



LE SAVIEZ VOUS ?

L'horloge projetée, dont le premier modèle, "La Cubic", diffusé chez Habitat, est née il y a 6 ans, est une création sétoise. Depuis, au sein de Designheure, Bernard Bouchet et Michel Zanetti poursuivent leur idée avec de nouveaux produits comme la Oh et la Coolheure. Baptisée La Scope, la petite dernière permet à la fois d'éclairer et de projeter dans le même temps image ou logo sur les murs ou le plafond (7).



de quoi satisfaire tous les palais. Si vous choisissez de dîner au bord de la mer, six paillotes ouvertes d'avril à fin septembre vous attendent désormais sur la nouvelle plage du Lido. Parmi elles, l'ACD (8), nous a séduit à la fois par sa déco et la qualité de sa carte. Si vous préférez l'intimité, optez pour Le 14. On pénètre dans ce lieu branché, créé par l'architecte d'intérieur Guy Falco, comme si l'on se rendait chez des amis. Foie gras, tapas et grillades se dégustent en toute tranquillité autour de la piscine qui a trouvé sa place dans le jardin qui prolonge la maison. Amerikaclub - Promenade maréchal Leclerc - Tél. : 04 67 53 02 37. ACD - Promenade du Lido - Plage de Sète - Tél. : 04 67 43 56 99. Le 14 - 14, quai Rhin et Danube - Tél. : 04 67 18 22 10.

DES PRODUITS TRADITIONNELS

Des fameuses tielles (chaussons aux poulpes) aux navettes croquantes en passant par les recettes familiales liées aux produits de la mer, un patrimoine dont la conserverie artisanale Azaïs Polito a fait sa spécialité (soupe de poissons, rouille à la sétoise, moules et encornets farcis...) les mets sétois témoignent à eux seuls d'un art de vivre qui a traversé les temps. Ainsi du Fres-

cati, ce gâteau à base de meringue italienne que les inconditionnels achètent chez Bladier April et qui s'emmène encore le dimanche pour pique-niquer du côté de Sainte Claire où les familles avaient jadis leurs "baraquettes". Mais conserver les traditions n'empêche pas ici de continuer à être créatif. Les douceurs se sont enrichies il y a quelques années de deux biscuits typiquement sétois avec le pastissou et la zezette de Sète et chez Azaïs Polito, on s'est adapté au goût du jour en développant une gamme de produits à tartiner vendus en petit conditionnement. Lancée cette année, la brandade a obtenu le trophée de l'Héraut Gourmand ! Avec, pour accompagner tout ça, le Listel et le Muscat de Frontignan dont le délicieux Château de la Peyrade à déguster dans ses différentes versions... la ville, on l'a compris recèle plus d'un trésor gourmand.

Azaïs Polito - conserverie artisanale

Points de vente au 04 67 51 89 89.

Château de la Peyrade - 34110 Frontignan - Tél. : 04 67 48 61 19.

Domaine Listel - Château de Villeroy, RN 112 - www.listel.fr

Pâtisserie Bladier Aprile - 18 rue Honoré-Euzet

Tél. : 04 67 74 38 49.

