



METROPOLITAIN

7 OFFICIEL | INTERVIEW | SOCIÉTÉ | LIFESTYLE | ANNONCES LÉGALES

#2118 - 5 JUILLET 2022 - 1,50 €



EPISODE 1

LE CANAL DU MIDI

À voir, à boire et
à croquer !

© Herve Leclair Aspherics

SWINGING MONTPELLIER
Dansez maintenant !

DÉFERLANTES
Le programme

ESSAI AUTOMOBILE
Peugeot 408



SOMMAIRE

- 04  **LE CANAL DU MIDI**
À manger, à boire, à croquer !
- 14  **SWINGING MONTPELLIER**
Dansez maintenant !
- 18 **INSOLITE**
Le château d'eau de Carnon à vendre
- 20 **MONTPELLIER**
Des tentes pour ceux qui n'ont pas de toit
- 22  **DÉFERLANTES**
Le programme
- 28 **ESSAI AUTOMOBILE**
Peugeot 408
- 30 **SÉLECTION CAVISTE**
Riesling Grand Cru Hengst
- 33  **ANNONCES LÉGALES**
Constitutions, dissolutions, liquidations, ventes aux enchères...

7 OFFICIEL
Edition de la Gazette
Economique de l'Hérault

15 B Avenue d'Assas - 34000 Montpellier
Tél. 04 99 61 41 31 - Fax 04 99 61 41 30
Magazine d'Informations officiellement
désigné pour la publication d'annonces légales
sur l'ensemble du département
de l'Hérault.

SARL de Presse au capital de 190 000 € :
RCS Montpellier B 400 169 819 ISSN en cours
Commission Paritaire de Publication
et d'Agences de Presse N°1126187223

Directeurs de la publication :
Bertrand Fassio
b.fassio@e-metropolitain.fr
Matthieu Fassio
m.fassio@e-metropolitain.fr

Directeur des rédactions :
Xavier Paccagnella
x.paccagnella@e-metropolitain.fr

Directeur artistique & photographie :
Mario Sinistaj
m.sinistaj@e-metropolitain.fr

Directrice commerciale :
Sandra Ripoll
06 78 60 97 21
s.ripoll@e-metropolitain.fr

Publicité :
Perrine Brants :
perrine@e-metropolitain.fr
04 99 61 41 31
Béziers : Marin Laval :
m.laval@e-metropolitain.fr

Graphisme :
Thomas Besson
t.besson@e-metropolitain.fr

Rédaction :
Gil Martin, Cédric Nithard,
Jean-Marc Aubert, Arnaud Boularand,
Manon Haddouche, Matthieu Fontès
redaction@e-metropolitain.fr

Annonces légales :
Nathalie Andreo,
Laurie Clamagirand
contact@e-metropolitain.fr

Service comptabilité :
compta@e-metropolitain.fr

Impression : Impact'imprimerie
Ils ont contribué à ce numéro :
Caves Cairel - caves-cairel.com
04 99 58 10 10 (P. 30-31)



Téléchargez l'application
METROPOLITAIN





Le Canal du Midi À VOIR, À BOIRE ET À CROQUER !

Par Xavier Paccagnella

Trait d'Union et de magie en Occitanie, le Canal du midi, qui relie Toulouse (Haute-Garonne) à Sète (Hérault) n'est pas classé au Patrimoine mondial par hasard ! Long de 241 kilomètres, il offre en effet un parcours spectaculaire à travers villes et campagnes et représente à lui seul un incroyable itinéraire de vacances, que nous vous proposons de découvrir cet été, à travers un feuilleton de 6 épisodes, représentant autant de facettes originales de ce que l'Unesco décrit comme « chef-d'œuvre du génie créateur humain ». Rappelons en effet l'ampleur de ce chantier incroyable, inauguré en 1681 après quinze années de travaux et imaginé comme la première étape d'un projet encore plus ambitieux : relier l'océan Atlantique à la mer Méditerranée ! Près de 350 ans après son achèvement, ce monument d'Occitanie, consacré « Grand Site », représente à lui seul 30% du trafic touristique fluvial français actuel et séduit toujours autant par la diversité de ses paysages et possibilités infinies de balades. Alors, embarquez avec nous pour un impressionnant voyage et sortez les appareils photo pour immortaliser splendides demeures et châteaux, ruines impressionnantes, authentique villages... Le tout, en compagnie de bons produits du terroir, cela va de soi !

Au sommaire du premier des six chapitres que nous consacrerons à l'icône de notre région, le célèbre Canal du Midi, un florilège de bons produits et de bonnes adresses.



**Découvrez aussi
notre numéro spécial**

consacré au meilleur
des produits d'Occitanie

à travers notre sélection de souvenirs

100% « Sud de France »

et « Fabriqué en Occitanie »

MANGER / BOIRE AU BORD DU CANAL

📍 À TOULOUSE :

« Le gros arbre », une guinguette au bord du bassin des Filtres

A Toulouse, les guinguettes éphémères fleurissent l'été venu et séduisent par leur cadre enchanteur ou leurs plats savoureux. « Le gros arbre » (en référence au vénérable cèdre multiséculaire qui l'ombrage) offre les deux, au calme du bassin des Filtres et à quelques mètres seulement des Ponts Jumeaux, kilomètre zéro du canal du Midi. Vous y dégustez des plats traditionnels, accompagnés par le coassement des grenouilles et le ballet aquatique des canards qui y vivent, en toute quiétude. Ambiance champêtre garantie... à deux pas du centre-ville.

📍 @Legrosarbreamidonnertoulouse



© Le Gros Arbre



© Vélo sentimental, Gilles-Crampes

Le vélo sentimental, une maison éclusière revisitée face à la gare Matabiau

Aménagé dans la cour d'une maison éclusière, face à la gare Matabiau, le restaurant « le vélo sentimental » est un havre de paix en pleine frénésie urbaine ! Les tables, disposées sous un majestueux tilleul invitent à la convivialité tandis que les plats, préparés par Julien, le chef, sont une ode à la gastronomie locale. Ce restaurant, original, partage son espace avec la « maison du vélo », un site consacré à la location et à la réparation des deux roues pour commencer, pourquoi pas un périple à vélo au fil de l'eau verte du canal !

📍 maisonduvelotoulouse.com

📍 À CARCASSONNE :



© Olivier Riviere

Maison Cabanel

Maison fondée en 1868, Cabanel est un liquoriste situé à Carcassonne qui produit des crèmes de menthe, citron et mandarine. Tout est artisanal dans la boutique, tout est resté dans son jus, on a l'impression d'un voyage dans le passé, les vieux alambics en cuivre, les foudres magnifiques, la machine à étiqueter, la machine à bouchons...

📍 etscabanel.fr

📍 À TRÈBES :

Le moulin de Trèbes (Aude)

Situé au bord du canal, au niveau des 3 écluses

🌐 lemoulindetrebes.com



© G. DESCHAMPS



© Karine Gregoire

📍 À BÉZIERS :

Le 9, le restaurant des neuf écluses de Fonsérannes

Avec sa majestueuse verrière en forme de proue de péniche, "le 9" domine d'un côté la plaine de l'Orb et l'acropole biterroise, de l'autre l'échelle d'écluses de Fonsérannes. La terrasse sud du restaurant vous offre une vue imprenable sur la cathédrale Saint Nazaire, emblème de Béziers, visible de très loin, comme dressée à la proue des remparts romains et médiévaux de l'antique cité.

🌐 le9.fr



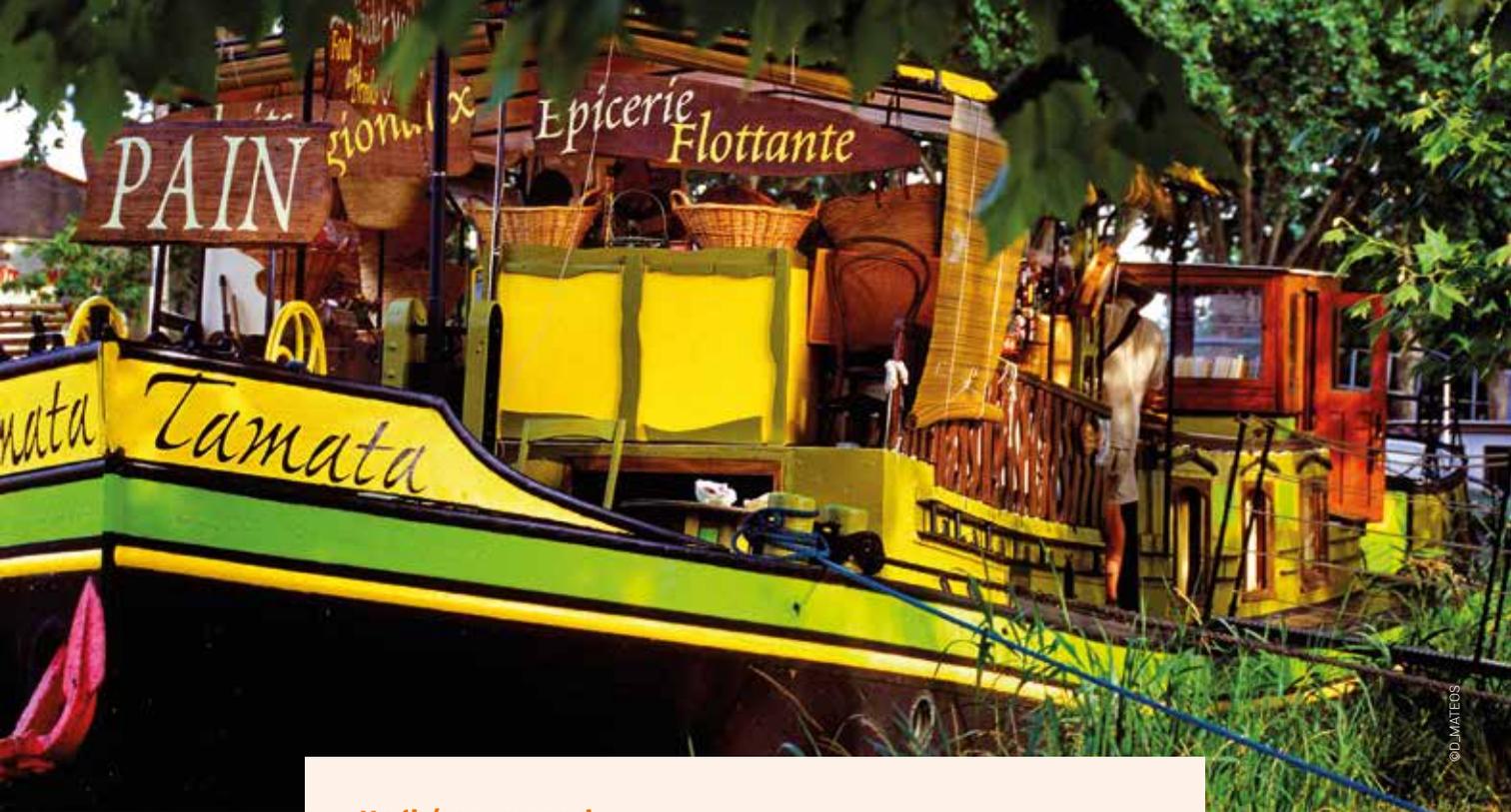
© DR le 20

📍 AU LAC DE SAINT-FERRÉOL (HAUTE-GARONNE)

« Le 20 »

Une terrasse gastronomique sur le lac de Saint-Ferréol (Haute-Garonne), indissociable du canal du midi, aménagé entre 1667 et 1672 pour servir de réservoir au canal du midi. 350 ans plus tard il constitue, notamment pour les toulousains, un merveilleux site de loisirs, boisé et rafraîchissant où l'on peut même se baigner et pratiquer de nombreuses activités nautiques.

🌐 le20revel



SUR L'EAU, EXACTEMENT !



Un dîner > Croisière sur le canal

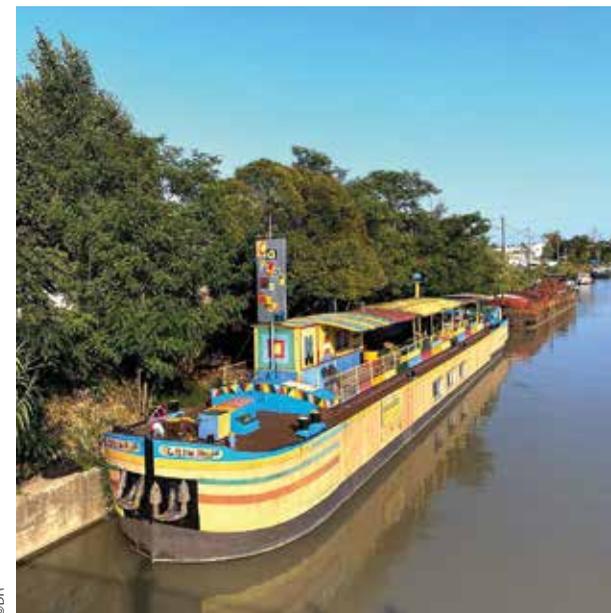
📍 OÙ ÇA ? À TOULOUSE AVEC L'OCCITANIA

A départ de l'embarcadère Bayard, face à la gare Matabiau (Toulouse), l'Occitania propose depuis 32 ans déjà, une mémorable croisière sous la voûte ombragée des superbes platanes qui bordent le canal du Midi. Le samedi soir, la croisière nocturne propose une ambiance lounge avec des musiciens qui sauront rendre votre aventure gourmande sur l'eau inoubliable !

Un thé gourmand

📍 OÙ ÇA ? SUR LE TAMATA, LA PÉNICHE ÉPICIÈRE DU SOMAIL (AUDE)

Un bateau reconverti en épicerie flottante pour les plaisanciers du canal où l'on peut acheter et déguster une sélection de produits régionaux, déjeuner (dès 7h du matin) ou prendre le thé dans l'après-midi en contemplant le ballet des bateaux de location...



Boire un rhum et s'imaginer en pirate fluvial

📍 OÙ ÇA ? AU CAPHARNAÛM, À BÉZIERS (HÉRAULT)

Une péniche rhumerie des plus colorées amarrée à Béziers, non loin des 9 écluses

AUTOUR DES VINS DU CANAL DU MIDI

L'Occitanie possède le plus grand vignoble au monde en surfaces cultivées sous signe officiel de qualité (AOC - AOP). De Carcassonne à Sète, le canal du Midi traverse un océan de vignes et nombreux sont les chais ouverts à la visite. Regroupés sous l'appellation « vins du Languedoc », les productions locales incluent les vins des Corbières, du Minervois, de Saint-Chinian, mais aussi le Picpoul de Pinet ou les vins du Cabardès, pour ne citer que les plus célèbres.



Château de Paraza



Le château de Pennautier

Illustre propriété familiale surnommé le « Versailles du Languedoc » où il est possible de séjourner.

Notre sélection :



Le Domaine de Lorgeril et le château de Pennautier (Aude)

La Maison Lorgeril propose la dégustation et la découverte de plus de 30 vins dans sa boutique. AOC Cabardès, Minervois, Minervois la Livinière, Saint Chinian, Faugères, Côtes du Languedoc, Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon villages, vin de cépages... Une vraie découverte des terroirs régionaux. Visite du chai d'élevage en barrique et parcours didactique pour comprendre les vins produits avec passion par la famille Lorgeril sur 250 hectares de vignes en conversion biologique.

Le Chai, La Maison des vins du Minervois à Homps (Aude)

Sur le quai des Tonneliers, au bord du Canal du Midi, les vignerons du Minervois ont installé leur Maison des vins et leur boutique, au cœur de la capitainerie de Port-Minervois. Ils vous y proposent une sélection rigoureuse de vins de plus de 100 caves et domaines de l'appellation.

Le château de Paraza (Aude)

Pour ses vins subtils et parce que Riquet, le concepteur du canal y a vécu et a laissé en héritage les somptueux jardins en terrasse qui dégringolent sur le canal. On y testera également « l'accord parfait vins & fromages » : une expérience gourmande pour explorer des accords classiques et surprenants entre les vins du domaine et une sélection de fromages artisanaux locaux. On peut également y séjourner dans de luxueuses chambres d'hôte.

Vraiment le long du canal : Château de Ventenac - Ventenac Minervois

Visitez cette cave prestigieuse en bordure du Canal du Midi, voyagez dans le temps et partez à la découverte de nos différents cépages du Minervois. Naviguez au fil de la gamme des vins proposés, élaborés avec passion depuis des générations.

Passion bière : 3 brasseries dans l'Hérault !

Alaryk à Béziers (plusieurs fois médaillée), Brescou à Agde (Médaille d'or pour la bière Surfing Hops Dipa et médaille argent pour la bière India Pale Ale au concours international de Lyon 2022), et Brasserie de l'Oppidum à Capestang (nouvelle brasserie).

La cave des Vignerons d'Ensérune (Hérault)

Soirées gourmandes les mercredis jusqu'à fin septembre et soirées musicales à dates programmées.

Le vermouth préféré de James Bond, (Le célèbre Agent 007)

est produit par la Maison Noilly-Prat à Marseillan au bord de l'étang de Thau, non loin de la pointe des Onglous (là où le canal du Midi finit sa course en eau douce en rejoignant l'étang de Thau). Outre le fait qu'on peut visiter les chais et tout apprendre des secrets de fabrication du fameux apéritif on peut également y suivre des ateliers de mixologie (art de confectionner les cocktails) pour impressionner vos amis lors de vos prochaines soirées.

[noillyprat.com](https://www.noillyprat.com)

**CURIEX
ÉPICURIEN
PLUS
D'EXCUSE !**



Le canal du Midi permet de découvrir 6 DES 41 GRANDS SITES D'OCCITANIE :

- . Toulouse
- . Béziers
- . Aux Sources du canal du Midi (Sorèze - Saint-Ferréol)
- . Agde / Pézenas
- . Carcassonne
- . Sète

CASSOULET VS RIZ DE MARSEILLETTE : LE CHOC DES GOURMANDS

Team cassoulet



CASTELNAUDARY > CARCASSONNE > TOULOUSE :

La guerre du cassoulet !

Le cassoulet, en bref. C'est une spécialité régionale du Languedoc, à base de haricots secs, généralement blancs, et de viande. À son origine, il était à base de fèves. Le cassoulet tient son nom de la cassole en terre cuite émaillée dite caçòla en occitan et fabriquée à Issel.

Où manger le meilleur cassoulet ? Nous avons retenu pour vous ces trois adresses, qui font figure d'institution :



© Restaurant Emile

Le restaurant Emile à Toulouse,

avec le fameux cassoulet au confit de canard de Francis, à déguster sur l'une des plus belles places de la ville rose, dans une ambiance « village ».

restaurant-emile.com



© Hostellerie Etienne

L'Hostellerie Etienne à Labastide d'Anjou (Aude)

à mi-chemin entre Toulouse et Carcassonne.

hostellerieetienne.com



© La Maison du cassoulet

La Maison du cassoulet

3 adresses gourmandes à Toulouse, Carcassonne et Castelnaudary

maisonducassoulet.com



UN ÉVÈNEMENT :
LA FÊTE DU CASSOULET À CASTELNAUDARY
DU 17 AU 21 AOÛT 2022



Team riz de marseillette



Le saviez-vous ?

La Camargue n'a pas le monopole de la production de riz en France. Au fil des paysages traversés en longeant le canal du Midi, d'improbables cultures apparaissent parfois, évoquant plus sûrement l'Asie du sud-est que les plaines languedociennes... C'est ainsi que dans l'Aude, un ancien étang asséché qui jouxte le canal du Midi est aujourd'hui exploité pour la riziculture. On y produit toute une gamme de riz aux saveurs uniques, ainsi qu'une bière des plus originales à base de riz des plus classiques aux plus raffinés (riz rouge, riz parfumé). Un souvenir insolite à ramener d'une virée au fil du canal du Midi !



« o-riz-ginal » garantie sans gluten et bio !

riziere-vignobledemarseillette.com

L'OLIVE VERTE ELLE MET TOUT LE MONDE D'ACCORD !

À la poursuite du diamant vert : les lucques de l'Oulibo à Bize-Minervois (Aude)

La campagne que traverse le canal du Midi resplendit de ses paysages façonnés par l'homme. Entre deux parcelles de vignes, des carrés vert-de-gris aux reflets bleuté attirent inmanquablement l'attention. L'olivier fait un retour en force sur ses terres ancestrales. A Bize-Minervois, une visite à la coopérative oléicole « L'Oulibo » s'impose. Riche de ses 80 ans d'activité au service du public, on y déguste la rolls des olives : la fameuse lucques du Languedoc, cultivée exclusivement en Occitanie et qui bénéficie, à juste titre d'une AOP depuis 2017. Du fruit à l'huile, découvrez le travail des oléiculteurs, du moulinier... et suivez toutes les étapes de la transformation, jusque dans la boutique de nos producteurs. Surnommée le « diamant vert », la Lucques du Languedoc est typique par sa forme en croissant de lune, son petit noyau, sa chair fine et savoureuse. Elle est douce et voluptueuse au palais avec un léger goût d'avocat beurré et de noisette fraîche. Présente sur la table des plus grands chefs français, c'est l'olive gastronomique par excellence !

🌐 loulibo.com

Autre oléiculteur qui dispose lui d'une boutique le long du canal :

Le Domaine des Pères > Trèbes (Aude)

Oléiculteurs, depuis 3 générations.

🌐 domaine-des-peres.com

Autre adresse oléicole familiale :

Le Moulin de la Restanque > Roubia (Aude)

Au cœur du Minervois, terroir chargé d'histoire, Laurent et Magali vous accueillent dans leur domaine et font partager leur passion pour cette terre, héritage familial en initiant les visiteurs à l'oléiculture, à l'élaboration de l'huile et du vin.

🌐 moulinrestanque.com



©Charles-ADT-Aude

L'OENORANDO

Le concept qui cartonne



"L'Oenorando®, c'est l'alchimie parfaite entre la découverte du patrimoine viticole de l'Hérault et ses plus beaux paysages. Quand la randonnée rencontre les vignobles, c'est tout un territoire qui valorise l'excellence de son terroir."

Il en existe plus d'une vingtaine. On optera pour l'oenorando entre canal du Midi et vignoble de Villeneuve-lès-Béziers... L'idée : au départ d'un domaine ou d'une cave coopérative on randonne au milieu des vignes et on termine la randonnée à la boutique pour déguster et acheter, par cartons entiers (quand on aime on ne compte pas !) les bonnes bouteilles issues des terroirs traversés. Et quand le canal du Midi rencontre la Méditerranée, place aux plaisirs salés, du côté de Sète et de l'étang de Thau avec les huitres, les tielles de Sète, Bouzigues ou Marseillan...



METROPOLITAIN

LIFESTYLE

ART DE LA TABLE | CULTURE | MOBILITÉ



ESSAI AUTOMOBILE
Peugeot 408

SÉLECTION CAVISTE
Riesling grand cru