

# Le Point

PAGES SPÉCIALES - NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - N°1863 DU JEUDI 29 MAI 2008

SPÉCIAL  
**36**  
PAGES

# mon Montpellier à moi

**Les bonnes adresses de**

**Hélène Mandroux, Georges Frêche,  
Jacques et Laurent Pourcel, Jean Nouvel, Emilie Simon,  
Patrice Canayer, Jacques Domergue, Richard Bohringer,  
Mathilde Monnier, François Trinh-Duc...**

france  
**bleu**  
hérault

SYLVAIN DUFFARD

- La ville où les architectes sont rois
- Sète-Montpellier : une super-agglo mégalo ?
- La Comédie du livre : les Russes débarquent
- Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

100.6



## Le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

### Le roi Pascal

Pascal Henrot, installé il y a six mois au cœur de la vieille ville, a créé un établissement au chic sobre. La clientèle est venue en catimini grâce au bouche-à-oreille. La charmeuse Anne sert avec gentillesse. Les menus sont bien vus. Les produits ont de la tenue. Et la technique comme le talent sont irréfutables. Les asperges du Gard sont sautées au lard du Ventoux, avec caviar Sturia et vinaigrette de potimarron. Le cabillaud cuit doucement avec concombre, herbes, courge Butternut. L'agneau des comtes de Provence est saisi au beurre avec ses asperges chaudes et froides, ses fèves, sa patate douce, sa râpée de truffes. Tous



Sébastien Flament

PHOTOS MAURICE ROUGE-MONT

### L'Olivier de Sébastien

Il a travaillé chez les Pourcel au Jardin des sens et à la Compagnie des comptoirs, au Chandelier, au Mas de Ronceray puis chez Germain Traiteur, après un passage chez Albano à La Tamarissière, à Agde. Sébastien Flament a repris L'Olivier sans en changer le décor à l'esthétique années 80, sinon le parquet, qui a remplacé la moquette, et les tableaux modernes, appliquant sa marque aux menus revus au goût du jour. La formule du midi à 27 euros est une affaire, qui propose saumon fumé sur gaufre au chorizo, carré de porc de l'Aveyron en cocotte ou financier au cœur de framboise. Les rouelles de homard « autour d'un soufflé » avec crème safranée ou le pigeon de Loire en feuilleté avec sa cuisse confite et sa purée de pommes de terre vitelotte et salsifis sont très « pourceliens », c'est-à-dire riches, multipliant les saveurs variées. *L'Olivier, 12, rue Aristide-Olivier. 04.67.92.86.28.*

Menus: 27 € (déjeuner), 48, 58 €.

### Le bistrot des Lassagne

Le flacon de la Grange des pères proposé au bar à 105 euros, mais aussi les plus raisonnables givry de Joblot et les Cocalières d'Aupilhac, les tartinettes, la charcuterie sur une assiette mêlant jambon d'Italie et sau-

cisse sèche de l'Aveyron, le poisson frais grillé du jour, plus les grenouilles en persillade et l'andouillette AAAAA de Christophe Thierry à Troyes: voilà ce qu'on trouve chez Isabelle et Ludovic Lassagne. Elle bretonne, lui champenois tiennent ce bar gourmand avec sérieux. La bonne humeur est en prime. *L'Acolyte, 1, rue des Trésoriers-de-France. 04.67.66.03.43.* Carte: 35-50 €.



Ludovic et Isabelle Lassagne

### Le fleuriste est aubergiste

Charles-Henri Payet a fait de sa petite échoppe de fleuriste, doublée d'un salon de dégustation sur la place, avec sa façade en trompe-l'œil, un rendez-vous de charme. Salade du jour, tagliatelle au saumon, magret à la confiture de châtaigne, cuisse de poulet aux herbes ou tarte aux pommes se grignotent à l'aise, à l'ombre ou au soleil. *Orchis, 8, rue du Plan-d'Agde (face à l'église Saint-Roch). 04.67.58.73.57. Menu: 9,50 €.*



Orchis



La Quintessence

### Une herboristerie de charme

Cette herboristerie de charme du cœur de la vieille ville propose des herbes odorantes (salsepareille, gentiane, sarriette, pervenche, patchouli), thés des meilleurs jardins, mais aussi théières et mugs pour de jolis cadeaux. *La Quintessence, 26, rue de l'Aiguillerie. 04.67.60.58.22.*

### Où faire dormir vos amis de passage

#### L'hôtel d'Alain

Depuis 1829, les Castan tiennent l'hôtel Baudon de Mauny. Alain de Bordas, qui était dans



Hôtel Baudon de Mauny

les télécoms, a repris la maison pour la transformer en chambres d'hôtes sur deux étages. Son épouse, Nathalie, a réalisé une brillante déco d'aujourd'hui qui se marie sans mal au cadre XVIII<sup>e</sup>. L'ensemble fait incontestablement le coup du charme. *Hôtel Baudon de Mauny, 1, rue de la Carbonnerie. 04.67.02.21.77. 5 ch. : 160-220 €. www.baudondemauny.com.*



Pascal et Anne Henrot

révèlent un talent vrai. Natif de Bagnols-sur-Cèze, passé à Paris, à La Marée, mais aussi au Bec fin à Philadelphie et à Saint-Pétersbourg, Pascal Henrot, technicien sûr, vaut la halte et le détour. On ajoute un joli choix de fromages affinés (fabuleux roquefort de Combes), proposés avec des graines de garam massala, plus des desserts à fondre (soufflé chaud au romarin et vanille, mangue en confit au miel de bruyère et sorbet laurier/gingembre en cube). Assez pour parler d'un événement rare. Carte des vins courte, avec de jolies trouvailles (fringant Pic Saint-Loup rosé), quoique pas perfectible *Le Royal Saint-Roch, 55, rue Alexandre-Cabanel. 04.67.52.72.32. Menus: 27 € (déjeuner), 49, 65, 115 €.*