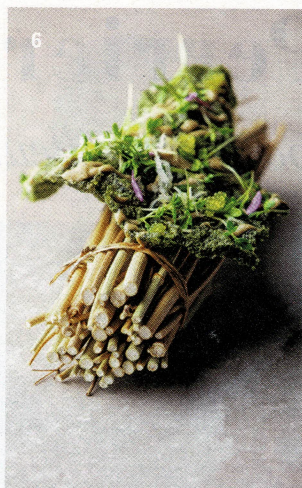




## Huîtres de l'étang de Thau, bourride d'anguilles, brasucade de moules, tarte aux pignons...

monte le curseur d'une audace émancipée. À la carte, deux menus à 85 et 110 €, entre mer et terroir, mettent à l'honneur l'excellence du garde-manger local : légumes de Menou et Bruno Planiol à Fontanès, escargots d'Adrien Jourdan à Clarensac, pêche de Clément Cazalet à Port-Saint-Louis-du-Rhône... Les desserts sont signés de la talentueuse Sarah Leclerc. La cave a déjà de la ressource à des prix accessibles. À découvrir absolument.  
**1 ter, impasse du Charron, 30420 Calvisson (04.66.68.05.41 ; Monique-restaurant.com).** Fermé dimanche et lundi.

### COLLIAS / L'Hirondelle

Un hôtel luxueux, un parc sublime donnant sur les gorges du Gardon ne sont pas les seuls attraits du Château de Collias. On vient aussi, ici, pour sa table gastronomique. Si le midi, le marché inspire une carte plutôt bistrotière chic, le soir, le chef Julien Martin, que le Michelin vient de distinguer d'une étoile, les fait passer dans une autre dimension : épure, concentration des jus et des sauces, associations affirmées comme la sardine et le ris de veau, la lotte et les couteaux de mer. Menus à partir de 95 €.  
**8 bis, chemin du Barry, 30210 Collias (04.48.27.09.50 ; Chateaudecollias.fr).** Fermé mardi et mercredi.

### GARONS / Alexandre (6 et 7)

Il est bon parfois de s'assurer du plaisir d'une table qui brille par sa constance, par une proposition au cordeau, techniquement maîtrisée, tant pour la précision des cuissons que pour l'équilibre des associations, mais toujours vibrante d'un univers personnel et sensible. Depuis 40 ans cette année, la créativité de Michel Kayser est portée par une démarche responsable et l'exigence de sublimer les produits du coin : courgette fleur à la rabasse d'Uzès, gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron... En 2021, le chef réclamait l'entrée au classement « L'Arche du goût Slow Food » de la châtaigne des Cévennes. Plat « signature » ? Le tartare de taureau, salicorne et spiruline glacées. Menus à partir de 135 €. La grande cuisine a un coût : le prix de l'exceptionnel et d'un plaisir sans réserve.  
**2, rue Xavier-Tronc, 30128 Garons (04.66.70.08.99 ; Michelkayser.com).** Fermé lundi et mardi.

## SAVEURS RÉGIONALES

### BÉZIERS / Poissons et crustacés

Dans des cadres en forme de hublot, des photos en noir et blanc d'un clan qui n'a jamais quitté la barre de l'embarcation familiale. Séverine Arcas et Julie Molina, deux sœurs, sont passionnément attachées à ce métier comme la bernique est collée à son rocher. On trouve dans la boutique des Temps de Gaston, l'arrivage du jour en coquillages et crustacés de Méditerranée et de l'Atlantique, des plateaux de fruits de mer sur commande. Au rayon épicerie fine, sélection de beaux produits de la mer, et plats cuisinés à emporter.

**41, avenue Émile-Claparède, 34500 Béziers (09.70.35.78.21 ; Lestempsdegaston.fr).** Fermé lundi.

### SABRAN / Safran bio et spiruline

Céline et Sébastien Dalonis ont été parmi les premiers, en 2006, à relancer la culture du safran dans le Gard, en bio. On le trouve sous la marque Manjolive en pistil (à utiliser pour une paella, une bouillabaisse, un tajine...) et en sirop. Leur spiruline en paillettes est une option originale pour agrémenter une salade de fruits, un muesli ou un yaourt.

**160, chemin du Pujol, route de La Roque-sur-Cèze, 30200 Sabran (04.66.89.00.89 ; Manjolive.fr).**

### LES SALLES-DU-GARDON / Cochons et poulettes

À la ferme de Fray, Audrey Burban et Nicolas Villain proposent les produits issus de leurs élevages de cochons et poulets des Cévennes. On peut leur commander de la viande de porc à un coût attractif, saucisses, travers... Leurs bœufs sont vendus sous la marque Baron des Cévennes.

**Le Mas del Fray, Camp del Fray, 30110 Les Salles-du-Gardon (06.64.88.77.87 ; Lemasdelfray.fr).**  
 Du lundi au vendredi, de 17 h 30 à 19 h.

### GRUISSAN / Sels (8)

Mieux qu'à la boutique, on en apprécie la qualité du sel de Gruissan en s'attablant à La Cambuse du Saunier, face aux étendues salines que les mois d'été « ripolinent » – grâce à la présence de bactéries et algues halophiles – d'aplat roses insensés. Sur de grandes tablées en bois, on peut déjeuner ou dîner à la bonne franquette. À la carte de ce restaurant « paysan », huîtres Saint-Martin du salin de l'île dont elles portent le nom, palourdes, crevettes, moules crues, tourteau à l'aïoli, très local cassoulet de seiche aux haricots de Castelnaudary, et bien sûr, dorade et poulet en croûte de sel. Environ 20 € le plat.

**Route de l'Ayrolle, 11340 Gruissan (04.84.25.13.24 ; Lesalindegruissan.fr).**

