-Pierre Souché
jsouche@medard.com

d'objets divers. En 2020, onze nouvelles œuvres ont été acquises.

Nouvelles possibilités depuis deux ans

En 2020, le montant total des acquisitions par le musée Médard s'est ainsi élevé à 10 925 €. « Le volume d'acquisition dépend de ce qu'on trouve sur le marché », confie Laurence Sabbatino. En fait, depuis deux ans, le musée s'est ouvert de nouvelles possibilités. Outre la donation annuelle de la ville, grâce à son agrément Musée de France, il peut solliciter de nouvelles aides financières pour la restauration ou les acquisitions. Lui sont ainsi ouverts le fonds régional d'acquisition des musées et le fonds du patrimoine. « Ce nous permet de faire au plus près d'achats », se réjouit Claude Gallier, conservateur.

Pour la petite histoire, sur les quelque 20 000 € investis l'an dernier par le musée et engagés par la Ville, cette dernière se voit restituer presque 12 000 €

Au musée Médard, Magali Fontan et Laurence Sabbatino ont l'importante charge de gérer les collections. Ce sont elles qui veillent à leur conservation, à en assurer l'entretien, à veiller à la mise à jour de l'inventaire ou encore à élaborer le plan de sauvegarde des œuvres qui doit garantir leur mise en sécurité, au cas où un événement exceptionnel se produirait.

Mais protéger et gérer le fonds du cabinet Médard, n'est pas tout. Dans leurs attributions, Magali Fontan et Laurence Sabbatino ont également celle d'explorer les catalogues des libraires, de scanner les ventes aux enchères afin d'enrichir le fonds initial du musée du livre et du patrimoine écrit de Lunel qui compte quelque 6 000 volumes. Un fonds-légué, depuis 2013, au fil des ans, a déjà grandi. D'une centaine d'ouvrages, de lots et



Laurence Sabbatino et Magali Fontan présentent l'album de 16 calligraphies ornées de Jean Médard.

d'aides diverses (*). En 2020, l'essentiel des 11 œuvres acquises (livre ci-dessous) sont des livres anciens ainsi qu'un album de 16 calligraphies ornées et un lot de 13 feuilles de papier marbré.

Des acquisitions qui ne doivent rien au hasard : « Elles correspondent à la ligne générale que nous avons fixée dans le cadre du projet scientifique (lire ci-après). Nous pourrions poursuivre nos acquisitions, en particulier celui de faire la lumière sur Louis Médard et son entourage, ses amis », précise

Claude Gallier. C'est la raison pour laquelle parmi les 11 ouvrages acquis, trois étaient détenus par Jean Parlier, ami de Médard et bibliophile lui-même dont deux volumes du Petit Pierre avec Les Miris de Parlier. « On avait déjà deux ouvrages avec Les Miris de Parlier dans la collection, fruit de dons. En achetant ces nouveaux livres, ça nous permet de continuer à reconstituer le goût du livre et de la collection de Médard. » D'ailleurs, le 3^e livre détenu par Parlier et acquis par le musée l'an dernier – il s'agit d'un ou-

vrage sur Jean de la Fontaine – n'est pas ancien non plus. « On savait que Médard possédait ce livre dans ses collections et que Parlier aussi et, en tant qu'amis et associés, on a connaissance d'échanges de volumes entre eux », raconte Laurence Sabbatino. Une association qui permet aux amateurs de belles histoires, de rêver. Qui sait en fait si cet ouvrage n'était pas celui de Médard ?

* (*) Doc, Région Département et Association des Amis du musée et du fonds Médard.

Les axes d'acquisition

COLLECTIONS En tant que musée qui souhaite mettre l'accent sur l'histoire du livre et de ses collections, sur les techniques et métiers en lien avec la fabrication du livre, le musée Médard a développé un projet scientifique et culturel qui préconise une politique d'acquisitions. Elle se définit selon trois axes majeurs : celui d'assurer une veille fine sur les anciennes provenances montpelliéraines et liées à l'histoire du fonds Médard, dans le cadre des ventes de livres anciens. Il recherche en particulier des volumes de la collection Parlier ou Rigaud pour éclairer ceux de Médard. Le musée s'intéresse aussi à l'acquisition d'ouvrages qui seraient significatifs pour l'histoire de Lunel ou de son environnement. Enfin, le musée Médard en tant que musée d'intégration du patrimoine écrit, jette des ponts vers la création contemporaine, notamment par l'acquisition de livres d'artiste.



◀ Papiers

Le musée a acquis un lot de 13 feuilles de papier marbré et dominoté qui est issu de l'ancienne collection de Marie-Ange Dozy. Il permet de visualiser différentes techniques de papiers décorés de la fin du XIX^e au début du XX^e siècle. Cette acquisition permet d'enrichir un fonds déjà constitué de tels papiers.



◀ Phèdre par Hugo

Avec cette acquisition d'un ouvrage de Phèdre de Racine illustré par Jean Hugo, le musée prolonge le fonds bibliophile de Médard et met en valeur un artiste de Lunellois, Jean Hugo. L'idée d'acquisition est née au cours du projet d'exposition actuellement consacrée à Jean Hugo.

▼ Histoire naturelle...

Cet ouvrage d'histoire naturelle du XVIII^e siècle s'intéresse à la parole. Il est particulièrement remarquable pour ses gravures, dont une en couleurs. Pour le musée, cette acquisition permet d'enrichir la collection consacrée aux techniques d'illustration du livre ancien.

▼ Traité sur les perspectives

Un ouvrage sur les pratiques géométrales et les perspectives d'Abraham Bosse, théoricien du XVII^e siècle. L'ouvrage compte notamment des figures mobiles. C'est le 2^e traité de Bosse que possède ainsi désormais le musée.



▶ Antico amor

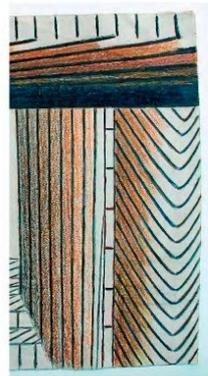
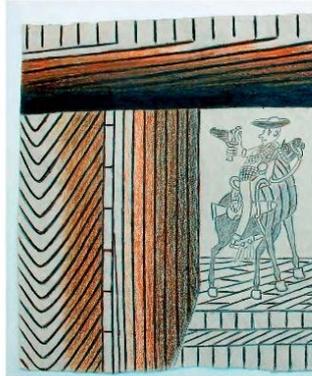
Associé au prix international de la reliure d'art organisé par les Amis du musée et du fonds Médard, le musée a acquis le 2^e prix de l'édition 2019. Il s'agit d'une reliure cuir et de papier marbré et dorés ainsi que de l'étui signé de l'artiste chilienne, Maria Isabel Arenas, pour le recueil de poèmes L'Antico amor, de Giacomo Leopardi, poète du XVIII^e. Cette acquisition permet au musée d'enrichir son fonds consacré à la vitalité des releurs contemporains.



EN ATTENDANT LA RÉOUVERTURE

SEPT ARTISTES DU MUSÉE D'ART BRUT À NE PAS RATER

L'art brut, c'est l'art des fous, des marginaux, des exclus du système, des autodidactes sans aucune notion du "beau" et du bon goût. Théorisé après-guerre par l'artiste Jean Duquouffet et aujourd'hui collectionné dans le monde entier, ce mouvement est au cœur du Musée d'art brut, singulier et autre, un espace d'exposition de 800 m² et 750 œuvres* ouvert en 2016 dans le quartier Beaux-Arts. Son directeur, Patrick Michel, a sélectionné pour nous sept artistes incontournables.



1 Auguste Forestier (1887-1958)

Né en 1887 en Lozère, Auguste Forestier est issu d'une famille d'agriculteurs. Interné à l'hôpital psychiatrique de Saint-Alban à 27 ans, il y effectue des travaux de menuiserie, réalise des ensembles de bois, puis des personnages dans des matériaux de récupération. Il est repéré durant l'hiver 1943-1944 par Paul Gauguin et son épouse, réfugiés dans l'hôpital. C'est le poète qui ramène ses sculptures à Paris pour les montrer à ses amis peintres dont Jean Dubuffet, qui se rendra lui-même à Saint-Alban et inventera plus tard le terme "art brut".

2 Aloïse Corbaz (1886-1964)

Originale de Suisse, Aloïse Corbaz se destinait à une carrière de chanteuse d'opéra, mais une maladie mentale la pousse au détachement de la Première Guerre mondiale. Placée en clinique psychiatrique, elle commence à dessiner en cachette sur des morceaux de papier. À partir de 1936, le directeur Hans Stock soutient son activité artistique et lui procure du matériel de peinture. Ses travaux sont présentés pour la première fois en 1949 dans le cadre de la première exposition de la Collection de l'Art brut de Jean Dubuffet à la galerie René Drouin à Paris.

3 Martin Ramirez (1895-1963)

Le Mexicain Martin Ramirez, diagnostiqué schizophrène et interné en hôpital psychiatrique à l'âge de 36 ans, commence à dessiner en réutilisant des papiers qu'il assemble grâce à une colle qu'il fabrique à partir de solive et de rive à chausson. Il crée près de 300 dessins sur de grands formats, comme une façon de toucher du doigt une liberté libérée. Son œuvre est bouleversante et exceptionnelle. L'un des plus grands artistes de l'Art brut mondial", estime le directeur du musée, Patrick Michel.

4 Luboš Plný (né en 1961)

Premier artiste d'art brut à avoir fait l'objet d'une acquisition par le Musée national d'art moderne en 2013, le Tchécoslovaque Luboš Plný est fasciné depuis toujours par l'art brut. Petit, Luboš développe des animaux, transféré en hôpital psychiatrique lors de son service militaire. Il s'inspire avec beaucoup de sérieux la littérature médicale. Fasciné par les corps en décomposition et les fluides corporels, il mélange dans ses œuvres em-de Chine travaillées à l'acrylique et matières organiques...

5 Marcel Storr (1911-1976)

"J'ai vagué dans d'une des plus importantes découvertes d'art brut de ces dernières années en France", admire Patrick Michel. Découvert par hasard en 1971, l'œuvre de Marcel Storr, cantonnier au bois de Boulogne, regroupe soixante dessins de cathédrales et imaginaire réalisés entre 1930 et 1935 dans le plus parfait anonymat. Enfant de l'Assistance publique, Storr était sourd et illettré, "mais l'expérience antérieure de la vie m'aiderait en lui le bon accord, par la voie symbolique, à un univers supérieur qui lui était relié". "Des lieux, il faut des lieux", répétait Storr, convaincu que le président des États-Unis viendrait en personne le consulter pour reconnaître Paris après une catastrophe nucléaire qu'il jugeait inévitable.

6 Augustin Lesage (1876-1954)

Né dans une famille de mineurs du nord de la France, Augustin Lesage est considéré comme une figure majeure de l'art brut, admiré par André Breton et intégré aux collections de Dubuffet dès 1948. En 1911, alors qu'il travaillait à la mine, il entend une voix qui lui dit : "Un jour tu seras peintre". Quelques mois plus tard, il est interné au spiritisme. Sa première peinture est un grand tableau carré qui lui demande plus d'une année de travail. Il continue à peindre jusqu'à sa mort de grandes toiles ornées de motifs géométriques inconnus, rappelant par exemple la mythologie de l'Égypte antique.

7 Shinichi Sawada (né en 1982)

Né dans la préfecture de Shiga au Japon, artiste d'art brut, Shinichi Sawada fréquente un atelier de poterie dans l'établissement pour handicapés mentaux dans lequel il est accueilli. Issus d'une mythologie toute personnelle, ses créations féeriques et monstrueuses, tenant tout à tour de l'humain, du reptile, de l'oursin et de l'oiseau, sont héritières de peintures disposées de manière très dense, et élaborées par l'artiste dans un grand silence.

LE MUSÉE EN PRATIQUE
Musée d'art brut, singulier et autres
1 rue Beau-Séjour (quartier Beaux-Arts),
36100 Montpellier
www.musee-artbrut-montpellier.com
(nouveau site, emplacement relatif).

Facebook : @museeartbrut
Horaires (à la réouverture) :
du mercredi au dimanche, de 10h à 13h
et de 14h à 18h.
Entrée : 3 € (6 €).

ENFANTS MONTPELLIER

ARTS PLASTIQUES

Les Samedis merveilleux : atelier artistique (peinture ou sculpture) pour les 4-12 ans avec La Petite Académie.
À 15h (peinture) et 16h45 (sculpture)
à la Halle Tropisme, 121 rue Fontcouverte.
Sur inscription : 04 34 43 09 60. Tarif : 20 € l'atelier, 30 € les deux.

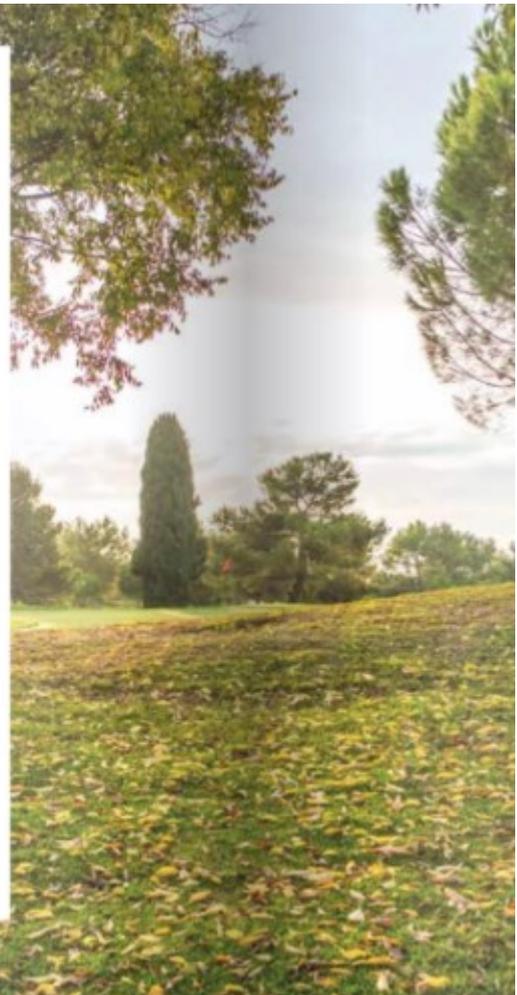


© Thierry Vortisch

LA MÉTAMORPHOSE du Golf de Massane

Racheté il y a peu par le groupe Eoden, le Golf de Montpellier Massane, complexe hôtelier et golfique implanté à Baillargues, amorce sa montée en gamme.

« Le Golf de Massane est un bel écrin de verdure aux portes de Montpellier, un espace préservé dans lequel on se sent bien. Nous souhaitons toutefois élever le niveau de prestations sur l'ensemble des activités en intégrant pleinement les enjeux environnementaux pour que le domaine se développe de façon durable », explique Laurette Lapeine, la nouvelle directrice, alors que les travaux d'agrandissement et de rénovation démarrent. Objectif : monter en gamme, développer de nouveaux équipements (centre d'affaires, salle de sport, salles de séminaires haut de gamme...) et dévoiler en 2023 un 4 étoiles flambant neuf et séduisant.



4 Professeur Légitimus

Pascal Légitimus donne ses conseils aux comédien(ne)s d'ici à l'occasion d'une masterclass à Trac, l'école de formation de Pascal Miralles, jeudi 28 et vendredi 29.



PHOTO PASCAL TO

Si Pascal Légitimus n'avait qu'un conseil à donner à un(e) apprenti(e) comédien(ne), ce serait celui-ci. « La passion avant tout ! C'est l'essence dans la voiture de notre métier... qui ne semble pas essentiel dans le contexte actuel ! » lance l'acteur et metteur en scène, non sans ironie. Jeudi 28 et vendredi 29 janvier, il vient en donner plein, de conseils, lors d'une masterclass à l'école Trac, codirigée par Pascal Miralles. Les deux Pascal se connaissent bien puisque Légitimus a mis en scène une pièce écrite par les Miralles (Pascal et son frère Patrick), *After Work*, en 2017. Découvert dans le Théâtre de Bouvard, l'émission de Philippe Bouvard diffusée entre 1982 et 1987, Pascal

Légitimus compte 40 ans de carrière derrière lui, marquée par sa collaboration au sein du mythique trio Les Inconnus. Mais durant toutes ces années de travail, il avoue avoir dû mettre les bouchées doubles pour jouer, en raison de sa « couleur de peau entre deux chaises ».

Solidarité. Durant deux jours, Pascal Légitimus va donc prodiguer des conseils, mais aussi regarder les créations des participant(e)s de la masterclass, pour réajuster avec eux(elles) textes et mise en scène, « comme un horloger ». « Mon métier ne consiste pas uniquement à interpréter ou mettre en espace, c'est aussi transmettre, en tout cas c'est comme ça que je l'envisage, précise-t-il. Dans la période de crise que nous traversons, cela me semble d'autant plus important. Les masterclasses représentent une action de solidarité au sein de la profession. »

Pascal Légitimus conseille également d'observer, de lire les textes classiques et contemporains, mais aussi de « se connaître soi-même, car nous sommes notre propre instrument. Nous sommes censés incarner des sentiments subtils et variés, or si on ne les connaît pas soi-même, c'est très difficile de les faire vivre ! »

Cécile Gayez

Jeudi 28 et vendredi 29 de 9h à 17h à l'école Trac, 1 pl. Charles-de-Gaulle à Castelnau-le-Lez. Sur réservation : 07 69 91 36 07 et www.trac.fr. Tarif (2 jours) : 150 €.

Le Café Tropicisme se réinvente et accueille une boutique Emmaüs

INITIATIVE

Commerce solidaire, collectes en faveur des réfugiés, la Halle Tropicisme continue à vivre.

Laurie Zénon

lzenon@midilibre.com

Plus de tables ni de chaises mais des objets de seconde main soigneusement mis en valeur. Crise sanitaire et fermeture des restaurants obligent, le Café Tropicisme a fait le choix de se réinventer plutôt que de rester fermé. Restant fidèle à l'âme du lieu, le directeur de la Halle Tropicisme, Vincent Cavaroc, a eu envie de développer la dimension solidaire.

Depuis le mois d'août, les Compagnons d'Emmaüs avaient déjà leur place à Tropicisme, dans des mobile-homes, les jeudis et samedis. Tout était parti d'un courrier papier, envoyé par la présidente d'Emmaüs au directeur de la Halle, lui disant qu'elle adorait le lieu. La collaboration était née.

Reprendre vie

« Notre café étant toujours fermé, on a décidé de leur proposer gracieusement le lieu. L'idée a germé il y a deux semaines. Je me demandais : "Dans une société pleine d'interdits, que peut-on faire ?" Plutôt que de baisser les bras et d'attendre, j'ai préféré transformer le café en commerce solidaire pour soutenir les Compagnons d'Emmaüs », explique Vincent Cavaroc.

Petits meubles, luminaires, objets déco, vêtements, jouets, les Compagnons d'Emmaüs ont réussi à proposer une boutique éphémère chaleureuse, qui invite au voyage. « On a gardé le



Tous les samedis, de 11 h à 17 heures, le lieu sera ouvert, placé sous le signe de la solidarité. PHOTO ÉRIC CATARINA

même esprit que dans nos boutiques, un esprit populaire, exotique. Pour le Café Tropicisme, on a donné une direction "brocante", avec des objets qui sortent du commun, pour que les gens aient envie de chiner », partage Rémi Boisseau, responsable Emmaüs. Côté tarif, ce sont les mêmes que ceux pratiqués dans la communauté, « pour rester accessible ».

Préparée par les Compagnons, la sélection de ce premier samedi de lancement a eu un grand succès. Dès 11 h 15, un quart d'heure après l'ouverture,

de nombreux objets étaient déjà partis.

« Ça change des prix très chers à Montpellier. J'ai trouvé cinq vêtements pour 2 €. Je suis étudiante, je n'ai pas beaucoup d'argent donc c'est top », se réjouit Luna, accompagnée par sa copine Solveig : « C'est bien de réutiliser l'espace. Il y a toujours de l'innovation ici. On est à chaque fois surprises, c'est sympa. » Marion, habitante du quartier, est venue en balade avec ses enfants : « Ça fait du bien de retrouver l'espace. Tropicisme est une belle bulle d'air

pour moi d'habitude. Je suis contente d'y revenir », commente-t-elle, la poussette chargée de jouets.

La formule, adaptée à la crise sanitaire, séduit déjà. Le format va d'ailleurs augmenter. Il est déjà possible de faire des dons pour des associations de réfugiés (lire ci-contre). Un appel à contribution va être lancé pour apporter du soutien scolaire aux enfants de réfugiés. Le Repair Café sera aussi présent à Tropicisme, pour apprendre aux gens à réparer, tout comme le Vieux Biclou, pour s'initier à auto-réparer son vélo. Des ateliers pour enfants vont aussi être proposés, les prochains samedis. « On va tout faire pour reprendre vie avec de tout petits formats, en jouant avec les contraintes imposées », conclut Vincent Cavaroc, directeur du site.

Deux collectes en faveur des réfugiés

DONS L'association **Solidarité Partagée** collecte différents objets et vêtements pour l'aider dans l'accueil des migrants.e.s (chaussures, multiprises..., voir sur le site www.tropicisme.coop) Pour les dons de gros objets (lit superposé, cuisinière électrique, frigo, étagère, petits meubles...), contactez l'association par mail : forestsamuel53@gmail.com. L'association **Migrants bienvenue 34** collecte en priorité : des couettes, des habits d'hiver pour hommes. Et aussi : des couvertures, des oreillers, des matelas gonflables, des produits d'hygiène et des serviettes de toilette.

> Les samedis solidaires, tous les samedis de 11 h à 17 heures. Halle Tropicisme, 121, rue Fontcouverte. www.tropicisme.coop

Republik of Montpellier : la marque aux couleurs de la ville étoffe sa gamme

ABONNÉS



L'un des imprimés de Republik Of Montpellier, porté par Sylvain, co-créateur de la marque. photo bruno vedel

Entreprise, Insolite, Hérault, Montpellier

Publié le 22/12/2020 à 14:00



Deux Montpellierains créent des tee-shirts et sweats aux couleurs de la ville.



De la Corse au Pays basque, les marques de vêtements identitaires ont la cote.



Alors pourquoi pas une gamme montpelliéraine revendiquée ? C'est l'idée qu'ont eu deux amis, au printemps dernier, en créant la marque Republik of Montpellier. Quatre modèles de tee-shirts qui évoquent ce qui fait les atouts de la ville : architecture, vie étudiante, mer et soleil. Aujourd'hui, ils développent leur concept avec des sweats à capuche, de nouvelles tailles, enfant et adulte, et un mode de distribution unique : la production à la demande (1).



"C'est un choix éco-responsable. Cela évite la surproduction. Le produit est créé à partir du moment où on le commande. L'imprimeur, basé dans la région lyonnaise, expédie directement le vêtement chez le client", explique Sylvain, l'un de deux associés. Compter une dizaine de jours pour la livraison. Dans la même logique écolo, les fondateurs de la marque ont choisi la certification GOTS : coton bio, fabrication sans intrants dangereux comme les métaux lourds et encadrement des conditions de travail pour la main-d'œuvre.

Avec un pic de commandes l'été dernier, Republik of a trouvé son public. "Nous avons ciblé les 25-45 ans mais les clients ont aussi bien 18 que 65 ans. Les plus jeunes apprécient le style, les plus âgés, le message d'appartenance à la ville." Parmi eux, des locaux expatriés. "Nous avons expédié dans toute la France et jusqu'au Luxembourg." Les modèles proposés à l'office de tourisme, sur l'esplanade, ont quant à eux séduit les vacanciers.

Un joli succès pour le challenge que s'étaient lancé Sylvain, fonctionnaire, et Olivier, cadre dans le secteur médical, deux amis d'enfance. "Nous sommes originaires de Limoux. Nous nous sommes connus à notre communion !" Venus à Montpellier pour leurs études dans les années 90, ils n'en sont jamais repartis.

(1) Tee-shirts : 25 €. Sweats : 35 €. Commandes sur Republikof.fr

JO Paris 2024 / Un Congrès international au CORUM de Montpellier

Par [Daniel Croci](#) | Le 19 janvier 2021 à 14h24



Une annonce qui fait du bien à la filière "Événementiel". Environ 600 chercheurs en sciences humaines et sociales venant de tous les pays seront accueillis au Corum de Montpellier, dans exactement un an, du 18 au 21 janvier 2022 lors d'un congrès scientifique autour des Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024, le premier du genre organisé en France.

L'objet de cet événement scientifique d'envergure et inédit, est d'éclairer la contribution de la recherche en sciences humaines et sociales du sport pour appréhender les promesses des Jeux Olympiques et Paralympiques (JOP) de Paris 2024 ; et au-delà préciser les projets à mettre en œuvre pour tenter de les réaliser.

Il est initié et organisé par l'équipe « Santé, éducation, situations de handicap » (SANTESIH, Université de Montpellier), par le Centre de recherches sciences sociales sport et corps (CRESCO, Université Paul Sabatier – Toulouse 3) et par le groupe de recherche Achac, l'événement se déroulera sous le parrainage du ministère chargé des Sports, du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation, de l'Agence nationale du sport (ANS) et du Centre national de la recherche scientifique (CNRS).

Sylvain Ferez, pour le Comité d'organisation, estime que « Le congrès sera l'occasion d'essayer de dégager un bilan des principaux apports des Sciences Humaines et Sociales du sport pour accompagner et évaluer les effets multiples et complexes liés à l'organisation des JOP de Paris 2024 ».