

MONTPELLIER

& SA RÉGION



Escapades
NOS BONNES ADRESSES POUR UNE
virée
DANS VOTRE RÉGION.



LE MOSAÏQUE

Week-end C'EST REPARTI !

*Notre carnet d'adresses pour
une virée inédite dans la région ●*

PAR CHRISTELLE ZAMORA

À NARBONNE

Embrasser la romanité

Imaginé par l'architecte Norman Foster, le musée **Narbo Via** « épouse dans sa construction les principes humanistes de la romanité », car la cité Narbo Martius était à l'apogée de son développement il y a 2000 ans. L'installation actuelle permet un dialogue entre pièces antiques et œuvres contemporaines.
2, avenue André Mècle, Narbonne (11). Tél. : 04 68 90 28 90. narbovia.fr

Dîner à la flamme

La table bistrannique **l'Asado** fait écho à une technique de cuisson lente, au feu de bois, sud-américaine. Au milieu du vignoble de Château Capitoul avec une vue imprenable sur le massif de la Clape, les copieuses tapas valorisent huîtres locales, brasucade de moules, viandes d'origine, accompagnés de vins de propriété de la famille Bonfils. 45 € par pers.

Route de Gruissan, Narbonne (11). Tél. : 04 48 22 07 24.
chateaucapitoul.com

Dormir dans un hôtel de charme

L'hôtel-restaurant **Le Mosaïque**, 4 étoiles, a été soigneusement rénové avec parquet et déco douillette. La table aux accents argentins de la famille Rizzo mitonne, comme à Buenos Aires, d'irrésistibles empanadas (3,50 €) accompagnés de vins de là-bas. Pour un five o'clock culte en terrasse, un cocktail à base de yerba maté va de soi.

21, rue Mosaïque, Narbonne (11). Tél. : 04 68 90 34 00.
hotellemosaicque.com

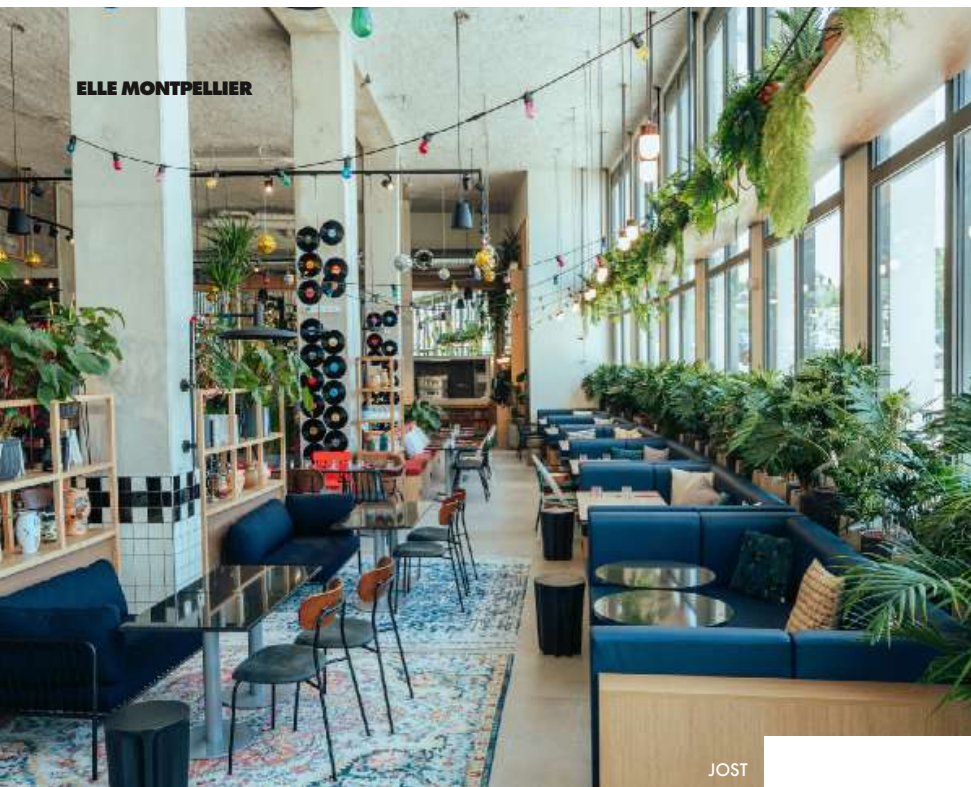
Visiter un atelier d'or

Carole Chiotasso a fait le choix de n'utiliser que de l'or extrait et tracé selon une charte en travaillant avec une ONG qui délivre le label Fairmined. Dans son atelier, elle explique sa démarche et présente ses bijoux inspirés du monde gallo-romain.

1, rue Cabirol, Narbonne (11). Tél. : 04 68 75 85 26. carolechiotasso.com

*Le critique littéraire Thierry Guichard (Le Matricule des anges) et Hélène Boinard (Cadex Éditions) ont ouvert **LA PART DE L'ANGE** dans le quartier de l'Europe. Cette cave propose un coin pour siroter un verre, bouquiner et chiner des livres d'occasion. Sans oublier les soirées littérature et vin d'auteurs! ● ● ●*

32, boulevard Frédéric-Mistral, Narbonne (11). Tél. : Tel. 09 54 46 69 57. la-partdelange.fr



JOST

À MONTPELLIER

Dormir dans un hôtel stylé

L'hôtel **Jost**, pensé par Alban Ruggiero, propose dortoirs à la japonaise avec cuisine commune, chambres familiales aux lits superposés pour les kids, et appartements. Au dernier étage, un bar à cocktails et une cantine maison nous régaleront. Dortoir dès 38 €, chambre dès 102 €.

50, rue Isabelle-Eberhardt, Montpellier (34). Tél. : 04 12 05 19 29.

jost-hotel-montpellier.com

Faire une pause gourmande

Parmi les success stories féminines, la **pâtisserie de Clara Jung** est un incontournable. Les gâteaux de la jeune trentenaire s'arrachent et se dégustent au comptoir de la boutique ou dans son mini-salon. Au menu, une foule de gâteaux individuels, du Paris-Brest à indice glycémique bas, aux entremets aux fruits de saison, à la pavlova menthe-verveine. À partir de 2,50 €.

21, rue du Palais-des-Guilhem, Montpellier (34). Tél. : 09 81 31 43 54.

clara-jung.fr

*Le marché du Lez abrite des comptoirs dédiés à la street food, mais aussi la **BROCANTE DU LEZ**, au top du vintage en termes de fringues, affiches, vaisselles et céramiques, luminaires, jouets ou linges anciens... sur deux étages! ●●●*

1348, avenue de la Mer-Raymond-Dugrand, Montpellier (34). marcheduliez.com



LA CHAUVESOURIS - GERMAINE RICHIER

Voir des œuvres inoubliables

Le musée Fabre poursuit la **rétrospective Germaine Richier** en collaboration avec le Centre Pompidou à Paris. L'expo invite à se plonger dans l'univers fantastique et foisonnant de l'artiste. La scénographie dévoile un fond d'atelier inspirant, des œuvres monumentales inédites, un bestiaire fantastique qui côtoient hybridation et nature indisciplinée.

39, boulevard Bonne-Nouvelle, Montpellier (34).

Tél. : 04 67 14 83 00. museefabre.fr

Goûter à la cuisine végétale

Pour une expérience **Sensible**, direction le centre historique chez Justine et Manon. Elles cuisinent le végétal en favorisant le bio et le local de saison. Dans l'assiette, tuiles au chou-fleur snacké, blanc de blettes infusé aux fleurs, pain au levain maison. Pour la soif, kombucha et kéfir maison, vins, cocktails, bières et eau-de-vie artisanales. Menus en 3, 4 ou 5 dégustations, de 39 € à 55 €.

25, rue du Pila-Saint-Gély, Montpellier (34). Tél. : 09 83 88 90 90.

restaurantsensible.fr



BROCANTE DU LEZ



MAISON DAHLIA

À PERPIGNAN

Visiter un joyau Art nouveau

Le fabricant de papiers à cigarettes Pierre Bardou fit bâtir une usine à verrière en 1872. Sa fille et son mari, l'avocat et politicien Jules Pams, en feront l'**hôtel Pams** vingt ans plus tard avec l'architecte Léopold Carlier. Un décor somptueux avec colonnes, escalier monumental et un patio où se dresse « La Vénus au myrte » de Victorien-Antoine Bastet.

18, rue Émile-Zola, Perpignan (66). Tél. 04 68 66 33 34.

Scruter l'horizon

Construit entre 1274 et 1300, le **palais des rois de Majorque** témoigne du rayonnement de la ville à l'époque médiévale. Cette ancienne résidence des rois de Majorque à l'architecture civile et militaire, offre une vue panoramique avec une table d'orientation pour repérer les édifices, le pic du Canigou, la plaine du Roussillon. Pour y accéder, franchir la cour centrale, les arcades, les escaliers au décor de pierre.

Rue des Archers, Perpignan (66). Tél. : 04 68 34 96 26.

ledepartement66.fr

Partager un apéro trendy

La **Maison Dahlia**, ses fleurs suspendues, ses tables bistrot, a été créée par Dorian Bonnet, jeune Perpignanais un temps expat au Café de Flore à Paris. Cocktails à la carte (de 11 € à 14 €), finger food avec baos thaï, ceviches, bruschettas et tatamis à partager. Chaque 1^{er} jeudi du mois, le concept kitchen out invite un vigneron.

14, rue de l'Ange, Perpignan (66). Tél. : 06 36 53 19 26.

À suivre sur Insta-gram.

Dîner chez un chef-paysan

Le chef Christophe Comes a la passion du jardin potager cheville au corps et sa table, **La Galinette**, est étoilée depuis seize ans. « L'un ne va pas sans l'autre », raconte celui qui prône le circuit court pour la fraîcheur des herbes aromatiques, des légumes et fruits de saison récoltés chaque matin sur sa parcelle de l'Ille-sur-Têt et son oliveraie. La collection d'agrumes qu'il cultive rayonne dans des plats savoureux. Si l'assiette est green, le menu reste carné et les vins naturels. Du mercredi au samedi, de 75 € à 83 €.

23, rue Jean-Payra, Perpignan (66). Tél. : 04 68 35 00 90.

restaurant-galinette.com

LA MAISON DU FIGUIER se reconnaît à sa façade jaune et ses grands volets blancs. Fred et Émilie ont eu la délicieuse idée de proposer une suite indépendante aux âmes voyageuses. Avec un petit salon bleu pour lire, une chambre avec cheminée, tomettes au sol et mobilier artisanal. 192 €, deux nuits avec petit déj. ●

8, rue de la Fontaine Napincarda, Perpignan (66). maisondufiguier.fr

RÉDACTRICE EN CHEF DES ÉDITIONS RÉGIONALES : MANOU FARINE. RESPONSABLE : ANNE-MARIE FRANCHETEAU-GARDE. 1^{ÈRE} RÉDACTRICE GRAPHISTE : ÉMILIE HUSSENOT. RÉALISATION : ETX STUDIO. RÉDACTRICE EN CHEF : SANDRINE BOUILLON. MAQUETTISTE : SYLVIE AGOSTINI. SECRÉTAIRES DE RÉDACTION : CAMILLE DIDELON, CARINE LACROIX. RESPONSABLE ADJOINT POLE IMAGE : STEPHANIE DUCHÈNE. ICONOGRAPHE : ANNE-SOPHIE DE NEVE. À COLLABORER À CE NUMÉRO : CHRISTELLE ZAMORA. SERVICE PUB : CMI MEDIA REGIONS. TEL : 05 62 30 33 33