“Vert”
L’Hérault !
Dossier de Presse 2023
Département Hérault
Tourisme Hérault

© E. Brendle

SOMMAIRE

Quoi de neuf ? 3

- Loisirs Nature et Slowtourisme 4
- Patrimoine 8
  Naturel, culturel, industriel, historique, religieux...
- Hébergements et Restaurants 16

Acteurs d'ici, parmi tant d'autres 28

- Oenotourisme... Quelques idées 29
- Naturellement bon 33
- Artisanat 40

L'Ecologie et la solidarité en action 46

- Des lieux et initiatives riches de sens 47
- Sauvegarde du monde animal 52
- Consommer responsable 56
- Des hébergements verts 58

Quoi de neuf ?

© Fanny Alibert, DR, V. Bartoli, Théo Pitou, Centre des Monuments Nationaux, Emma-Klara Sandberg

Loisirs Nature et slowtourisme

GR® de Pays « entre 2 lacs, Avène – Salagou »

Nouveauté automne 2022

Ce sentier permet de relier deux grands sites majeurs du département de l'Hérault : le lac des Monts d'Orb et celui du Salagou. Le but est de proposer aux randonneurs et aux touristes la découverte en itinérance des deux lacs emblématiques.
Cet itinéraire comprend :
- 2 boucles « le tour du lac d'Avène » (33km), au départ de Ceilhes et « le tour du lac du Salagou » (32 km), en partant des rives de Clermont l'Hérault.
- Un linéaire « le sentier des 2 lacs » (65 km) donne la possibilité de joindre les 2 boucles.

La thématique de l'eau est un point fort de ce sentier. Il permet de découvrir la beauté des deux lacs aux paysages et couleurs contrastés. La création de ce GR® de Pays, évidente par l'intérêt géologique, géographique et patrimonial des territoires traversés, permettra par son balisage, sa signalétique, l'information sur les hébergements et les transports, de composer une offre attractive, destinée aux pratiquants de la randonnée.

© Hérault Tourisme E. Brendle

Afin de rendre l'itinérance la plus agréable qu'il soit, il est possible de faire appel aux services de la Malle Postale pour le transport de bagages, transferts... (**https://www.lamallepostale.com/fr/itineraires/entre-deux-lacs-avene-salagou**) ou opter pour une formule encadrée (**https://www.languedoc-nature.com/fr/Randonnee-Lac-Salagou-Lac-Avene**).

© Hérault Tourisme E. Brendle

Toutes les infos sur le parcours :

https://www.herault-tourisme.com/fr/activites/itinerance-slow-tourisme-herault/itinerance-a-pied-gr-sud-france/gr-de-pays-entre-deux-lacs/

GR® de Pays « Tours en Minervois, Saint-Chinian, Faugères »

Nouveauté automne 2021

Ce GR® propose 5 boucles de 2 à 3 jours pour découvrir vignobles, paysages et patrimoines, au cœur des appellations « Saint Chinian », « Faugères », « Minervois », « Saint Jean du Minervois »

© R. Domergue Hérault Tourisme

https://www.haut-languedoc-vignobles.com/explorer/se-detendre/gr-de-pays-tours-en-minervois-saint-chinian-faugeres

Escapade nature sans voiture le long du canal du Midi

Nouveauté janvier 2023

Dès 2023, une expérience pour découvrir le Grand Site en devenir « canal du Midi, Béziers » en version slow et écolo, verra le jour, à l'instar des escapades nature sans voiture entre les 3 Grands Sites du Cœur d'Hérault.
https://www.grandsitecanaldumidi.fr/

© Hérault Tourisme J. Noclercq

Via Ferrata – les Balcons de l'Orb

Nouveauté été 2022

Nouveaux baudriers, nouveau décor, c'est à la Tour sur Orb, au Bousquet de la Balme (3 km de Bédarieux), qu'une via ferrata a vu le jour en 2022 sur le territoire du Grand Orb.
Un nouveau site pour vivre des sensations fortes en toute sécurité.
Deux parcours différents : un parcours découverte pour les débutants et les familles, un parcours un peu plus sportif pour les initiés.
Câbles, échelles, ponts de singe, passerelles, rampes, tyrolienne…

A découvrir en autonomie avec le matériel de sécurité adéquat ou accompagné par les prestataires spécialisés.

Pratique Libre :
Matériel individuel conseillé : une corde de 25 à 30 m de long, des vêtements adaptés des chaussures légères de randonnée, une gourde d'eau et une trousse de 1er secours.
Location de matériel :
• Arbre et Aventure 34 à Bédarieux - 06 71 73 93 58
• Lou Castellou à Dio - 07 77 31 32 35

Pratique Encadrée :
• Acroroc : 04 67 97 20 50 / 06 85 34 14 54
• Aventure 34 : 06 79 35 40 57
• Caroux Aventure : 06 42 57 02 32
• Bol d'air, bulle d'eau : 06 71 68 88 53

Informations :

https://cutt.ly/rLZWZd0

https://www.tourisme.grandorb.fr/

© Acroroc

Nouveau site d'escalade de Labeil «les esclops»

Nouveauté automne 2022

Aménagement de 105 voies d'escalade de différents niveaux sur le site époustouflant des falaises de Labeil.
https://www.tourisme-lodevois-larzac.fr/escalade

© V.Bartoli

Voie verte Ganges / Saint Hippolyte du fort

Lancement avril 2023

Grâce à ce tronçon, empruntant un ancien réseau ferré désaffecté, qui vient s'ajouter à la voie verte actuelle présente de Ganges à Sumène et de Saint Hippolyte à Quissac.
Il sera possible de faire une excursion de plus de 35 km à travers les garrigues, le piémont cévenol et la vallée du Rieutord en faisant une halte dans les villes et villages cévenols.

De Béziers à la mer à vélo

L'itinéraire cyclable « Béziers La mer » s'étend de Lignan-sur-Orb aux plages, via Béziers. Il permet de rejoindre le port de Valras-Plage et Sérignan plage en suivant les berges du canal du Midi, sur le chemin de halage, et de l'Orb, sur petites routes et sentiers.
Il permet notamment d'atteindre en mobilité douce la réserve Naturelle des Orpellières et sa maison de Site, inaugurée en 2021, qui propose de nombreuses activités et animations d'avril à novembre.

https://fr.calameo.com/office-de-tourisme-beziers-mediterranee/read/0003003460ac8a8ae902c
https://youtu.be/da4kc95f5nM

Encore plus d'itinérance et slowtourisme sur notre site :

https://www.herault-tourisme.com/fr/activites/itinerance-slow-tourisme-herault/

Patrimoine…
Naturel, culturel, industriel, historique, religieux…

La démarche Géoparc : valoriser les richesses géologiques de l'Hérault

L'Hérault est riche de paysages et affleurements uniques, et des sous-sols composés d'à peu près tous les types de roches qui permettent de lire 600 millions d'années de notre terre.
Cet héritage géologique insolite est une raison de plus de s'engager collectivement dans la préservation de ce territoire d'exception.
En ce sens, le Département mobilise différents partenaires (collectivités, organismes publics, associations…) pour œuvrer, en synergie, à la valorisation de ce « géoparc » unique, dans une démarche de co-construction, en vue de l'élaboration d'une stratégie commune.
Un objectif : rassembler les initiatives locales pour écrire un plan d'action global de valorisation, de préservation, de médiation avec les publics, mais aussi de développement d'un tourisme durable, dans l'optique de préparer une candidature auprès de l'UNESCO pour obtenir le label « GEOPARC MONDIAL »
« *Ruffes » permiennes du Lodévois, Grotte de Clamouse, Bassin carbonifère de Graissessac, Lac du Salagou, Dalle paléontologique de la Lieude, Gorges de l'Hérault, Cirque dolomitique de Mourèze, Pic de Vissou, Volcanisme plio-pléistocène, Métamorphisme de la Montagne Noire…* »
https://geoparc-herault.fr/

© Hérault Tourisme S. Lucchese

© Hérault Tourisme E. Brendle

© Hérault Tourisme E. Brendle

Le hameau de Navacelles réhabilité
Un éco-chantier pour la valorisation du village

Inauguré en sept 2022 pendant les journées du patrimoine. Les ressources utilisées (roche etc) pour la réhabilitation proviennent du cirque même et ses falaises.
https://www.cirquenavacelles.com/projet-de-valorisation-du-hameau-de-navacelles/

Centre d'interprétation des plafonds peints de Puisserguier

Nouveauté août 2022

A la fin du Moyen Âge, le Languedoc se relevait d'une période très difficile de guerres et d'épidémies. Dans ces temps florissants, sur la place de l'église de Puisserguier, un grand hôtel particulier, la « maison du Viguier », fut somptueusement aménagé. Puis complètement oublié, jusqu'au moment où, en 2012, le bâtiment devenu insalubre fut destiné à être détruit.
On découvrit alors que sous des badigeons et un faux plafond subsistait un plafond peint d'une grande qualité, vieux d'environ 500 ans. Restaurer tout le bâtiment était un pari difficile. Le plafond fut donc démonté, mis à l'abri, et étudié. Les closoirs ont été déposés, les peintures restaurées par des spécialistes et les sujets peints ont fait l'objet d'une étude historique.

© Hérault Tourisme S. Lucchese

Un espace muséographique dans une salle du château permet aujourd'hui de présenter ces plafonds peints au public, avec des tableaux explicatifs permettant la compréhension des peintures et du système des closoirs.
On retrouve notamment sur ces peintures des portraits d'hommes et femmes, des animaux fantastiques, les armoiries dont celle du roi de France marié à Anne de Bretagne, la famille de Foix qui sont vicomtes de Narbonne et barons de Puisserguier.

Les « Dimanches du Patrimoine » en Lodévois & Larzac

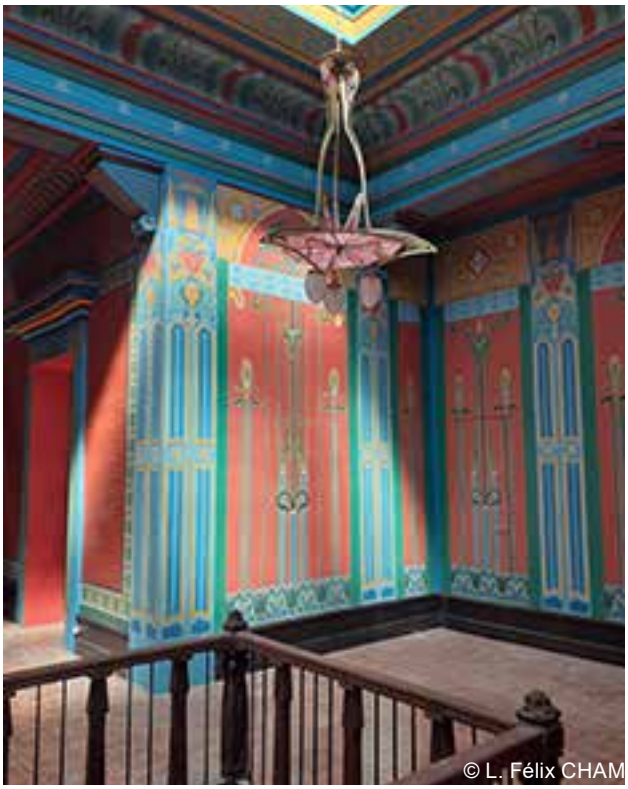
Dès l'automne 2022

Les «Dimanches du Patrimoine» suggèrent des propositions inédites de visites pour adultes et enfants.
Pressentis pour se dérouler le 1er dimanche de chaque mois, pour coupler avec le 1er dimanche entrée à 1€ au musée de Lodève, ce rendez-vous devrait s'inscrire dans la durée pour proposer aux visiteurs un programme à la journée.
https://www.tourisme-lodevois-larzac.fr/les-dimanches-du-patrimoine-en-lodevois-et-larzac

Château Laurens à Agde

Nouveauté juin 2023

Après de nombreuses années et un vaste chantier de restauration le Château Laurens se dévoilera à nouveau dès le samedi 10 juin 2023, à l'occasion de la Journée Mondiale de l'Art Nouveau.
Cette surprenante villa de 1897 subit d'importants travaux de restauration pour bientôt se dévoiler au public. La bâtisse en bordure du fleuve Hérault, par son style architectural hors normes, ne manque pas d'attirer l'œil et suscite une vive curiosité. Elle illustre par son style Art Nouveau l'extraordinaire vitalité des mouvements artistiques à l'aube du XXe siècle. L'histoire de ce palais singulier est intimement liée à la vie de l'Agathois Emmanuel Laurens, héritier d'une immense fortune. Mélomane et grand voyageur, il va exprimer son goût pour les avant-gardes artistiques en travaillant notamment avec Eugène Dufour, Léon Cauvy, ou Eugène Simas.
https://www.agglo-heraultmediterranee.net/accueil/nos-competences/patrimoine/la-villa-laurens-a-agde/


© L. Félix CHAM

© G. Monchaux Ville d'Agde

Le Musée de la Porte à Pézenas fête ses 30 ans en 2023

La collection a récemment été enrichie de nouvelles portes : portes cintrées du XIXème siècle, de la cellule du tribunal de commerce… Dans l'atelier du Conservatoire de la menuiserie-ébénisterie de Serge Ivorra (maître ébéniste), Sullivan Auguet et Guillaume Rose, 2 jeunes apprentis, réalisent une reproduction de la porte la plus ancienne d'Europe (3 700 ans avant JC), trouvée dans le lac de Pfäffikon en Suisse en 1868, et aujourd'hui exposée au Musée national de Suisse.
https://www.capdagde.com/a-faire/musee-de-la-porte-et-de-la-ferronnerie

Le Bunker 610 à la Tamarissière

Pour fêter, cette année, les 10 ans de l'ouverture de l'hôpital de batterie de la Tamarissière, autrement appelé le bunker de type 638, l'association Agde Histoire 39-45 se lance, dès l'automne 2022, dans la restauration du bunker 610, ancien PC poste de commandement de la batterie. Le bunker 610 exposera des pièces exceptionnelles trouvées sur le secteur.

© Hérault Tourisme J. Noclercq

Un parcours historique sera installé du bunker 610 au bunker 638 avec une visite de bunkers en bunkers agrémentée de panneaux didactiques afin de découvrir ainsi l'ensemble des fortifications allemandes de la Tamarissière et son histoire unique dans le sud de la France.
Le Bunker 638 est ouvert à l'année avec visite tous les samedis matin, de 9h30 à 12h.
https://www.facebook.com/groups/641135315986822/ - Tél : 06 22 60 51 83

La Villa des cent Regards, Un bel exemple d'architecture art déco

Réouvert aux visites depuis octobre 2022

Chaque 1er samedi du mois, des visites guidées sont organisées à 14h, 15h, 16h et 17h pour découvrir ce patrimoine insolite de l'art nouveau.
Natif de Lombardie à la toute fin du XIXème siècle, Victor Grazi épouse Ida Boldoni en 1921 avant de fuir ensemble le fascisme et se réfugier quelques années en Isère. A la fin des années 30, ils s'installent à Aiguelongue, alors campagne Montpelliéraine.
Victor Grazi, travaille comme maçon, et se passionne pour la technique du béton armé (poutres, poutrelles, coffrages…).
Sur un terrain de vignes acquis vers 1950, Victor Grazi entreprend de réaliser la maison de ses rêves, un château miniature, entièrement en béton, même portes et volets. Un projet un peu fou, dans lequel il a entraîné toute sa famille et pour lequel il a consacré le reste de sa vie.
https://lavilladescentregards.fr/

© Hérault Tourisme S. Lucchese

Parcelle 473 à Montpellier,
Musée privé d'art urbain et contemporain
Nouveauté automne 2022

© Théo Pitou

Laurent Rigail, professionnel de l'art montpelliérain, qui possède une galerie à Paris et une à Séoul, a décidé de créer son centre d'art urbain et contemporain dans un ancien chai familial du quartier Malbosc à Montpellier. 473 fait d'ailleurs écho au numéro de la dernière parcelle encore plantée de vignes.

Les 480m² du lieu, qui a conservé les traces du passé viticole, accueillent les œuvres de grands street-artistes, issues de la collection personnelle du galeriste, de dons d'artistes ou de prêts de collectionneurs privés. Outre le souhait d'ouvrir quotidiennement le lieu au public, le musée a pour ambition d'organiser des ateliers pour les enfants, des rencontres avec les artistes, sans oublier une dimension accessibilité.
https://www.parcelle473.com/

© Théo Pitou

L'usine d'embouteillage de La Salvetat se visite à nouveau
Depuis 2022

Reprise des visites guidées l'été et sur certaines vacances scolaires pour les individuels ou toute l'année pour les groupes. L'Office de Tourisme gère entièrement les réservations et les visites sur place. Visite sur la fabrication des bouteilles la Salvetat, l'embouteillage et le conditionnement suivie d'une dégustation. Photos et vidéos interdites dans l'enceinte de l'usine.
Tél : 05.32.11.09.45
https://www.tourisme-montsetlacsenhautlanguedoc.com

© La Salvetat

Manufacture de la Savonnerie de Lodève
Les visiteurs peuvent s'essayer aux métiers à tisser

L'atelier de Lodève constitue l'unique annexe de la Manufacture Nationale de tapis de la Savonnerie des Gobelins. On y tisse des tapis d'exception destinés aux ambassades, aux monuments nationaux, au Palais de l'Élysée perpétuant ainsi une technique de tissage qui se transmet depuis plus de quatre siècles.
Au cours d'une visite intimiste de l'atelier avec un guide conférencier, le public peut découvrir un trésor du patrimoine français, qui maintient à un niveau d'excellence la tradition des métiers de haute lice.
Depuis 2022, des animations familiales à la manufacture sont proposées l'été. Une combinaison visite de l'atelier / découverte du métier à tisser. Les visiteurs découvrent l'atelier avant de passer de l'autre côté du métier à tisser.
https://www.tourisme-lodevois-larzac.fr/lodeve-ville-d-art-et-d-histoire
https://boutique.tourisme-lodevois-larzac.fr/billetterie/visites-guidees-entrees/manufacture

© E. Debray

Pass « les Musées de Sète »
Nouveauté été 2022

Un Pass Musée à 15 euros permet d'accéder aux 5 musées de la ville (espace Brassens, musée Paul-Valéry, MIAM, musée de la Mer et chapelle du Quartier-Haut)
https://www.thau-mediterranee.com/pass-les-musees-de-sete-sete.html

© M Ricard OT Thau

Nocturnes estivales du musée Paul-Valéry
Nouveauté été 2022

Tous les jeudis de l'été, le musée Paul-Valéry a proposé une ouverture tardive de ses espaces de collection. Ces nocturnes ont été l'occasion de proposer au public une nouvelle manière de découvrir l'exposition de François Boisrond, par des visites guidées en musique notamment. Ces visites nocturnes auront vocation à se poursuivre tout au long de l'année autour d'une programmation dédiée.
https://museepaulvalery-sete.fr/

Jean Moulin à l'honneur en 2023

2023 marque les 80 ans du décès du célèbre résistant biterrois (juillet 1943). Et c'est aussi l'année qui permet de découvrir sa maison natale au cours de visites guidées.

Ce sera également l'occasion de proposer une exposition du fond Jean Moulin, avec sa belle collection de peintures.

Plus globalement, des balades autour de la résistance (catharisme, révolte vigneronne...) seront organisées, et une semaine spécial «Jean Moulin» lui sera consacrée du 22 au 29 mai.

https://www.beziers-mediterranee.com/patrimoine-culturel/maison-natale-de-jean-moulin/

Oppidum et Musée Archéologique d'Ensérune

Réouverture en juillet 2022

Après 4 ans de travaux, l'oppidum d'Ensérune a dévoilé son nouveau visage.
Son musée, entièrement rénové et scénarisé, offre à présent un bel écrin à l'une des plus importantes collections d'armement celtique en Europe ainsi qu'à l'une des plus belles collections de céramique (grecque, ibère, celte, étrusque, romaine ou d'origine orientale) du Midi de la France.

© Centre des Monuments Nationaux

Un nouveau parcours de visite extérieur permet d'observer les différents quartiers restaurés après les fouilles mais aussi de profiter de points de vue uniques sur les paysages alentour (étang de Montady, canal du Midi, massif de la Clape, Méditerranée...).

https://www.enserune.fr/

© La Domitienne Olivier Octobre

Château de Castries réouvert aux visites guidées

Depuis 2022

Le château de Castries constitue, avec son jardin à la Française et son aqueduc, un des plus importants ensembles monumentaux du Languedoc-Roussillon.
Construit à partir du milieu du XVIème siècle par Jacques de La Croix de Castries, il a appartenu à la même famille pendant plus de quatre siècles. Fervents et ferventes royalistes, les membres de la famille, passés de baron à marquis puis ducs, avaient pour devise «Fidèle à son Roi et à l'Honneur».
En 2013, la municipalité de Castries devient propriétaire de l'ensemble du patrimoine (château, parc, aqueduc, dépendances, mobilier), et entreprend, à partir de 2018, des travaux de restauration sous la houlette de l'Association des Amis du Château de Castries.
Septembre 2022 marque l'inauguration de la deuxième tranche des travaux, mais aussi sa réouverture aux visites avec un guide de l'association pour les groupes.
https://www.amischateaudecastries.fr/

© Anthony Allies

La Réserve Naturelle du Bagnas fête ses 40 ans !

A cette occasion, l'équipe de l'ADENA, gestionnaire de la Réserve depuis 1983, a imaginé une année au fil des saisons qui met en lumière la Réserve et fait résonner l'écho du Bagnas sur le territoire, auprès de ses habitants, petits et grands.
Un observatoire mobile sur-mesure et une nouvelle aire d'observation seront inaugurés le 1er février à l'occasion de la Journée Mondiale des Zones Humides.

Ces événements conviviaux, en lien avec l'expertise scientifique de l'ADENA, sensibilisent et offrent un nouveau regard Art & Nature au public.
Ils témoignent également de l'Histoire du Bagnas et de la philosophie de ceux qui connaissent par coeur la richesse de ce territoire à la croisée du Bassin de Thau et de la Vallée de l'Hérault.

https://www.adena-bagnas.fr/

© Hérault Tourisme S. Lucchese

Hébergements et Restaurants

Hôtel-restaurant « la Prison » à Béziers
Ouverture printemps 2023

Construite entre 1850 et 1857 aux pieds de la Cathédrale Saint-Nazaire, l'ancienne prison de Béziers, désaffectée en 2009, va se métamorphoser en hôtel-restaurant.
C'est le cabinet d'architecte A+ Architecture et le maître d'ouvrage SAS Mando qui sont aux commandes de cette réhabilitation avec l'ambition de transformer les cellules carcérales en de belles chambres voutées monacales.

Une seule construction sera créée, un restaurant panoramique à l'image très contemporaine. Sa structure métallique totalement vitrée se posera sur les murs des cours de promenade dite « camembert » en épousant sa forme en demi-lune.

© M. Boulze Pillevesse

© K. Grégoire

Le restaurant aura un accès indépendant à côté du cheminement doux qui relie depuis l'été 2022 le site des 9 écluses de Fonseranes à l'acropole biterroise.

https://www.aplus-architecture.com/projets/thematiques/hotel/hotel-forteress/
https://www.beziers-mediterranee.com/culture/patrimoine/tous-les-chemins-menent-a-la-cathedrale/

Les Terrasses de Saint-Clair à Sète
Depuis l'été 2022

Sur les hauteurs de Sète, avec vue sur la lagune de Thau, Véronique et Manu ont ouvert 3 chambres d'hôtes cosy donnant sur un jardin verdoyant.
Sur place, jacuzzi extérieur, piscine et terrain de pétanque sont la promesse de moments de relaxation et de convivialité.
https://terrasses-saint-clair.fr/

Le Château Hôtel**** et Spa de Siran, Nouveau spa d'extérieur *depuis mai 2022*

Le cadre idéal pour une séance d'hydromassage dans une eau délicieusement chaude. Assis ou allongé, on profite des bulles pour finir de relâcher les muscles et se détendre complètement.
https://www.chateau-de-siran.com/fr/detente-et-bien-etre.html

De château pinardier en maison d'hôtes de charme
Printemps 2023

Candy Miller et son conjoint Charles Teboul ont fait le pari de transformer une «folie» de la fin du XIXème siècle en maison d'hôtes haut de gamme. Située à Béziers, en bordure du canal du Midi, cette «maison remarquable» est nichée au coeur d'un parc arboré d'environ 2000 m² avec piscine, serre et potager.
La maison d'hôtes comporte 3 grandes chambres de 25 à 40 m², dont une suite avec terrasse privative de 18 m² surplombant le canal du Midi.
Charles Teboul, chef à domicile au parcours étoilé, donne une dimension gastronomique à la maison d'hôtes. Les petits déjeuners et la table d'hôtes, à base de produits locaux et de saison, sont dignes des grands hôtels et restaurants. Un salon de thé majestueux à l'ambiance feutrée rappelle les origines anglaises de la maîtresse de maison.
La Maison Jullian offre aussi une proposition aux épicuriens qui souhaitent juste savourer un bon repas ou profiter d'un brunch le dimanche. Dîners thématiques (menus à la truffe, aux cèpes, retour de chasse...) et des dîners à 4 mains avec des Chefs reconnus localement sont proposés régulièrement.
https://www.facebook.com/maisonjullianbeziers/

© Emma-Klara Sandberg

Domaine de Prades à Dio et Valquières, Séjour au calme dans une maison de Maître
Depuis 2021

Johan et Stéphanie Sacy ont ouvert à la location (en entier) cette Maison de maître de 260m² au cœur du Parc naturel régional du Haut Languedoc. 4 chambres, entièrement équipées et décorées avec beaucoup de cachet, peuvent accueillir jusqu'à 13 personnes. Un havre de paix au milieu de la nature et des chevaux. Les hôtes proposent également, en supplément, un petit déjeuner buffet.
https://www.gites.fr/gites_maison-de-maitre-logement-entier-parc-naturel-regional-haut-languedoc---salagou_dio-et-valquieres_h4963432.htm
https://www.facebook.com/Domaine-de-Prades-108787698174672/

La Bergerie des Rêves à Puéchabon, Eco-gite de groupe en pleine nature

Depuis mai 2022

Après la Maison des Légendes à Saint-Guilhem-le-Désert, Elodie et Alexandre Léger s'étaient lancés, voilà 4 ans, dans ce vaste mais beau projet de réhabilitation d'une ancienne Bergerie complètement en ruine. Gestionnaires du lieu pour 30 ans, ils ont réhabilité les lieux quasiment seuls. Du gros œuvre, à la déco, en passant par la confection des meubles, portes mais aussi les vasques en poterie de St jean de fos....

© Maxime Tygat - La Bergerie des Rêves

Ils n'ont pas ménagé leurs efforts pour faire de ce lieu un hébergement exceptionnel, mélange d'ancien et de contemporain, dans le plus grand respect de la nature et de l'environnement. La pièce principale est juste superbe avec sa grande cheminée, les gigantesques tables et bancs en bois de cèdre (d'un arbre qui menaçait de s'effondrer sur la maison des Légendes), le sol en travertin... Et le bassin naturel extérieur, plein feu sur la nature, invite à se relaxer avec les poissons et les grenouilles.

www.bergerie-des-reves.fr

Mon P'tit Hôtel au Grau d'Agde

Depuis le printemps 2022

L'ancien hôtel de l'Ephèbe** s'est métamorphosé avec son rachat par Michel Mathieu-Daudé et sa fille Julie. Rouvert au printemps 2022 après travaux et création de 2 chambres supplémentaires (soit 21 chambres au total), Michel et Julie souhaitent offrir la chaleur et le charme d'une maison d'hôte familiale avec les prestations d'un hôtel dans une atmosphère cosy et joyeuse. La terrasse avec vue mer et fleuve Hérault offre l'occasion de petits déjeuners magiques et de couchers de soleil mémorables.

https://monptithotel.fr/

Hôtel La Grande Conque**** au Cap d'Agde

Depuis le printemps 2022

Des chambres spacieuses relookées avec goût, un accueil aux petits oignons et une vue panoramique sur les falaises du Cap d'Agde, et sa plage atypique de sable volcanique à 20m à peine.

https://www.hotelgrandeconque.com/

© La Grande Conque

La Soulenque à Capestang, Maison d'hôtes de haut standing

Depuis l'été 2021

Anciens restaurateurs au Cap d'Agde, Marie-Christine et Dominique ont racheté cet ancien chai de 550m² superbement rénové pour en faire une maison d'hôtes. Parfait mariage d'éléments contemporains au charme des vieilles poutres et murs en pierre, la demeure propose 3 chambres et une suite tout confort aux noms de cépages, une jolie piscine extérieure lovée dans un petit jardin arboré, une salle de fitness et sauna, un coin billard et jeux, mais aussi un joli patio pour accueillir les repas sous verrière concoctés par Dominique en hors saison.

https://www.lasoulenque.com/

© La Soulenque

Domaine de Pouzes,
Ferme d'hôtes pour se connecter à la nature

Depuis mai 2022

Ferme familiale de culture de plantes aromatiques et médicinales bio à Pézènes-les-Mines qui propose à la vente infusions, aromates, huiles essentielles et eaux florales... mais aussi, depuis mai 2022, des séjours en chambre d'hôtes dans la bastide. 2 chambres, réunies en une suite familiale entièrement rénovée, peuvent accueillir 4 personnes pour un séjour au calme, en totale immersion dans la nature.

Sophie et Gaëtan proposent des produits d'une qualité supérieure, bien au-delà des exigences du bio. Sélection de plantes adaptées à un climat sec et peu gourmand en eau, et approche respectueuse des sols et de l'environnement. Une vingtaine de variétés de plantes aromatiques sont cultivées, cueillies et séchées naturellement sur place dans la grange séchoir, avant d'être conditionnées pour des usages alimentaires et cosmétiques.
Dans une démarche locale, les huiles essentielles sont extraites par alambic de La Tour-sur-Orb, les plans sont produits par Loïc Gineste (pépiniériste à Dio), qui prélève les espèces sélectionnées pour faire les boutures.

La production du domaine peut être achetée sur internet, au domaine et chez certains détaillants, épiceries fines et herboristeries.
https://pouzes.fr/

Domaine de l'Oulivie : oliveraie, restaurant,
... et bientôt des chambres d'hôtes

Ouverture estimée été 2023

L'oliveraie familiale en agriculture biologique au Nord de Montpellier ne cesse de développer son éventail de propositions.
En 2022, la famille Viala inaugurait le restaurant/bar à cocktail et son toit terrasse avec vue imprenable sur l'oliveraie et le Pic Saint-Loup. Des soirées musicales et gourmandes ont rythmé les soirées estivales.
En 2023, des chambres d'hôtes et une salle de réunion devraient parfaire l'offre pour un séjour complet au coeur des oliviers.
https://oulivie.com/

© Y. Guéchi

© Hérault Tourisme S. Lucchese

Résidence de tourisme «Néméa–Le Sylène» - Cap d'Agde

Depuis 2022

Cette résidence de tourisme, avec des hébergements allant du studio au T4, vient de voir le jour dans le quartier moderne et animé d'Iconic, à proximité du port, des commerces et des plages. Son architecture courbée et ronde s'inspire de la marina. Elle dispose de toutes les infrastructures pour des vacances réussies : piscines intérieure et extérieure chauffées, sauna, hammam, bain à remous, salle de sport, mini-club pour enfants (4-12 ans) gratuit en juillet-août.
https://www.residence-nemea.com/ete/france/languedoc-roussillon/herault/cap-d-agde/residence-vacances-le-sylene-254.html

Chambre d'hôtes La Tour à Aspiran

Depuis fin juillet 2022

Axelle Rousseau, ancienne décoratrice de cinéma, a rénové cette maison de caractère du XVIIè siècle avec authenticité, simplicité et raffinement, en utilisant des matériaux anciens. Chacune des chambres possède sa propre ambiance et se love dans un havre de paix.
La piscine, au cœur du patio, invite à la relaxation, à l'abri des regards, dans la fraîcheur ombragée d'un vieux murier platane .
https://www.latourdaspiran.com/

© La Tour d'Aspiran

Le Phantom Bar, cocktails, petite restauration et inspiration chapeaux made in Hérault

Lucile et Christophe ont ouvert, au coeur de Montpellier, un bar à cocktails, vins et bières avec petite restauration… Chapelier, Christophe expose aux murs des chapeaux en feutrine dont les clients peuvent s'inspirer pour passer ensuite commande en sur-mesure sur Lehoux hat.
https://www.phantombar.fr/ - https://www.lehouxhats.com/

Le restaurant brasserie l'Ecole à Olargues a complété son offre avec des chambres & suites, mais aussi salle de fitness et piscine

C'est l'histoire d'un coup de cœur lors d'une visite chez un ami belge non loin d'Olargues en 2013. Un coup de cœur pour l'environnement d'abord, puis pour Olargues et cette ancienne école du XIXème siècle.
Plusieurs étapes de rénovation ont conduit à aménager au fil des ans un lieu de vie familial, puis un restaurant, puis des chambres et loft, un jardin avec potager et terrain de pétanque, et dernièrement un espace fitnesse et piscine sont venus compléter l'offre.
Dans ce boutique-hôtel-restaurant de Stefanie Van Haudenhove, l'art est porté aux nues : l'art dans la décoration des chambres, dans l'architecture des lieux, dans la préparation de plats naturels à déguster en terrasse en surplomb du village.
La cuisine est très végétale, s'appuyant sur les plantes et légumes du potager. Elle peut être complétée de poissons et crustacés, mais jamais avec de la viande.
https://ecoleolargues.com/page/rooms

L'Auberge du Cap à Sumène

Depuis 2022

L'Auberge restaurant du Cap à Sumène est tenue par la famille Delpuech producteurs / éleveurs depuis plusieurs générations. Dans leur nouveau restaurant, avec vue imprenable sur la vallée, ils proposent une cuisine locale authentique et généreuse à partir de produits de saison, directement du champ à l'assiette.
https://www.aubergeducap.com/

La Comète à Aniane

Les amoureux des soirées étoilées apprécieront ce nouveau restaurant sur les hauteurs d'Aniane, à proximité de l'Observatoire Astronomique.
Ici, c'est esprit guinguette, grillades, salade et ambiance musicale.
https://www.facebook.com/LaCometeAniane

La Découverte, nouveau restaurant du Théâtre Molière à Sète

Depuis novembre 2022

La cheffe Aude De Pouzilhac propose, du mardi au vendredi les midis ainsi que les soirs de spectacles, des tapas et plats à base de produits locaux de saison.
Une carte aux influences du monde sans cesse renouvelée à découvrir au cœur du théâtre à l'italienne.
https://tmsete.com/le-tms/restaurant-la-decouverte

© C.Sospedra OT Thau

Le Pied de la Lune, bar à vins tendance à Villespassans

Depuis juin 2022

Le Pied de la Lune (en référence à une ancienne parcelle de vignes) a ouvert début juin 2022 dans l'ancien chai. Le couple Gilles Marco et Valérie Petit, pourtant novices en la matière, se sont lancés dans ce beau projet de bar à vins dans l'ancienne cave ayant appartenu à la famille de Valérie. L'ambiance intérieure est feutrée avec plusieurs espaces qui invitent à se poser pour partager un moment convivial et épicurien sur l'un des fauteuils club ou tabourets hauts. L'âme du lieu est conservée avec les murs en pierre, anciennes cuves... Un pied de vigne accueille même les visiteurs dès l'entrée... La carte des vins (essentiellement du coin) est étoffée et les tapas sont préparés avec des produits frais de producteurs locaux.
Expos et soirées ponctuelles complètent les propositions.
A terme, les lieux devraient également accueillir des hébergements.

https://www.facebook.com/profile.php?id=100083118591115
http://lepieddelalune.com/

© Hérault Tourisme S. Lucchese

Café Déco à Capestang

Depuis août 2022

Jane et John, un couple d'anglais installés il y a plusieurs années dans la commune, se sont lancés avec enthousiasme dans cette nouvelle aventure. Ouvert matin et après-midi, on apprécie s'y poser pour un petit-déjeuner ou un goûter, télétravailler dans le patio, tout en dégottant le super cadeau ou souvenir d'un artisan local.

Aquarelles, bijoux, poteries... de créateurs tout proches, s'exposent sur les murs et étagères du petit café. Il faut dire que Jane elle-même créait encore il y a peu des objets en bois, à base de tonneaux. Alors l'artisanat, elle connaît, et gère cet aspect-là du projet. John, lui, officie derrière le comptoir et au service. Un super duo pour un lieu convivial et atypique.

© Hérault Tourisme S. Lucchese

https://www.facebook.com/CafeDecoCapestang

Fabien Lefebvre, secondé par Aurélien Michaud, aux commandes d'un nouveau restaurant du groupe LJ Hôtels & Co à Béziers

Ouverture estimée 1er semestre 2023

Le chef, Meilleur Ouvrier de France 2004, de l'ancien restaurant étoilé l'Octopus à Béziers prendra les rênes d'une nouvelle adresse gastronomique dans une demeure Art Déco de 1920, non loin de l'Hôtel In Situ**** et de l'Hôtel Particulier****.
Au cœur des projets du groupe LJ Hôtels & Co, en tant que directeur de la restauration et du développement, il a lancé en 2019 et imaginé la carte du premier restaurant du groupe, le Pica-Pica de la place Jean Jaurès. La cuisine, déclinée sous forme de tapas gastronomiques, a été récompensée par un bib gourmand Michelin seulement quelques mois après l'ouverture du restaurant.
https://www.ljhotelsco.fr/

Òrt(o), cuisine slowfood et traiteur à Cessenon sur Orb

Depuis juin 2022

Rejoints par leur fille Enza après ses études culinaires, Ludo et Anna Bosi, se sont lancés dans ce nouveau projet, un restaurant au sein même de leur exploitation agricole. Ils y proposent une cuisine à prédominance végétarienne, à base des légumes produits en agroécologie.
Ouvert aux beaux jours, on peut prendre le repas sur la terrasse champêtre de l'exploitation agricole ou à emporter. Soucieux de l'impact environnemental, le restaurant est également autonome en électricité grâce à ses panneaux solaires. Les vins et bières servis sont biologiques et nature.
Circuits cours et accords mets & vins sont à l'honneur sur la carte éphémère !
Les maraîchers proposent aussi une formule traiteur pour les évènements (mariage, baptêmes, anniversaires…) et des plats à emporter en hors saison.
Òrt est la traduction de potager en occitan et orto, la traduction italienne. Òrt(o) est le mélange de la terre d'accueil occitane où l'équipe a pu s'épanouir dans sa passion et de ses racines italiennes, sources d'inspirations en cuisine.
https://www.facebook.com/%C3%92rto-cuisine-slowfood-traiteur-102825159104413/

© Anna-Teresa Bosi

Le Trinque Fougasse O'Uest à St Jean de Védas, Nouvelle adresse pour la célèbre enseigne montpelliéraine

Depuis septembre 2022

Si O'Nord lui a fait un nom avant de disparaître, l'enseigne a depuis fait des petits. O'Sud a fait sa place depuis plusieurs années déjà dans le quartier Port Marianne. O'Petit a fait son nid au coeur du centre historique depuis 2021.

A présent, c'est au tour d'O'Uest de rejoindre l'aventure de l'enseigne montpelliéraine de bar à vins - restaurant - caviste «Trinque Fougasse». Le principe reste le même. On déguste les vins qui accompagneront au mieux ensuite notre repas, parfois sous fond de concert et ambiance musicale.

https://www.trinquefougasse.com/

© M. Sanz

La Cour, un chouette bar à vins à Cesseras

Depuis le printemps 2022

Au cœur du petit village de Cesseras, dans une cour arborée et soigneusement aménagée, Arnaud et Guillaume ont ouvert au printemps 2022 un bar à vin atypique et cosy. On « chill » avec un verre de vin ou un cocktail tout en dégustant des tapas et planches apéro à base de produits frais et faits maison. Le lieu accueille régulièrement des petits concerts de musique jazz ou bossa. Pour parfaire, ils ont adjoint une petite boutique avec produits régionaux et artistiques.
https://www.facebook.com/lacourcesseras/

© La Cour

Les Halles 610, nouveau temple gourmand à Jacou

Depuis septembre 2022

Un peu dans la même veine que les Halles du Lez au Sud de Montpellier, mais dans un quartier beaucoup plus commercial, les Halles 610 offrent une nouvelle alternative aux épicuriens de l'Est et du Nord de Montpellier. Restaurants de tout horizons côtoient boucherie, fromager, maraîcher, boulanger... Un bar complète les propositions pour accompagner les plats que chacun choisit à sa guise auprès d'une enseigne ou d'une autre. A emporter ou déguster sur place, sur l'une des tables intérieures ou en terrasse.

https://le610.com/resident/les-halles-du-610/

© S. Lucchese

Le chef étoilé De Lauzun ouvre son bistrot à Caux

Janvier 2023

Une seconde adresse pour le chef étoilé où il propose une cuisine familiale traditionnelle française en toute simplicité. Faisant ainsi résonner son âme d'enfant en se replongeant dans les moments familiaux des repas du dimanche…
Le tout avec des vins d'ici et d'ailleurs et une équipe dynamique et accueillante.

https://www.facebook.com/profile.php?id=100087969219959

© De Lauzun

Les Docks du GR,
Nouvel espace gourmand en Grand Pic Saint-Loup

Début 2023

Projet muri pendant deux ans par Guy Giner et ses associés, les "Docks du GR", avec une architecture résolument contemporaine de l'architecte Paul L'Hermite (Viols-le-Fort), proposent un nouveau pôle culinaire à Saint-Martin-de-Londres.
On y trouve : le «GR» ou Grand Restaurant (clin d'oeil au GR® de Pays Grand Pic Saint-Loup, élu GR®préféré des Français en 2021), une cave à vins, une épicerie fine de produits locaux, un potager, des ateliers cuisine et vins, une salle de dégustation, des expositions temporaires, et un espace pour accueillir séminaires et réceptions.
Le GR de Julien Dubroc, formé entre autres par Paul Bocuse, proposera une cuisine simple et goûteuse à base de produits de qualité, cultivés et élevés par les nombreux producteurs locaux. Le chef sera aussi aux commandes de la rôtisserie, installée sur la terrasse, d'un service de traiteur et des cours de cuisine ouverts à tous.

https://www.facebook.com/profile.php?id=100088344266857

Nouvelles brasseries...

Brasserie de l'Oppidum à Capestang

Depuis février 2022

Dans une ancienne cave viticole de Capestang, Yann et Lydie ont ouvert leur brasserie. On aime s'attabler au brewpub en dégustant leurs délicieuses bières et tapas ou repartir avec des bières artisanales et bouteilles ou cubis de vins de leur boutique. Ils s'approvisionnent à la houblonière de Haute-Garonne « Les Fleurs du Brasseur » pour produire des bières 100% bios et occitanes. Dans une démarche de développement durable, les déchets du brassage, les drêches, sont recyclés auprès de la Manade TOR de Nissan-Lez-Ensérune. Les taureaux en raffolent.
https://www.facebook.com/brasserieartisanaleoppidum/

Les Brasseurs de Castigno à Assignan

Depuis juin 2022

Après les hébergements, les restaurants, le spa, la cave à vins design et monumentale, le Village Castigno a ouvert sa micro-brasserie. Lieu de brassage, de dégustation et bar à picorer, on aime la convivialité de cette nouvelle brasserie nichée dans une ancienne remise du village. Entre les cuves en inox et les poutres en bois, on vient assoir sa curiosité pour découvrir une gamme de quatre bières artisanales fraîchement embouteillées. Plusieurs nouvelles expériences dédiées sont proposées : Beer Safari, initiation à la bière, dégustation…
https://villagecastigno.com/fr/restaurants-assignan/les-brasseurs-de-castigno.html

Brasserie l'Impulsive à Murviel les Béziers

Depuis mars 2022

Non loin de Béziers, Jimmy à créé sa micro-brasserie où il propose des bières arisanales à l'accent du Sud : blanche citron basilic, blonde Occit'ale avec malt d'Occitanie, blonde ronde à l'amertume prononcée, ambrée au rhum, et autres bières, fruits de l'imagination du brasseur et des saisons.
https://brasserieimpulsive.fr/

Brasserie Blackstar à Ganges

Depuis novembre 2021

Fan de musique et épicurien dans l'âme, Frédérick Gayaud a quitté l'industrie pharmaceutique pour ouvrir avec son fils sa micro-brasserie cévenole 100% bio. Il a aussi fait le choix d'un fournisseur d'électricité durable et locale, Enercoop, et travaille avec une entreprise locale, Oc'Consigne, pour réutiliser des bouteilles vides.
https://www.facebook.com/brasserieblacstar/

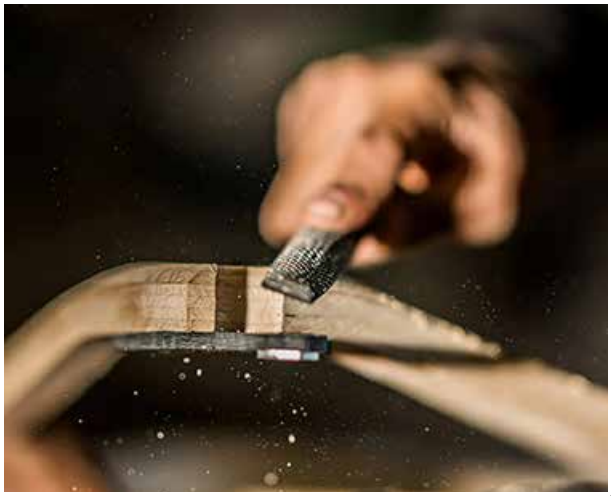
La Pinte Héraultaise à Clermont l'Hérault

Depuis mars 2022

Enfant du coin et amateur de rugby, Franck Orts s'est lancé dans la production de bières artisanales. Ses bières (Blonde, Ambrée, Blanche, IPA, Triple, IPA Blanche et autres bières éphémères) sont estampillées du logo d'un coq bodybuildé avec une croix occitane sur le bras gauche.
https://www.facebook.com/people/La-Pinte-H%C3%A9raultaise/100075443427979/

Encore plus de brasseries artisanales sur notre site :
https://www.herault-tourisme.com/fr/bien-manger/nos-specialites-terre-et-mer/nos-bieres-artisanales/

Acteurs d’ici parmi tant d’autres



© Lüne, Mathieu Lassalle French Wanderers, S. Lucchese, Ziote, M. Boulze Pillevesse, O. Devise

Œnotourisme... Quelques idées

Domaine de Bon Augure

5 hectares sont cultivés en chardonnay sur le Domaine de Bon Augure en conversion à l'Agriculture Biologique. Le vignoble du Domaine de Bon Augure se situe sur la commune de Joncels à proximité du lac d'Avéne à 60 km de la mer méditerranée, au cœur du parc régional du Haut Languedoc.
Joncels du latin joncs-cella tire son nom de la source des joncs. Le vignoble de montagne est planté sur de forts coteaux exposés sud, au pied d'une impressionnante falaise de calcaire. Situé à 400 mètres d'altitude, dans la zone la plus haute de la vallée de l'Orb, la végétation environnante est principalement constituée de chênes, gentes, buis et pins noirs. L'amplitude thermique très élevée entre le jour et la nuit donne des conditions climatiques favorables à l'épanouissement du chardonnay. La conduite des vignes est assurée par Cédric Guy et la vinification des vins est réalisée au sein de son autre vignoble à l'Abbaye Sylva Plana en AOP Faugères.
https://www.domainedebonaugure.fr/

Le Domaine de Saint-Cels Lance son bar à vins «La Maison de Joseph»

Depuis juillet 2022, le Domaine de Saint-Cels dans le hameau de Castelbouze à Saint-Chinian a ouvert son bar à vins. Pour une dégustation de leurs cuvées, un événement privé, ou un apéritif. De façon ponctuelle, ils proposent des expériences « retour du marché ». Dans un patio ombragé, ils accueillent les visiteurs en leur proposant d'accompagner leurs trouvailles du marché avec les vins du domaine. L'occasion d'échanger avec le vigneron qui conseillera sur les accords mets et vins.
https://saintcels.fr/2021/07/26/maison-joseph-wine-shop-magasin-vins-saint-cels/

Le Domaine de la Provenquière, Ses nouvelles propositions oenotouristiques

- Pour les croisiéristes, le domaine propose d'organiser une dégustation à bord de leur bateau ou péniche amarré au port de Capestang. Si le timing ne le permet pas, il peut également livrer ses vins IGP Pays d'Oc dans les ports de Capestang, Colombiers ou Poilhes.
- Une nouvelle expérience invite à l'évasion le temps d'une balade vigneronne dans l'univers du Domaine : son château majestueux du XVe siècle, son vignoble de 155 hectares, son oliveraie, ses ruches, ses animaux de la ferme… avant de conclure par une dégustation des meilleures cuvées.
- En 2023, la Provenquière s'ouvre à la découverte de l'apiculture et de la vie des abeilles avec ses ruchers.
Durant la période des vendanges, c'est aussi le moment tant attendu de la récolte du miel de la Provenquière.
https://provenquiere.com/activite/oenotourisme/

Maison Noilly Prat,
L'incontournable halte des amateurs de vermouth

Inventé il y a plus de deux siècles, en 1813, le célèbre vermouth est toujours fabriqué selon les recettes de son fondateur : vieillissement de vins blancs (Picpoul et Clairette) dans l'enclos à ciel ouvert et des Mistelles dans la cave pendant 1 an, assemblage et macération avec herbes et épices pendant 3 semaines.

La visite des chais livre quelques secrets et se complète par une dégustation des 4 vermouths (original dry, extra dry, rouge et ambré) ou par un atelier cocktail.
Depuis l'été 2022, des visites théâtralisées des chais sont organisées.

https://www.noillyprat.com/fr/fr/visites/visites-theatralisees/

© S. Lucchese

Domaine de La Bosque,
Un jeune domaine dans la cour des grands

Créé il y a quelques années à peine à Cessenon sur Orb, le domaine entre déjà dans l'édition 2023 du guide vert des meilleurs vins de France.
C'est en 2017 qu'Olivia et Maxime Calas, trentenaires originaires du village, ont l'opportunité d'acquérir 8 hectares de vignes sur le hameau de la Bosque, plateau de schistes durs en terroir de l'AOP Saint Chinian. Formé chez Marc Valette, Maxime s'attache à cultiver la vigne dans le respect de l'environnement, sans produits chimiques ni désherbants. La récolte est manuelle, en caissette, et le vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2020.
https://www.facebook.com/domainelabosque
https://www.domainelabosque.fr/

Noëlle et ses jolies pépites oenologiques

Noëlle aime l'Hérault, ses paysages, ses vins, et aussi ses habitants. Et ce sont ces rencontres qu'elle propose à ses clients au cours de ses ateliers et balades : la rencontre avec un vin, avec un ou une vigneron(ne), avec un terroir ou un panorama...
Elle a dans sa besace de jolies pépites comme des dégustations zen au soleil couchant, des regards croisés sur le vin et la géologie, des ateliers fleur et vin, des promenades récréatives dans les vignes... Des moments authentiques qu'elle anime avec joie et passion.

https://lespepitesdenoelle.com/

© M. Lassalle French Wanderers

Bar à vins le Clandestin à Montpellier,
Sa carte des vins « Pays d'Oc IGP » dans le top 3 d'Occitanie

10 ans d'existence, et une belle reconnaissance pour Virginie et son équipe qui voit sa carte des vins récompensée par le magazine Terre de Vins.
Au coeur de l'écusson, dans une belle salle où bois, pierre et métal se conjuguent à merveille, le bar vibre au rythme des soirées (blindtests musicaux, piano bar, scène ouverte).
Il fait la part belle aux vins du Languedoc et d'ailleurs, tous issus d'Agriculture Biologique ou des vins naturels, minutieusement sélectionnés par Virginie.
https://www.leclandestin.fr/

La Cave l'Estabel de Cabrières,
Sacrée Vigneron de l'année par le guide Hachette 2023

C'est la première fois qu'un tel titre revient à une coopérative. Après plusieurs coups de coeur déjà décernés par le guide pour l'une de leur cuvée rosée, il s'agit ici d'une consécration pour la régularité du travail de la cave et la qualité de ses vins.
https://www.estabel.fr/

Le Domaine Virgile Joly à St Saturnin de Lucian,
Vainqueur du prix IWSC « Green Wine Initiative » à Londres le 29 sept 2022

Il s'agit-là d'un concours international récompensant les vignobles les plus durables au monde !
Ce prix conforte la démarche engagée par le vigneron depuis la création du domaine en 2000. En effet, le vignoble s'est converti en agriculture biologique dès 2001 (certifié par ECOCERT).
https://www.domainevirgilejoly.com/

BB Kombucha,
Micro-brasserie à Vailhauquès depuis 2019

Kombucha biologique brassé artisanalement, aromatisé avec des fruits, des fleurs et des épices... Pas d'arômes ni de colorants, tout est naturel. Les ingrédients sont tous sélectionnés avec soin : riches en saveur, naturels, biologiques et issus de filières équitables lorsque c'est possible.
BB Kombucha, c'est d'abord une histoire d'amour qui commence à Santa Barbara, en Californie. A l'époque, Brice et Brooke préparaient leur kombucha à la maison pour le plaisir. Amoureux du goût, épicuriens et engagés dans le Bio, l'idée d'en faire un projet de vie a vite germé.
C'est tout près de Montpellier, où Brice a grandi, que BB Kombucha voit finalement le jour, avec le défi de faire connaître le kombucha aux français, en lui ôtant ce goût vinaigré pour le rendre très accessible. Un processus de fermentation singulier, résultat d'une collaboration avec un grand laboratoire pour conférer à leurs boissons leur goût unique.
Deux gammes de boissons, pasteurisées et non-pasteurisées, à base de kombucha, mais aussi de gingembre, toutes sans alcool et certifiées AB.
https://bbkombucha.fr/

L'Atelier du Bouilleur à Autignac
Distillerie coopérative en Faugérois

Dans l'ancienne distillerie coopérative d'Autignac, la SCOP (société coopérative et participative) distille avant tout du vin ou des marcs de raisin bios. Les autres ingrédients qui entrent dans la composition de leurs breuvages sont essentiellement des baies et herbes sauvages ramassées par des amis. Toutes leurs eaux de vie sont issues d'une production locale, artisanale, collective, vegan et naturelle. On compte parmi elles : Lavance, Flouve, Verveine, Cerise, Amaretto, Marc de Grenache... et bien sûr de la Fine Faugères, l'eau de vie typique du coin.
https://www.atelier-du-bouilleur.fr/fr/

La Thériaque spiritueux à Montpellier
Vins nature et plantes de la garrigue

L'histoire de Lana et Sunshine, 2 américaines installées à Montpellier qui ont décidé de distiller les vins nature de leur terroir d'adoption avec les plantes de la garrigue. Elles essaient de réaliser des spiritueux les plus «terroir» possibles : 2 eaux de vie (Pic-Pic aux arômes de genévrier sauvage et d'arbouse, et Garrigue à base de plantes et fruits locaux) et 2 vermouths (blanc sec et rouge).
https://latheriaque.com/fr

La Rhumière du Soleil à Mauguio,
Nouvel apéritif pétillant

Les ingrédients ne sont, ici, pas locaux, mais la création et la réalisation sont bien d'ici. C'est une invitation au voyage avec l'assemblage de rhum vieux de Cuba élevé en fût de chêne, et de rhum traditionnel de la Réunion aux notes fruitées. Ce nouvel apéritif en bouteilles champenoises est à base d'ingrédients naturels et ne contient ni colorants ni conservateurs.
https://www.larhumiere.com/

L'Hérault et le vin, c'est aussi :

- 7 destinations labellisées «Vignobles & Découvertes» avec la labellisation de la destination «Vignobles de Montpellier» en 2022. C'est tout le département qui est aujourd'hui labellisé.
- 97 caveaux-étapes à découvrir toute l'année
- 25 routes des vins
- 21 Oenorandos®
- Une histoire vigneronne qui a façonné les paysages, le bâti, les traditions...
- Des vignerons et vigneronnes engagés dans des démarches de qualité

Plus d'infos : **https://oenotour.herault.fr/**

Naturellement bon

Les Rêves d'Annabelle, Maraîchage et transformation au naturel

Annabelle Vidal cultive fraises, courgettes, tomates, haricots verts et réalise des confitures. Sa petite exploitation lui permet d'être en contact avec sa clientèle, qui bénéficie d'une production locale au fil des saisons et sans produits chimiques.
En 2021, elle a représenté l'Occitanie à l'occasion de la finale nationale des Trophées des Maraîchers et s'est vue décerner le 3ème prix.
Vice-Présidente des Jeunes Agriculteurs de l'Hérault, elle est très investie pour valoriser la filière.
https://www.lesrevesdannabelle.fr/

Domaine oléicole Lupia à Sérignan

Françoise et Arnaud Lupia ont replanté des oliviers en 2002 sur l'exploitation viticole familiale. Dans leur domaine, ils organisent des visites avec dégustation, mais aussi, de façon ponctuelle et en fonction des saisons, des journées à thème : initiation à la taille des oliviers, pressage des olives, cueillette des plantes sauvages et atelier cuisine sauvage…
https://domainelupia.fr/

Les piments du Bout du Monde à Saint-Etienne de Gourgas

Depuis 2022

Culture et transformation de plusieurs variétés de piments - Gwladys Marhic et Adrien Chambard viennent d'effectuer leur première récolte de piments aux couleurs, origines et intensités variées.
https://www.facebook.com/lespimentsduboutdumonde

Le potager de santé de Pascal Poot, Des semences paysannes résistantes à la sècheresse

Non loin du lac du Salagou, Pascal et son épouse Rachel, ainsi que l'équipe qui les entoure produisent et commercialisent en Bio des graines de variétés anciennes hautement résistantes à la sècheresse, aux maladies ou aux excès d'humidité.
Ils proposent également des stages à la ferme et des formations en ligne.
https://www.lepotagerdesante.com/

Château Castillonne à Saint-Guilhem-le-Désert, Artisan du Caviar *depuis 2019*

François René, ancien Directeur de recherche IFREMER spécialiste de la reproduction aquacole, et son fils Frédéric se sont lancés en 2019 dans la production de caviar à Saint-Guilhem-le-Désert. Leur conviction : produire un caviar de qualité dans le respect de l'animal.
Leurs esturgeonnes évoluent sans stress en faible densité dans des eaux pures, nourries avec une alimentation Bio. Leurs oeufs sont prélevés par césarienne sous anesthésie naturelle à froid, une fois tous les 3 ans. A la manière d'un bon vin ou d'un bon fromage, leur caviar est ensuite affiné plusieurs mois afin d'obtenir des saveurs plus intéressantes en bouche.
https://caviar-castillonne.com/

La Thymerie des Fées à St Privat, Gelées de plantes aromatiques

Marie-Paule cueille des plantes (thym, bruyère blanche, romarin, mimosa), infuse leurs fleurs et les transforme en gelée.
Des créations, peu sucrées, qui s'associent parfaitement à la dégustation de fromages (brebis, chèvre ou vache) mais aussi avec de la charcuterie et des viandes blanches.
L'idée a germé après une balade olfactive et inspirante près de la grotte des Fées vers Saint-Jean-de-Buèges.
https://www.facebook.com/LaThymeriedesFees/

Les Pousses de Louise à Montpellier

Dans sa micro-ferme urbaine à Montpellier, Jean-Luc Coyère fait pousser des micro-pousses de radis, de fenouil, de moutarde, ou encore de wasabi. Des pousses de légumes ou d'herbes aromatiques récoltées précocement selon les variétés, de 7 à 30 jours après avoir semé les graines. Ces jeunes pousses hyper-concentrées en goût et en nutriments, sont très appréciées des Chefs. Il commercialise aussi ses produits sur *le Comptoir de l'e-cusson*, une plateforme en ligne qui regroupe des producteurs et fournisseurs du centre ville de Montpellier.

https://www.facebook.com/lespoussesdelouise/

https://lecomptoirdelecusson.com/

Michel Aninat à Hérépian, Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur 2023

Michel Aninat est la 4ème génération de charcutier à Hérépian. Et il ne se repose pas sur ses lauriers. Il ne cesse de passer des concours et former de futurs charcutiers pour transmettre un savoir-faire familial, ancien et rural, hérité de ses racines entre Montagne Noire et Haut-Languedoc. En novembre 2022, il décroche même la distinction suprême de «Meilleur Ouvrier de France Charcutier Traiteur».
https://www.facebook.com/CharcuterieCabrieAninat/

© Hérault Tourisme - S. Lucchese

Conchyliculture d'ici,
Passion, innovation et quête de qualité

CoquiThau, une histoire de famille

Pêcheur à ses débuts, Christian Vila s'est lancé dans la production d'huîtres en achetant 2 tables au milieu des années 80. Une passion qu'il a transmise à ses enfants Eric et Laure, qui l'ont rejoint pour fonder CoquiThau. Dans leur mas marseillanais, ils organisent des visites ainsi que des dégustations de leurs moules et huîtres, versions cuites et crues, à accompagner d'un petit vin du coin, comme l'AOP Picpoul. De juin à septembre, les huîtres braisées, sardines grillées et brasucades de moules ajoutent une touche de convivialité autour du feu.
Leurs Spéciales CoquiThau, exondées tous les 15 jours pour raffermir et nacrer la coquille et gorger leur chair d'arômes iodés, ont été médaillées d'or 2022.
http://coquithau.com/

Quentin et Emmeline, ostréiculteurs passionnés

Quentin a grandi au bord de la lagune et suivi les traces de son père, ostréiculteur. Sa compagne Emmeline, issue d'une famille d'agriculteurs, l'a rejoint dans l'aventure. Ensemble, ces tout jeunes trentenaires exercent le métier d'ostréiculteur depuis une dizaine d'années. Ils cultivent des huîtres creuses mais aussi des plates, variétés ancestrales de l'étang de Thau.
Leurs huîtres Moana exondées ont été doublement médaillées d'or en 2020 et 2022 et leurs huîtres plates ont également reçu la distinction suprême au salon de l'agriculture de Paris en 2022, les seules en France primées dans cette catégorie.
En 2022, ils ont créé DégusThau, leur mas de dégustation direct producteur à Mèze, ouvert aux beaux jours pour déguster leur production face à la lagune.
https://quentinetemmeline.fr/

La famille Tarbouriech, success story

Depuis plus de 60 ans la famille Tarbouriech vit et travaille au bord de la lagune. Au fil des décennies, Florent, Sabine, rejoints en 2011 par leurs enfants Florie et Romain, ont transformé la ferme familiale en fleuron de la conchyliculture et de l'éco-tourisme en Méditerranée.
C'est notamment en 2006 avec l'invention de la Marée Solaire®, procédé breveté d'exondation, écologique et autonome en énergie, que l'entreprise a franchi un cap.
Depuis, la famille a créé 2 comptoirs de dégustation (le Saint-Barth à Marseillan et le Saint-Pierre à Loupian), le Domaine Tarbouriech avec des hébergements de charme, un restaurant et un spa (avec leur gamme de cosmétiques Ostréalia).
En 2022, une nouvelle adresse dans les Halles Jacques Coeur à Montpellier a rejoint les rangs.
https://www.tarbouriech.fr/

Ils sont environ 500 producteurs à sillonner la lagune de Thau. Chacun a une histoire singulière à raconter et des produits uniques à faire déguster dans des décors toujours authentiques. Ils vouent tous un amour inconditionnel pour ce bassin nourricier et leur métier qu'ils exercent avec passion.

Découvrez-en davantage sur notre site :

https://www.herault-tourisme.com/fr/bien-manger/nos-specialites-terre-et-mer/huitres-moules-et-coquillages/

La Chocolaterie du Blason à Clermont l'Hérault
Une histoire familiale

Bernard Mangin a depuis toujours été passionné par le métier de pâtissier-chocolatier et s'est formé dans toute la France avant d'ouvrir, avec sa femme Béatrice, sa première boulangerie pâtisserie a à Montpellier.
C'est en 2005 qu'il se tourne plus particulièrement vers le travail du chocolat.
Avec sa femme, ils sont animés d'une passion et du goût de l'inventivité, mais aussi de valeurs fortes : 100% de la production est réalisée sur place de façon artisanale, le label est 100% pur beurre de cacao, sélection rigoureuse des ingrédients, et engagement social.
Leur fils Benjamin, qui les a rejoints, a apporté sa touche personnelle en 2019 en créant le Ice Truck, un bar à glaces privatisable pour les événements.
https://chocolateriedublason.com/

© Laura Maurel

Chocolaterie Severac,
Du chocolat «bean to bar» à Sète *depuis l'automne 2022*

Après une formation en cuisine et chocolaterie, Nicolas a ouvert sa chocolaterie à Sète avec son épouse Estelle. Un chocolat totalement sétois, puisqu'une fois les fèves de cacao importées auprès de producteurs et coopératives engagés, ils s'occupent eux-mêmes dans leur atelier de tous les procédés de transformation : torréfaction, concassage, broyage, malaxage à haute température...
Pour parfaire, ils ont même créé la Ti'elle en chocolat.
https://www.facebook.com/profile.php?id=100087648042931

Maison Bonnaire
Boulangerie, pâtisserie et chocolaterie à Montpellier

Jean-Pierre et Laurence Bonnaire ont ouvert 3 adresses à Montpellier. 2 boulangeries pâtisserie qui proposent notamment d'appétissants et colorés éclairs, de gourmands gâteaux, de généreux pannettones.
Dans la chocolaterie glacier, on salive devant les tablettes, les chocolats individuels, les guimauves, les orangettes, mais aussi les macarons ou les glaces en bâton.
https://maison-bonnaire.fr/

© S. Lucchese

Les jardins d'Altou à Sorbs,
Micro-ferme paysanne en Causses et Cévennes

Agnès et son conjoint ont quitté une vie urbaine pour s'installer sur le Larzac en 2017. Ils y ont rénové une maison, commencé des plantations et fondé une famille.
Aujourd'hui, dans leur petite ferme paysanne, ils cultivent une trentaine de variétés de plantes aromatiques et médicinales et quelques légumes. Ils complètent avec la cueillette d'une dizaine de variétés de plantes sauvages.
Des ingrédients qu'Agnès transforme ensuite en tisanes, mélanges d'épices, confitures, tomates séchées…
Afin de développer leur activité, ils ont lancé un financement participatif sur internet, pour auto-construire un bâtiment écologique en bois non traité de 20m2, isolé en fibre de bois et comprenant trois parties : séchoir solaire, espace de stockage et de vente, et petit laboratoire de transformation.
https://bluebees.fr/fr/project/1006-jardins-altou

La Roseraie du Cade,
Rosiers et eaux florales

Chantal et Albrecht Von Braun ont créé leur roseraie sur deux hectares dans le petit village de Lacoste.
Ils y cultivent 450 variétés de roses, distillent 2 eaux florales de roses de Damas et Gallique et proposent aussi sirop et confiture.
Depuis 2020, leur roseraie se visite sur rendez-vous
https://www.facebook.com/roseraieducade/

© Chantal Von Braun

La Clé des Champs,
Balades végétales et ateliers cosmétiques

Magalie Feuillas est cueilleuse conteuse sur le Larzac. Elle propose des balades contées et des ateliers autour de la nature, des stages et des spectacles de contes... pour retransmettre la nature telle qu'elle la perçoit.
Dans sa petite exploitation agricole «La Clé des Champs», elle cultive et cueille des plantes aromatiques et médicinales sour la mention agro-écologique «Nature et Progrès». De cette culture et de la cueillette de plantes sauvages, elle créé des cosmétiques naturels (baumes, savons, huiles de soins) mais aussi des sirops et gelées.
https://www.magalie-cueilleuse-conteuse.com/

Nature Comestible
Le bien-être par les plantes qui nous entourent

Monica, herboriste et guide naturaliste, est passionnée par la nature et le monde des plantes. Elle aime explorer, goûter, croquer, et surtout partager.
Tout au long de l'année, elle organise des balades et ateliers autour de cet univers : cuisine sauvage, création de tisane, balade salades sauvages, remèdes pour les affections, création de toniques digestifs...
https://www.naturecomestible.fr/

Les sorties et ateliers nature de Chamanita

Maître praticienne en aromathérapie, Stéphanie Gay organise des balades huiles essentielles, balades bain de forêt, ateliers apéro-végétaux, ateliers yoga et huile essentielle.
Mais aussi des sorties parents/enfants avec les chamanes en herbe notamment.
Elle a également fondé l'association Planet Citizen, qui se donne pour mission d'oeuvrer pour la planète et sa biodiversité et de multiplier les chances des plus démunis.

https://www.chamanita.fr/

© Stéphanie Gay - Chamanita

Séjours et produits bien-être en minervois

Après plusieurs années de vie en Caroline du Sud à cultiver de la lavande, le couple franco-américain Chris et Jackie Pinard, ont décidé de prendre un nouveau départ en minervois, où Chris avait ses racines. Dans le petit village de la Livinière, ils proposent depuis 2020 des produits naturels de bien-être à base de plantes de la garrigue et de lavande (hydolats, huiles essentielles, encens, bougies…) mais aussi des séjours bien-être (massages ou ateliers), avec hébergement en gite.

https://www.senteursduminervois.com/
https://www.zenminervois.com
https://casalavineira.com/

Lüne Alchimies Végétales

Titulaire d'un BPREA en Plantes Aromatiques et Médicinales, Elise est installée au Domaine de Clapiers avec la coopérative Terracoopa depuis mars 2022.
Elle a développé deux marques en lien avec sa production de plantes aromatiques et médicinales certifiée en agriculture biologique : Lüne pour la gamme de soins et bougies fleuries & Les aromatiques d'Elise, pour la gamme de sirops artisanaux et originaux.
Les bougies sont réalisées à base de cire végétale avec des parfums de Grasse sans substances cancérigènes. Les fleurs décoratives sont biologiques.
Les sirops sont réalisés avec des plantes biologiques et du sucre de betterave français.
Cultivées de façon biologique, dans le respect du vivant, Elise a à cœur de soigner ses plantes par les plantes (extraits fermentés, tisanes, décoctions,) et utilise autant que possible le calendrier lunaire pour effectuer la taille, le semis, la plantation et la récolte des plantes.
https://lune-alchimies-vegetales.fr/

© Lüne

La distillerie des Cévennes à Claret, Seule distillerie de cade d'Europe

La distillerie des Cévennes fut créee en 1930 à Claret, au coeur de la garrigue où le genévrier oxycèdre pousse partout.
La méthode de fabrication de l'huile de cade s'est transmise de génération en génération, tout en se modernisant. Aujourd'hui, elle s'est dotée d'un alambic permettant de distiller le bois à la vapeur d'eau et un système de double distillation permet d'obtenir l'huile de cade fine, moins épaisse et moins aromatique mais tout autant efficace.

La Distillerie des Cévennes est aujourd'hui la seule distillerie d'huile de cade restante en Europe.
Garant de cette tradition multiséculaire, c'est désormais Joël Descan qui en est le maître distillateur.
L'huile de cade, utilisée depuis l'antiquité pour ses vertus cicatrisantes, est toujours très appréciée comme antiseptique et désinfectant.

https://www.distilleriedescevennes.com/content/7-la-distillerie

© Hérault Tourimse S. Lucchese

Artisanat

Le noteur Pierre Charial, l'un des derniers fabricants en France de cartons perforés pour les orgues de barbarie

Musicien de formation, Pierre Charial décide de se consacrer à l'orgue de barbarie en 1978 et devient Maître d'Art en 2004.
Il programme lui-même ses musiques en perforant les cartons à l'aide d'une machine mécanique numérisée construite spécialement pour lui. Un orgue à 42 touches lui permet d'exécuter les pièces les plus élaborées à l'instar des trois grandes Fantaisies de Mozart. L'arrangeur-noteur détient ainsi une véritable bibliothèque de musiques françaises, classique ou contemporaine, où chacun peut puiser le morceau qu'il souhaite entendre jouer.
On peut le découvrir à l'œuvre dans son atelier « la boîte à musique » à Béziers.
https://www.facebook.com/orgue.de.barbarie

Gastaboy, des vélos tout en bois haut de gamme

Diplômé des métiers d'arts en ébénisterie, la tête pleine de créativité et d'imagination, c'est avec détermination qu'Eddy Jeantet a réanimé l'atelier familial à Villeveyrac pour mélanger ses deux passions : l'art du travail du bois et le cyclisme.

Sa marque «Gastaboy», ou «gastaboÏ» («gaspilleur de bois» en occitan), était le surnom donné jadis à son grand-père. Un héritage qu'il honore aujourd'hui en gravant sa marque sur chacune de ses créations.

Des créations artisanales et sur-mesure, en fonction du projet du client et ses attentes en matière de bois, de souplesse de conduite...
Prochainement, il souhaiterait proposer un showroom, des vélos à la location, et des sorties accompagnées à la découverte des beaux paysages héraultais.
https://gastaboy.com/

© Olivier Devise

Modiste Ziote à Lodève,
Création de chapeaux sur-mesure et ateliers

Depuis 1996, Sophie Verdeil, la créatrice et modiste de ZIOTE, conçoit et vend chapeaux et accessoires faits sur mesure à partir de différentes matières : feutre, paille, tulle… etc. Elle a ajouté un côté friperie à la boutique de chapeaux.
ZIOTE fait aussi des formations au métier de modiste, accueille des stagiaires dans le cadre des formations en entreprises, anime des ateliers de fabrication de chapeaux pour enfants et adultes.
La marque a son atelier à Soubès, au pied du Larzac, à côté de Lodève, ville de laine et de tissage depuis le néolithique où les demoiselles et dames de cette période portaient coiffes de peau lainée, capuches tissées en hiver et des pailles tressées à la belle saison.
Elle s'est fait prêter un mannequin de bois robotisé « qui salue » les passants par le collectif OPUS APUS (Guylhain Cavaillé) de Lodève, qui fait des créations détournées à partir d'objet recyclés (**http://opus-apus.org/)**
https://ziote.fr/

© Ziote

© Ziote

Palmyre Pinabel,
Modiste Plumassière

Plumassière et modiste de père en fille, Aurélie Palmyre a un attrait tout particulier pour la plume. Mais elle apprécie tout autant travailler la soie, le feutre ou le nuno.

Ses chapeaux sont abordés comme des sculptures et la plume reste sa matière de prédilection. Chacune, avec sa personnalité propre, est source d'inspiration. En fonction de leurs qualités (souplesse, transparence, légèreté), elle adapte ses créations.

Elle aime à dire que ses créations ne seront belles que grâce à une femme à qui ça fait plaisir de les porter.

On peut la retrouver dans son atelier à Salasc sur rendez-vous ou dans son échoppe à Pézenas.

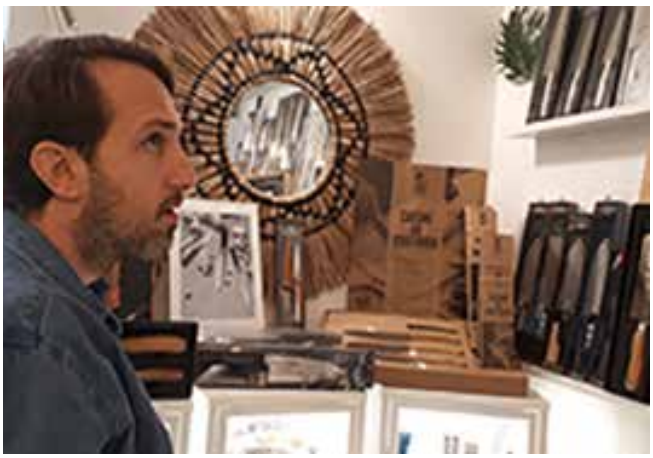
https://www.destination-salagou.fr/annuaire/palmyre-pinabel
https://www.entrez-en-matieres-pezenas.com/

© Hervé Villieu Photographie

Tristan Denoyel ressuscite le métier de rémouleur à Béziers

Parce que les couteaux font partie de la vie et des gestes des hommes depuis les premiers silex taillés, et parce qu'au cœur de sa réflexion, il y a cette volonté de prolonger la vie des outils, Tristan Denoyel s'est reconverti il y a 4 ans dans le métier de coutelier-rémouleur. Il fait partie de la centaine de rémouleurs en activité en France qui oeuvrent pour la valorisation et la prolongation de l'usage des couteaux.

https://www.beziers-mediterranee.com/rencontre/tristan-ou-la-renaissance-du-remouleur/



© M. Boulze Pillevesse

Atelier Papetier de Salasc, L'art du papier japonais

Formés au Japon par des maîtres papetiers, Benoît et Stéphanie ont ouvert un atelier à Salasc près du Salagou en 2010. Ils y réalisent des papiers dans la plus pure tradition japonaise.
La matière première, le kuzo ou mûrier à papier est récolté dans les 50km autour de l'atelier.
L'eau de source du village procure transparence et douceur au papier. Toutes les étapes de transformation de l'écorce en pâte à papier sont faites à la main en respectant la fibre.
Architecture d'intérieur, luminaires, accessoires de mode, papiers textiles... les utilisations sont multiples.
Ils proposent aussi des stages pour se former à cet art.

http://www.atelierpapetier.com/

Carlos Arthémis, Confection artisanale de sacs et accessoires en cuir

Dans son petit atelier-boutique du centre de l'Ecusson, Carole conçoit sous la marque «Carlos Arthémis» sacs, colliers, ceintures et autres accessoires en cuir.

Du dessin au choix du cuir, en passant par la réalisation des pièces, tout est fait sur place.

https://www.facebook.com/profile.php?id=100057231199285

NKD Puzzle – Neokid et Julien Vigouroux proposent des objets de déco et jeux en bois, casse-têtes, puzzle 3D

Des créations énigmatiques françaises qui témoignent d'un savoir-faire local, durable, respectueux des hommes et de l'environnement.
https://nkd-puzzle.com/fr/
Nommé au concours Lepine (3 de ses boîtes en kit ont remporté une médaille d'or)
Le youtubeur mentaliste « Fabien Olicard » (2.2M abonnés sur Youtube) a valorisé 2 de ses pièces les plus impressionnantes dans 2 de ses vidéos. La dernière de cet été **https://www.youtube.com/watch?v=rXdQYh0QZKo**
Des pièces de « puzzle box » vendues jusqu'à + de 4000 €

© NKD Puzzle

Mômine, jeux de bois et cetera
Confection de jouets en bois eco-responsables à Vieussan

Francine Hanouet conçoit et fabrique depuis novembre 2021 dans son petit atelier de Vieussan des jouets en bois éco-responsables, à la fois ludiques et facilitateurs d'apprentissage : apprendre à chercher, tâtonner...apprendre à apprendre... et y prendre goût !
Sous le nom de Mômine jeux en bois et cetera, elle réalise des petites bestioles en bois (Rosis, Mam'hippo, Roussanne, Rosanna Mam'kipik), des «Dé'motions», des «Jeux de Wouah»...Mômine, c'est de l'artisanat éco-responsable. Les jouets sont aux normes de sécurité CE.
https://www.facebook.com/momine.jeuxenbois

© Mômine

Poterie... 4 regards, 4 styles

Dominique Timsit, archéo-potière du présent

Née à Alger, Dominique a d'abord fait des études en archéologie, avec spécialisation en céramologie. Plus particulièrement intéressée par les techniques utilisées, c'est tout naturellement qu'elle s'est peu à peu tourné vers cet artisanat d'art, cherchant à reproduire les gestes des hommes de la Préhistoire.
Elle crée ses poteries en utilisant des argiles et des matériaux qu'elle trouve dans la nature.
Ses techniques sont celles du modelage dans la masse, du colombin, du battage et de l'estampage.
Elle propose des ateliers dans le tiers-lieu, la Distillerie («petit pot pour apéro»).
https://ladistillerie-lodeve.wixsite.com/ladistillerie-lodeve/
On peut la retrouver aussi au musée de Lodève pour des ateliers enfants de «parures préhistoriques» par exemple. Ou encore dans le rassemblement d'artisans le Geste et la Matière **https://www.legesteetlamatiere.fr/cr%C3%A9atrices-et-cr%C3%A9ateurs/c%C3%A9ramique/timsit/**

Claude Destand, la tradition avant-tout

A Saint-Jean-de-Fos, Claude Destand perpétue l'héritage des ancêtres potiers du village.
Dans son atelier l'Antre du Potier, il reproduit en terre vernissée des pièces anciennes telles qu'elles étaient conçues dans le village du 16ème au début du 19ème siècle : vaisselle, jarres, vases, fontaines, carrelage, chéneaux, éléments de toiture...
Son atelier se visite sur rendez-vous.
https://www.saintguilhem-valleeherault.fr/annuaire/l-antre-du-potier

Atelier K Céramique, beau, épuré et utile

Après des études d'art, des formations en tournage et de nombreux apprentissages auprès de potiers du sud de la France, Charlotte Kergomar a installé son petit atelier dans le village d'Octon, à proximité du lac du Salagou.

Passionnée de design, elle réalise de belles pièces dans des tons doux pour l'art de la table, mais aussi des vasques pour cuisines ou salles de bain.
Son atelier se visite sur rendez-vous.

https://www.atelierkceramique.com/

Couleurs Demesterres, objets décoratifs

Dans son atelier au Causse-de-la-Selle, Christine Botto Trouillet réalise des petits objets décoratifs en céramique : fleurs, tirelires animales, boules de Noël, mais aussi vases, pots d'arrosage et maison à insectes.
Reconnue Artisan d'Art et diplômée en «décoration céramique», elle anime des ateliers et stages d'initiation aux différentes techniques (modelage, colombage, tournage...) pour tout public.
https://www.couleurs-demesterres.fr/

Cuirs de schiste à Cabrerolles

Installé depuis 30 ans à Cabrerolles au cœur de l'appellation Faugères, Jean-Luc réalise dans son petit atelier des créations artisanales réalisées avec des cuirs issus de tanneries occitanes. Ceintures, sacs, porte-couteaux et autres créations uniques peuvent également être confectionnés sur-mesure.
https://cuirs-de-schistes.com/

Pablo Quedad,
Le « ferraillologue » de Mons la Trivalle

Carrossier de formation, Pablo Quedad s'est reconverti dans la sculpture du métal à la fin des années 90. Depuis 2004, il découpe, soude, peint un univers de fer et de couleur dans son atelier à Mons la Trivalle.
https://www.facebook.com/profile.php?id=100062928353825

Frédéric Matan,
Tailleur de Pierre et Sculpteur MOF 2004

Par goût du travail en extérieur, Frédéric s'est orienté très tôt dans le travail de la taille de pierre. Sa recherche d'excellence l'a conduit à passer le concours de Meilleur Ouvrier de France.
Son expérience s'exprime à la fois dans la restauratiion du patrimoine et dans la création.
Il oeuvre aussi bien pour les particuliers que pour les collectivités publiques.

Reconnu par les monuments de France, il travaille régulièrement sur des monuments historiques.
Mais ce qui l'anime avant tout, c'est de transmettre son savoir-faire, ses connaissances et son expérience.
Entre 2021 et 2022, il a d'ailleurs animé plusieurs sessions de taille de pierre auprès des bénévoles de l'Association Pic Patrimoine, en vue de restaurer la porte du Château de Montferrand.

https://tailledepierrematan.com/

© Y. Guéchi

Claude Froidevaux,
La spécialiste des constructions en Pierre Sèche

C'est une passion qu'elle a, chevillée au corps, depuis plus de 30 ans. La passion de la construction en pierre sèche, et surtout de la transmission d'un savoir-faire ancestral.
Vice-présidente de l'Association Pierrevie, qui oeuvre pour la sauvegarde du patrimoine en pierre sèche du Faugérois, Claude est surtout un véritable exemple de dévouement et de générosité. Elle ne tarit pas d'éloges sur les «petites fourmis» qui s'attellent sans relâche à la préservation et la restauration de ces trésors de la mémoire locale.
La collaboration, l'entraide et les liens qui se tissent entre individus permettent de créer de beaux projets humains. Et c'est toujours avec une grande humilité que cette grande dame propulse ces petites fourmis sur le devant de la scène.
https://www.pierrevie.com/

L'écologie et la solidarité en action

© Murielle Sanz, Sabrina Lucchese, David Viala l'Oasis de Flaugergues, Xavier Quentien, Eric Brendle, Hélène Cadeau

Des lieux et initiatives riches de sens

La Mauvaise Herbe, Projet de ferme urbaine à Sète né en 2022

Ramener la nature à Sète, transmettre des savoirs sur le thème de la transition alimentaire et permettre à chacun de cultiver un lien avec la nature, c'est l'ambition que se sont donnée Manon et Sophie avec ce projet de ferme urbaine, culturelle et solidaire. Sophie est agricultrice spécialisée en plantes aromatiques et médicinales. Manon s'occupe quant à elle du volet événementiel. Elles imaginent un lieu vivant, festif, ouvert à toutes et tous avec une programmation culturelle, des espaces conviviaux...
Ce projet est accompagné par le tiers lieu la Palanquée, qui inspire et accompagne les initiatives économiques, écologiques et solidaires par la découverte et le faire ensemble.
https://www.facebook.com/LaMauvaiseHerbeSete/
https://www.lapalanquee.org/

L'Oasis Citadine du Château de Flaugergues, Ferme urbaine collaborative en permaculture

Depuis 2018, Oasis Citadine a pris racine sur le domaine du Château de Flaugergues, partenaire fondateur.
Ce vaste potager de 4000 m² au pied du château et en bordure de vigne invite les montpelliérains à piocher, semer, récolter, composter... une grande diversité d'aliments : des fruits jusqu'au vin.
Ouverte à tous, des plus novices aux experts du potager, l'Oasis de Flaugergues applique les principes de la permacutlure et de l'agro-écologie, menée par une équipe jeune, dynamique et expérimentée.
Plusieurs formules d'adhésions sont possibles pour profiter des cours et ateliers, jardiner, récolter, co-construire, accéder à la paillote...
Il est aussi possible de visiter l'Oasis avec un guide les mercredis et samedis à 14h30 sur inscription.
Depuis peu, la ferme s'est lancée aussi dans la culture de pleurotes dans un ancien bunker allemand de la 2nde guerre mondiale, entièrement alimenté par panneaux solaires. La production profite aux oasiens mais aussi au Folia, le restaurant du Château de Flaugergues.
https://oasiscitadine.fr/

© David Viala Oasis Citadine

L'Oasis Fontmarie à Castries,
Laboratoire de la transition écologique, alimentaire et sociale

Après avoir voyagé en famille, s'être inspirés et formés, Marie-Charlotte et Grégory portent ce projet de tiers-lieu et habitats participatifs dédié à la transition écologique.
Le projet a pour vocation de régénérer la Terre et d'accompagner l'Humain dans sa transition, en s'appuyant sur 4 piliers : agroécologie, transition énergétique, économie circulaire et bien-être.
Ils proposent de mettre à disposition des terres pour ceux qui ont un projet agricole (maraîchage, arboriculture, viticulture...), des habitats participatifs pour accueillir sur place les néo-agriculteurs, des espaces de travail partagé (bureaux et ateliers), des espaces de formation et pratique de soins en lien avec le bien-être. Condition sine qua none: partager les mêmes valeurs.
2 appartements, entièrement meublés avec des matériaux et des objets de récup ou 2nde main, sont proposés à la location saisonnière. Des produits respectueux de l'environnement sont mis à disposition pour ne pas nuire à l'écosystème.
En projet, ils souhaiteraient aussi par la suite proposer du camping à la ferme.
https://www.oasisfontmarie.fr/

© S.Lucchese

Terracoopa,
Cultiver ensemble

Cette coopérative d'activités est dédiée aux paysan(ne)s, aux paysagistes, aux professionnels de l'environnement et aux formateurs et consultants spécialisés dans ces domaines.
Elle fournit à ceux qui souhaitent s'installer un cadre juridique, une aide comptable et administrative et un accompagnement individuel.
Sur le domaine de Viviers, à Clapiers, chaque porteur de projet agricole dispose d'un hectare de terre équipé (irrigation et tunnel) et du matériel mutualisé pour une durée pouvant aller jusqu'à 3 ans. Tous les mercredis après-midis et samedis matins, il est possible d'aller s'approvisionner en légumes bios produits par les coopérateurs.
https://www.terracoopa.net/

La Distillerie Lodève,
«Fabrique de Territoire»

L'ancienne distillerie de Lodève est devenue un Tiers Lieu de «Fabrique de Territoire», label obtenu en 2020.
Des cours, des stages, des ateliers et des événements y sont régulièrement proposés.
Sur place, on trouve une cantine et café associatif, des ateliers partagés (boulangerie, menuiserie/ébénisterie, créations métal, terre et céramique, et autres espaces de conception et création), une salle de danse, une salle de réunion et formation et un espace de co-working.
Toute cette mixité apporte une synergie créatrice en coeur de ville.
https://ladistillerie-lodeve.wixsite.com/ladistillerie-lodeve

La Halle Tropisme à Montpellier, Tiers Lieu culturel et artistique

La Halle Tropisme a vu le jour en 2018 sur le site de l'Ecole d'Application d'Infanterie de Montpellier. Le bâtiment des anciens ateliers de mécanique a été conservé tel quel, riche de son histoire militaire et de ses mille balafres.
Ce «village» de 10 000m² regroupe plus de 200 entrepreneurs des industries culturelles et créatives et plus de 60 artistes.
Plus de 400 événements sont organisés à l'année : concerts, expos, rencontres, ateliers... pour tisser du lien et vivre ensemble. Avec des rendez-vous incontournables comme les Drive zéro déchet des mardis, la boutique Emmaüs des vendredis ou encore la Popote à Mémé tous les dimanches. Et bien d'autres encore...
Le Café Tropisme est un lieu de convivialité qui s'approvisionne chez les producteurs locaux.

© S. Lucchese

https://www.tropisme.coop/

La Grange au Causse de la Selle, Tiers-lieu culturel rural

Depuis 2006, Bouillon Cube a investi le lieu-dit de La Grange dans l'objectif de créer un projet social, culturel et économique en favorisant le lien humain et les artistes régionaux.
La Grange est à la fois pôle culturel rural, action jeunesse, action européenne, aide aux initiatives locales, mutualisation de biens et de compétences....
Conçu dans un souci permanent de préservation de l'environnement, le projet participe à la relocalisation de l'économie et à la rechercher d'un mode de vie résilient.
Plusieurs espaces profitent à près d'une vingtaine de coopérants : espaces de travail, de convivialité, scéniques, d'activités ; studio d'enregistrement et cuisine professionnelle.

https://bouilloncube.fr/

Le MasMouth à Montoulieu, Restaurant tiers-lieu et ateliers préhistoriques

C'est une aventure familiale qui a vu le jour il y a quelques années avec comme fil conducteur la préhistoire. Il faut dire que Fred Grosse est d'abord archéologue et préhistorien.
Le MasMouth propose un voyage dans le temps ainsi qu'une réflexion sur notre société de consommation.
Des ateliers et stages sont proposés au cours de l'année : savoir faire du feu sans avoir recours à des objets manufacturés, fabriquer un outil de pierre fonctionnel, confectionner des parures, façonner une poterie sans tour de potier et sans la cuire au four...
De mai à septembre, le lieu devient aussi restaurant. Le concept : local, frais, fait maison, servi au plat et dans le jardin. Mobilier et vaisselle de seconde main, toilettes sèches, gestion des déchets...

© Le MasMouth

http://www.lemasmouth.com/

Mireille Café Moderne à Montpellier, Cantine végétarienne et boutique solidaire depuis 2022

Dans son café «Mireille», en hommage à sa grand-mère, Julia propose une cuisine végétarienne mais aussi une boutique solidaire. Meubles et vaisselles sont issus de la récup. Les dons d'objets et vêtements de seconde main sont revendus à prix libre pour financer ensuite des actions pour les sans abris (sandwichs, protections féminines, matériels de camping, services, repas suspendus...). Le leitmotiv c'est le vivre ensemble et partager des moments, des expériences, des compétences... tels que des ateliers upcycling, des soirées karaoké, des ateliers d'écriture...

https://www.facebook.com/people/Mireille-caf%C3%A9-moderne/100064875546457/

Les Nouvelles Grisettes, Tiers-lieu dédié à la mode responsable

Inaugurées en septembre 2021 à Pérols, Les Nouvelles Grisettes sont un concept store dédié à la mode et au textile responsable, un atelier de confection participatif et aussi un lieu de restauration. L'atelier des Nouvelles Grisettes confectionne des produits textiles pour des créateurs, des marques et des entreprises de la région Occitanie : une fabrication locale pour des acteurs locaux. Les créateurs et marques textiles d'Occitanie peuvent également venir travailler en co-working à l'atelier, être guidés dans la création et le développement de leur marque, et commercialiser leurs produits dans le magasin.
Un an après leur ouverture, elles ont obtenu le label «Manufacture de Proximité». La structure fait partie des premiers lauréats de ce label, un dispositif initié fin 2021 par l'Agence Nationale de la Cohésion des Territoires, qui salue notamment l'engagement de ses acteurs vers la transition écologique et numérique ; des acteurs qui encouragent les circuits-courts, le recyclage et l'éco-conception.
En novembre 2022, les Nouvelles Grisettes ont ouvert un pop-up store sur la Place de la Comédie.

https://www.lesnouvellesgrisettes.com/

© S.Lucchese

Partons du bon Pied, Des actions en canoë pour dépolluer le fleuve Hérault

Cédric a créé l'association «Partons du bon Pied» dans le but de nettoyer et enlever du fleuve tous les encombrants et multiples déchets dont personne ne semble se préoccuper et qui présentent un danger, aussi bien pour l'homme que pour l'animal.Descendre une rivière à bord d'une embarcation permet de visualiser les sources de pollution, la visibilité sur l'eau est bien supérieure à une simple observation du bord des rivières et souvent inaccessible à pied.
Régulièrement, des actions de dépollution ouvertes à tous sont organisées.
http://partonsdubonpied.fr/

Project Rescue Ocean
Agir pour dépolluer la mer et les plages

Benoît Schumann, originaire du petit village héraultais de Bessan, est un amoureux de la mer et un passionné de plongée. De son observation sous-marine il a pris conscience de l'impact de l'homme sur la Terre. Il a commencé à son échelle à filmer ses plongées et faire des petites actions de collectes de déchets qu'il repartageait sur Facebook.
Son audience a pris de l'ampleur et il a ainsi créé l'organisation Project Rescue Ocean. Depuis le 8 mars 2021, cette dernière est officiellement accréditée membre club de l'UNESCO par l'Organisation des Nations unies (ONU) pour l'éducation, la science et la culture.
L'association a pour mission de sensibiliser les scolaires, d'organiser des opérations éco-citoyennes de terrain (dépollutions de plages, zones littorales mais aussi rivières et fleuves) et de mettre en valeur des déchets sauvages pour en trouver leurs origines.
L'association collabore avec des entreprises qui récoltent et recyclent les déchets sauvages pour leur donner une seconde vie. Plusieurs antennes se sont depuis créées à l'échelle internationale.

https://projectrescueocean.org/

Les Compagnons de Maguelone, Association solidaire

Depuis sa création en 1969, l'association, qui gère le site insulaire exceptionnel de La Cathédrale de Maguelone, accompagne les personnes en situation de handicap en leur proposant des activités professionnelles et des hébergements.
Ainsi, sur les sites gérés par l'association, les personnes en situation de handicap peuvent exercer plusieurs métiers : cuisiniers, serveurs, vignerons, maraîchers, paysagistes...

https://compagnons-de-maguelone.org/

Hérault Mobility, 2ème version
Outil numérique d'aide à la mobilité en Hérault

Le nouveau site internet Hérault Mobility propose aux vacanciers et usagers du territoire en situation de handicap moteur ou visuel, des itinéraires adaptés pour découvrir toutes les richesses du département.
Depuis l'été 2022, cette nouvelle version permet d'intégrer 18 territoires repérés accessibles, d'accroître le contenu, l'usage du numérique auprès du public en situation de handicap, toujours axé sur l'information touristique qualifiée Tourisme & Handicap dans une approche «espérientielle».

© Xavier Quentien

Des fonctionnalités améliorées avec de nouvelles informations liées au transport, aux établissements recevant du Public (Poste, mairie...)...
https://www.herault-mobility.fr/

Notre site Handitourisme, pour un tourisme dans l'Hérault accessible à tous :

https://www.herault-tourisme.com/fr/handitourisme/

Sauvegarde du monde animal

Le CESTMed de La Grande Motte
Soigner et réintroduire les tortues marines blessées

Le Centre d'Etude et de Sauvegarde des Tortues marines de Méditerranée a quitté le Seaquarium du Grau du Roi pour s'implanter à La Grande Motte à l'automne 2022. Il se rapproche ainsi du bassin de réhabilitation où les tortues se réacclimataient déjà avant d'être réintroduites en mer.

© S. Lucchese

Le long de ce bras de mer du quartier du Ponant, un sentier avec panneaux explicatifs permet d'être sensibilisé à la fragilité du milieu marin mais aussi d'apercevoir aux beaux jours, si elles daignent faire surface, des tortues en train de se réadapter à leur environnement après soins.
Le CESTMed organise régulièrement des balades commentées, notamment avec le concourt de l'Office de Tourisme.

https://www.cestmed.org/

L'Hôpital de la Faune Sauvage de Laroque,
Protection et sauvegarde des animaux sauvages

L'hôpital a été créé en 2008 au sud des Cévennes par l'association Goupil Connexion, menée par Marie-Pierre Puech, ancienne vétérinaire passionnée, et plusieurs bénévoles.
L'hôpital a vocation à recueillir, soigner et réhabiliter des animaux sauvages en détresse pour les relâcher dans le milieu naturel dans un souci de sauvegarde des espèces.
Plus de 3000 animaux sont ici recueillis chaque année et environ la moitié d'entre eux peut ensuite recouvrer la liberté.
Tous les animaux sont éligibles aux soins : oiseaux de toutes sortes, hérissons, écureuils, chevreuils...
Il est possible d'assister à certains relâchers ouverts au public.

http://goupilconnexion.org/

La Ligue de Protection des Oiseaux Occitanie,
Et centre de sauvegarde de la faune sauvage

Créé en 2012 à Villeveyrac, au Nord du Bassin de Thau, la LPO Hérault oeuvre pour la protection des espèces, la préservation des espaces et la sensibilisation.
Le centre accueille entre 1500 et 3000 pensionnaires par an, 90% d'oiseaux et 10% de petits mammifères.
Tout au long de l'année, la LPO organise de nombreux événements entre Hérault et Gard ouverts au public : sorties naturalistes, conférences, chantiers, formations,…

https://herault.lpo.fr/

Association Peau Bleue,
Mieux connaître l'hippocampe moucheté de Thau

Depuis 2005, l'association Peau Bleue, membre du CPIE Bassin de Thau, et le CPIE Bassin de Thau animent des études participatives liées à l'amélioration des connaissances sur cette espèce. A travers l'hippocampe, animal emblématique du milieu lagunaire, il s'agit également de sensibiliser les publics à la fragile diversité d'un écosystème sous-marin et à la nécessité de le préserver.
Le projet pilote Hippo-Thau est une expérience de science participative, intégrant les enfants des écoles, les plongeurs et les professionnels de la lagune à l'étude des hippocampes, des syngnathes et de leur environnement. Il a reçu le label «Observatoire Local de la Biodiversité» par l'Union Nationale des CPIE.

https://www.peaubleue.org/ - https://www.cpiebassindethau.fr/

Les Biohut®,
Nurseries pour poissons

Les ports de Mèze, Bouzigues, Marseillan, Vendres plage, du Cap d'Agde et, plus récemment celui de Valras Plage (inauguration début juin 2022) se sont dotés de Biohut®.
Ces ports Nappex (Nurseries Artificielles Pour Ports Exemplaires) font partie des ports équipés de Biohuts® depuis 2014. Ces nurseries sont en fait des cages en acier, remplies de coquilles d'huîtres et fabriquées à partir de matériaux à 100 % recyclables.
Les petits poissons peuvent atteindre une taille dite «refuge» en restant à l'abri des prédateurs.
Ce procédé été inventé et breveté par l'entreprise montpelliéraine Ecocéan.
Et ça marche, puisque depuis 2014, cette solution de restauration biologique du milieu marin a permis d'observer dans les ports plus de 300 espèces d'animaux et de végétaux marins !

https://www.nappex.fr/

La Réserve Marine de la Côte Palavasienne,
Préserver la biodiversité marine

Une zone de cantonnement de 100 hectares a été délimitée au large de Palavas-les-Flots. Cet espace protégé a pour but de préserver les ressources naturelles et la biodiversité marine (faune et flore), soutenir la pêche de petits métiers et sensibiliser à la préservation des milieux marins.
Plongée et mouillage sont autorisés sous condition. Pour les plongeurs, une « charte de plongée » permet de réguler l'activité dans cette zone.
A l'automne 2022, cette initiative a reçu le prix national du Génie écologique lors du salon national des Professionnels de l'Ecologie et de la Biodiversité à Montpellier.

https://palavaslesflots.com/system/assets/files/5a8d/9058/71c3/fc05/9ee1/5f19/original/Web-RMCP.pdf?1519226968

Un village de récifs artificiels en impression 3D,
Lutter contre l'érosion et sauvegarder les écosystèmes

Au large du Fort Brescou, à environ 3km de la côte agatoise, un premier module de 105 tonnes et 6,5m de haut a été immergé à 20m de profondeur. A terme, c'est tout un village sousmarin qui devrait voir le jour. Des modules qui répondent ainsi aux besoins de certaines espèces des fonds marins avec des cavités à la profondeur variée. Mais aussi un nouveau site de plongée.
https://www.agglo-heraultmediterranee.net/app/uploads/2022/05/UN-VILLAGE-DE-RECIFS-ARTIFICIELS-DEDIE-A-LA-PLONGEE-CONSTRUIT-EN-3D.pdf

Les Bateaux Agathois, Labellisés « High Quality Whale Watching® »

Le capitaine du navire suit les instructions de bonne conduite pour l'observation des cétacés de façon à ne pas déranger les mammifères marins dans leur milieu naturel.
Ce label garantit une observation respectueuse des cétacés, notamment par le respect du code de bonne conduite.
« Le Catalina » est un catamaran conçu pour l'observation panoramique et est adapté à l'observation des dauphins et cétacés. Il dispose d'un pont supérieur permettant d'avoir une vue panoramique sur le large afin de localiser les dauphins. Le pont inférieur proche de la surface de l'eau permet de se retrouver au plus proche des mammifères marins.
Départ du Cap d'Agde pour une navigation côtière durant 6 heures d'avril à octobre.

https://lesbateauxagathois.com/

Jardin Garrigue et Papillons Retour en enfance

En pleine garrigue, Rogelia Detuche s'est créé son petit refuge à papillons. En fait, un petit havre de paix où elle peut s'adonner à sa passion autant que la partager ; une passion née sur le tard et à laquelle elle se consacre à 100%.
Comme elle souhaitait avoir des papillons résidents, et pas seulement des « touristes lépidoptères», elle a planté toute une végétation dédiée car chaque espèce a sa plante « hôte », où elle dépose ses œufs, et sa plante nourricière.
Munie d'une épuisette, elle explique comment les capturer, les observer à la loupe avant de les relâcher. « Celui-ci est tel un caméléon, il se fond avec les branches d'arbres. Celui-là se nourrit de fruits en décomposition… » .
Tout au long du cheminement, des petits espaces détente ont été aménagés pour permettre aux visiteurs de s'asseoir et d'observer. Des ateliers pour enfants peuvent s'y dérouler
En bonne « écoresponsable », les plateaux de jeux et autres activités sont de sa création : il y a des ateliers « création de mobile » avec les différents stades du papillon (œuf, chenille, chrysalide, papillon), « confection de coquetiers » en carton avec toujours des dessins de papillons à réaliser…
Son jardin se visite sur rendez-vous.

https://tourisme-avant-monts.fr/bouger/association-jardin-garrigue-et-papillons/

https://www.facebook.com/Jardingarrigueetpapillons/

© S. Lucchese

Ecomusée de l'abeille
Comprendre et sauvegarder les espèces

A Saint-Privat, dans leur «Sentier des Cultures», Babeth et Raphaël Colicci ont créé un écomusée de l'abeille avec plus de 20 ruches différentes. Le but est de protéger la diversité des races d'abeille. Des murs d'abeilles ont été conçus par Maurice Chaudière dans un environnement préservé et mellifère. De leurs observations, ils réfléchissent à de nouvelles techniques apicoles innovantes et mettent en oeuvre l'apithérapie.

http://sentierdescultures.fr/?portfolio=apiculture

© S. Lucchese

Terre Marine,
Un second bateau éco-conçu pour observer les cétacés

Terre Marine propose des sorties sur son tout nouveau bateau construit en bois, le catamaran « Sea Explorer II ». Il mesure 17m de long pour une largeur de 7m50 et affiche un poids de seulement 11 tonnes.
Motorisé par deux moteurs de 75CV, il garantit un grand silence de fonctionnement une économie conséquente de carburant (1L au mille).
Dédié et étudié pour l'observation et la connaissance des cétacés du Golfe du Lion, c'est un bateau éco-conçu, hors de la notion de performance, avant tout étudié pour aller loin et longtemps (ce bateau peut traverser l'Atlantique en exemple).
Un bateau confortable, très stable et qui passe dans toutes les conditions de mer.
Comme avec son précédent bateau, Terre Marine propose des sorties naturalistes au large pour observer les dauphins et la vie marine.
https://terre-marine.org/

Les espaces naturels protégés,
Des écosystèmes précieux à préserver

Dans l'Hérault, 110 sites d'intérêt naturaliste sont préservés pour leur biodiversité, des lagunes de la Méditerranée au causse du Larzac.
Domaines départementaux, réserves naturelles, Grands Sites... autant de sites sensibles d'une extrême beauté que l'on cherche à protéger.
Balades eco-touristiques, ateliers de sensibilisation, actions participatives... un grand nombre de propositions permettent de devenir acteur de la préservation des ecosystèmes.

https://www.herault-tourisme.com/fr/decouvrir/la-nature/espaces-proteges/

Consommer responsable

Oyas environnement, Arroseur autonome et économe en eau

© OTI Saint Guilhem Vallée de l'Hérault

L'entreprise installée à Saint-Jean-de-Fos depuis 2014 est un exemple de réussite. Avec leur idée d'arroseur autonome en terre cuite, bien dans l'air du temps, et leur engagement dans l'économie sociale et solidaire, ils ont défié les pronostics.

https://www.oyas.eco/

Pépites et Pampa, Pour des achats responsables

Charlotte Gibaud chine des objets vintage et les remets au goût du jour. Elle a créé en 2021 une « brocante » en ligne pour donner à ses trouvailles une seconde vie. Elle a une préférence pour les objets qu'elle peut détourner de leur rôle premier.

https://www.instagram.com/pepites_et_pampa/

A l'infini, Des créations upcycling

Sandrine Dole recycle des ceintures de sécurité routière ou d'avion pour fabriquer des sacs, pochettes, accessoires de mode. Après La Vacquerie, l'atelier-laboratoire s'est installé à Lodève en septembre 2022. Ses produits se retrouvent aussi aux Nouvelles Grisettes, tiers-lieu de la mode responsable en périphérie de Montpellier.

https://www.facebook.com/alinfini2012/

https://alinfini.bigcartel.com/

Effetmer by R&D concept, Des montures de lunettes de soleil 100% recyclées

Depuis février 2018, Flora JOLY & Céline LAPEYRE ont créé en Occitanie, plus précisément à Saint-André de Sangonis, une filière de la marque en partenariat avec des citoyens du territoire engagés pour une planète moins polluée et une nature préservée (associations, collectivités, entreprises…).
Des lunettes recyclées à 100%, dont 30% de plastique issu du ramassage et 70% du tri français.

https://effetmer.co/

Le Magasin Pittoresque de Fabien Simon, Créations à partir d'objets recyclés et chinés

Fabien Simon a un univers bien à lui, rempli de poésie. Dans son magasin-atelier de Lunel, il assemble, coud, colle des objets chinés, des matières récupérées, des papiers découpés... Il en créé des luminaires, des fleurs, des objets déco uniques et plein de sensibilité.
Les 3 premiers samedis de chaque mois, l'après-midi, il organise des ateliers qui sont comme des petites parenthèses enchantées dans l'univers de l'artiste.

https://www.facebook.com/sebastiensimonlemagasinpittoresque/

Lezprit Réquipe, La recyclerie Sport à Montpellier

L'association remet en état du matériel sportif, dont les particuliers, collectivités ou clubs souhaitent se débarrasser, avant de les revendre d'occasion aux adhérents de l'association (5€/an).
Leur objectif est de développer une alternative concrète et ambitieuse au mode de consommation actuel dans le monde du sport sur le territoire. Ils proposent ainsi de collecter, trier, réparer et redistribuer les équipements sportifs (matériels de camping, skis, paddles, etc.) non utilisés ou destinés à être jetés (3700 tonnes/an), mais aussi de sensibiliser et accompagner les particuliers et les professionnels au sport Zéro Impact.
Dans une même ambition éthique et responsable, L'association a également lancé La Bordée, une recyclerie nautique basée au Crès.

https://lezpritrequipe.org/

Répare Café Saint-Jean-de-Védas, Lutter contre l'obsolescence programmée

Le Répare Café est un événement mensuel incontournable, ouvert à tous, de l'association védasienne Demain c'est aujourd'hui. Le dernier samedi de chaque mois, en matinée, des réparateurs de génie bénévoles font revivre machine à café, grille pain, radio, machine à coudre… pour lutter contre l'obsolescence de nos produits du quotidien.
Autour d'un café, on se retrouve pour réparer ensemble avec les outils mis à disposition et l'aide de bénévoles qualifiés.
Electro-ménager, informatique, couture... tout le monde peut ramener des objets en mauvais état ou en panne afin de les remettre en état.

https://www.demaincestaujourdhui.fr/

PimpUp Les paniers anti-gaspi

Anaïs et Manon se sont associées pour proposer la livraison en points relais de paniers contenant une sélection de fruits et légumes de saison «imparfaits» (trop gros, trop petits, courbés, avec de légères marques...) ou en surplus, en direct des producteurs français.

https://www.pimpup-antigaspi.fr/

Des hébergements verts

Les Cabanes du Domaine de l'Arbousier, Nuits à la cime des arbres

© OT3M

Au cœur d'un domaine viticole à l'Est de Montpellier, les 4 Cabanes de l'Arbousier invitent à une nuit perchée en pleine nature. De quoi réaliser un rêve d'enfant.
Entièrement classé en Agriculture Biologique par Ecocert, le domaine a également pensé ses cabanes de façon éthique et responsable. Respectueuses de l'environnement, elles s'intègrent parfaitement au paysage et les arbres n'ont eu à subir aucune transformation. Les petits déjeuners, servis dans un panier hissé par une corde, s'apprécient sur la terrasse avec vue sur le vignoble et le Pic Saint-Loup. Une dégustation des vins ou jus de raisin et une visite de la cave complètent le séjour.

www.cabane-arbousier.fr

Eau Thermale Avène Hôtel****, Un hôtel éco-responsable dans un écrin de verdure

Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, l'hôtel 4* invite à un séjour ressourçant. Ses grandes baies vitrées, ses puits de lumière et ses terrasses ouvertes sur l'extérieur, offrent une vue époustouflante sur l'environnement sauvage et la végétation omniprésente. C'est un peu comme si l'hôtel et la nature ne faisaient qu'un.

Pour parfaire cette symbiose, l'hôtel a intégré tout un processus de gestion écoresponsable. Il est certifié Haute Qualité Environnementale (HQE) niveau « excellence », et a obtenu l'écolabel européen délivré par l'AFNOR.

© Eau Thermale Avene Hotel

Des technologies astucieuses le rendent très économe en énergie.
Son environnement a été utilisé comme une plus-value : non climatisé, l'air est rafraîchi grâce à une centrale de traitement qui utilise la fraîcheur de l'eau de l'Orb.
En hiver, c'est l'eau du rejet de la source, à 27°, qui participe au chauffage de l'air.
Pour la production d'eau chaude, l'hôtel est équipé de panneaux solaires.
Le suivi est informatisé et automatisé pour que le bâtiment soit le moins énergivore possible.

https://www.eauthermaleavene-lhotel.com/

Cantercel,
Terrain de jeux pour architectes écolos

Sur le Larzac, non loin du Cirque de Navacelles, se trouve le site Cantercel (« Chante la terre et le ciel »), un lieu d'expérience pour l'habitat. Ici les architectes développent des projets d'habitats respectueux de l'environnement.
Des formations à l'auto-construction y sont aussi proposées et le cabinet d'architecture Cantercel peut également accompagner dans la conception et la réalisation d'un projet qui s'intègrera parfaitement dans le paysage.
Afin de découvrir soi-même une expérience au plus près de la nature, le site dispose d'un espace de campement mais aussi de 3 éco-gites en location.

https://cantercel.com/hebergement/

Camping Beauregard***,
Camping traditionnel et écolo en bord de mer

Avec accès direct à l'une des belles plages de Marseillan, le camping Beauregard prône l'esprit originel des vacances en plein air et au grand air, au plus près de la nature.
Ici, pas de piscine ni animation bruyante, et aucun mobilhome à la location.
Ainsi, les nuits se font sous tente, en caravane ou en camping-car.
Des emplacements premium Caban'O avec sanitaires privés ont été conçus et fabriqués sur-mesure à partir de matériaux durables et locaux.
Le camping, labellisé «0 phyto» (démarche de préservation de la biodiversité du sol et des végétaux), est devenu refuge pour la Ligue de Protection des Oiseaux.
La maison du recyclage invite les résidents au tri sélectif et au compost. Ordures ménagères, verre, cartons et emballages, métal, bouteilles plastiques, piles ou encore bouchons en liège et plastique sont collectés et valorisés par les partenaires locaux du camping.
L'installation d'une fontaine à eau, avec de l'eau pure sans microparticules, contribue à limiter les bouteilles plastiques.

https://camping-beauregard-plage.com/

Les yourtes de la Voix du Ruisseau, Petits nids dans les bois

Au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, les 2 yourtes écologiques (labellisées Clef Verte) de La Voie du Ruisseau sont gages de ressourcement. Un séjour pour se reconnecter avec la terre et la nature avec pour seules nuisances sonores le chant des oiseaux, le bruissement du vent dans les feuillages ou l'écoulement du ruisseau.
Les entrées positionnées à l'Est laissent rentrer la lumière vivifiante et inspirante du matin. Sur place, il est possible de compléter l'expérience avec un service «bon'heur» d'une heure proposé par les hôtes, à choisir entre relaxation, Qi Gong ou préparation culinaire bio et végétarienne.

https://www.voixduruisseau.net

Domaine d'Anglas, Un camping 4* 100% nature

Aux portes des Cévennes, sur un site classé et protégé de 115 hectares de nature, le Camping**** d'Anglas a tout pour plaire : des emplacements nus et locations insolites variées (cabanes, igloos, roulottes, cottages...), le fleuve Hérault qui s'écoule à ses pieds, une piscine naturelle, un restaurant de produits locaux... A noter aussi que le domaine produit des vins bios de qualité et que le tri sélectif est de rigueur.
Le camping a reçu le « Grand Prix d'Or 2020 » des Trophées de l'Oenotourisme dans la catégorie « séjour à la propriété ».

https://www.camping-anglas.com

© H. Cadeau

© S. Lucchese

Le Camping du Caroux, Nuits insolites au calme et à l'air pur

Le Camping du Caroux, au pied de notre plus haut sommet héraultais, propose plusieurs formules d'hébergements écolos pour satisfaire toutes les envies : simple emplacement de tente, geodome avec jacuzzi, tentes lodges, caravane vintage, tente bivouac perchée...
Les levers de soleil sur les montagnes environnantes y sont particulièrement énergisants.

https://www.campingducaroux.com/

© S. Lucchese

La Maison des Légendes et la Bergerie des Rêves, 2 éco-gites de groupe en pleine nature

Elodie et Alexandre Léger ont en gestion 2 éco-gites de groupe qu'ils ont eux-même entièrement restaurés avec beaucoup de goût et un travail incroyable.

Tout d'abord le gite de groupe et d'étape écologique la Maison des Légendes à Saint-Guilhem-le-Désert est un lieu secret et insolite. Une piste forestière de 4,5km permet d'accéder à cette parenthèse enchantée au cœur d'un paysage classé. L'hébergement rêvé pour les aventuriers en quête d'authenticité et de reconnexion avec la nature. Un bain nordique, entièrement réalisé par Alexandre, donne l'occasion d'un moment détente au grand air.
En 2022, ils ont ouvert la Bergerie des Rêves, un 2ème gite de groupe, moins rustique, mais qu'ils ont également restauré dans le plus grand respect des valeurs environnementales qui les animent. (plus d'infos page 18).

www.maison-des-legendes.fr - https://www.bergerie-des-reves.fr/

© Benjamin Lafoix

© ORC Vidéo

Le Domaine de Biar, Demeure de charme où la nature est un maître mot

Aux portes de Montpellier, cette «folie» du XVIIème siècle, entièrement rénovée avec goût par l'ancien propriétaire, est entourée d'une nature verdoyante.
De la rénovation du domaine au choix des fournisseurs, la préservation de l'environnement est au cœur du fonctionnement du Domaine.
Une attention particulière est apportée au choix et à l'utilisation des matières premières, les terres sont en agriculture biologique.
Une réflexion constante est portée pour une exploitation et un lieu toujours plus sain : autonomie en énergie, optimisation de la gestion des déchets et production agro-forestière.
La Table de Biar propose une cuisine slowfood, à base de produits du potager et verger du Domaine cultivés en permaculture et de producteurs locaux passionnés.

https://domainedebiar.com/

HERAULT TOURISME

Agence de Développement Touristique

Maison du Tourisme
Avenue des Moulins
34184 Montpellier cedex 4
Tel : +33 (0)4 67 67 71 71
www.adt-herault.fr

Contacts Presse :

Sabrina Lucchese
Tel : +33 (0)4 67 67 79 22 / +33 (0)6 76 68 21 21
slucchese@herault-tourisme.com

Pascale Guyomard
Tel : +33 (0)4 67 67 68 30
pguyomard@herault-tourisme.com

#Plaisirsdherault

www.herault-tourisme.com