

Frontignan

Victorien, 23 ans, tente sa chance à la Star Ac

Page 2

Sète

L'âme solidaire de S^t-Vincent de Paul

Page 4

SAMEDI 4 NOVEMBRE 2023 - midilibre.fr

1,30 € - N° 28469

Midi Libre

Sète

ELLE EST POSÉE CE WEEK-END À SÈTE

LA PASSERELLE VERS LA GARE DE DEMAIN

La SNCF a 48 heures pour boucler ce chantier attendu des usagers, qui préfigure le pôle multimodal.

Page 3



PHOTO NICOLAS ZARROUK

LA PYRAMIDE RESTAURANT

KARAOKÉ
Vendredi 10 novembre
à partir de 19 h
REPAS ET KARAOKÉ
23 € par personne
(tout compris)

Zone d'Activité La Peyrade • 10, av. de la Bordelaise
Frontignan • Tél. 04 67 48 97 77

MONTPELLIER / JUDO

L'or européen pour la Gardoise Shirine Boukli

Pages Sports
VERNEMENT

PHOTO CIACOMO ITALIANO

SOLIDARITÉ

Les Restos face à l'insoluble hausse des bénéficiaires

Pages Occitanie



PHOTO JEAN-MICHEL MART

LIBAN

Nasrallah prêt à lancer le Hezbollah contre Israël

Pages France / Europe / Monde



PHOTO MAXPPP

TEMPÊTES

Ciaran, Domingos : l'ouest appréhende la seconde lame

Pages France / Europe / Monde

M 0223 - 1104 - 1,30 € - 0



Art'DaGlo présente

Yvan, Boris et moi

le drame musical

Ecriture dramatique Gilles Polop
Mise en scène Damien Arnoold

ON FÊTE QUOI AUJOURD'HUI ?
SAMEDI 25 NOVEMBRE
20H00

Yvan, Boris et moi

Palais des Congrès
Cap d'Agde

10€

B
BARRIÈRE

HISTOIRE ORIGINALE SERVIE PAR LES GRANDS AIRS DU RÉPERTOIRE FRANÇAIS

Infos & réservation sur casinosbarriere.com

La tradition du bon à Saillagouse

PYRÉNÉES-ORIENTALES

Éric Planes, à la tête de cet hôtel-restaurant de Saillagouse, est la cinquième génération à accueillir les voyageurs dans cette Cerdagne rude en hiver mais verdoyante en été. Bientôt 130 ans de tradition.

Michel Litout

Avant de plonger votre nez dans les assiettes copieuses et goûteuses du restaurant Planes à Saillagouse, levez la tête et admirez la décoration aux murs. Une vaste cheminée et posé sur une pierre qui dépasse, un aigle royal empaillé. À l'entrée de la principale salle, la tête d'un cerf, dans une salle annexe, un bouquetin en équilibre et la reproduction d'une photographie datant de 1904.

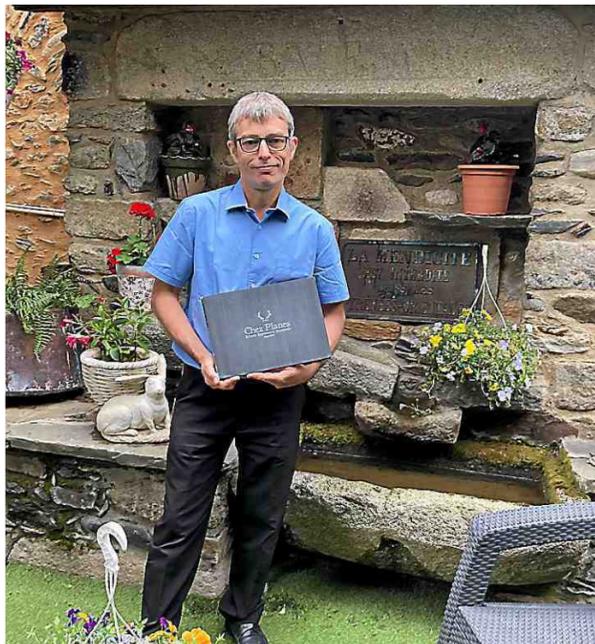
« C'est une des dernières diligences qui faisaient étape chez Planes, explique Éric Planes, patron actuel de cet établissement lancé en 1895. Ensuite, le train jaune a pris la relève. » La tradition de l'accueil, la famille Planes la cultive depuis presque 130 ans. Plus longtemps même car avant de passer en établissement commercial, ce relais offrait déjà des repas aux gens de passage en échange de biens, souvent des animaux élevés ou chassés dans la montagne.

Après la disparition des diligences, les Planes orientent l'affaire familiale vers l'hôtellerie puis la restauration. Cette table va rapidement acquérir une solide réputation. Chez Planes, c'est bon, simple et copieux. Un slogan qui est toujours d'actualité malgré la succession de patrons, de pères en fils.

« Les clients attendent le côté famille et souriant de la famille Planes »

Actuellement, c'est Éric qui est aux manettes et il adore cette tradition que de nombreux clients viennent chercher. Comme ce demi-caneton aux raisins, présent sur la carte depuis 67 ans. Comme toute bonne recette qui résiste au temps, c'est le hasard qui a permis à Joseph (grand-père d'Éric) de mettre au point ce plat.

Alors que les négociations entre France et Andorre se déroulaient à Saillagouse, le préfet, habitué du restaurant, réclamait toujours le canard aux navets.



Dans la cour intérieure, utilisée par les clients de l'hôtel, Éric Planes présente la carte très traditionnelle du restaurant.

« Mais ce jour-là, raconte Éric Planes avec une faconde sans pareille, pas le moindre navet en vue dans toute la Cerdagne. Grand-père (Joseph) a cherché dans les réserves quelque chose pour les remplacer. Il a trouvé des raisins secs... Le préfet, enchanté, a depuis abandonné le navet pour ce caneton aux raisins. »

Un plat emblématique que vous pouvez encore savourer chez Planes. De même que le pied de

porc désossé farci aux cèpes et au foie gras.

Des produits issus de circuits courts

Plus récent, ce plat a été "importé" de Toulouse (imaginé par Lucien Vanel) et légèrement modifié par Jean-Luc, le frère d'Éric et longtemps chef en cuisine après avoir appris le métier auprès du grand cuisinier toulousain.

Ce pied de porc, enfermé dans

une boule de chapelure, est servi avec une compotée d'oignon sauce moutarde à l'ancienne et des légumes très diversifiés (carotte, courgette, poireau, pois plats).

Évolution permanente

De la tradition dans l'assiette, généralement issue de produits en circuits courts de la région, mais cela n'empêche pas le chef et son équipe de proposer régulièrement des nouveautés sur la carte.

Depuis deux ans, c'est Christophe Maslin qui dirige cette brigade de 8 personnes, dont bientôt un chef pâtissier. Une pâtissière en réalité, en provenance d'une prestigieuse maison parisienne.

« Le chef et son équipe me proposent des recettes, explique Éric Planes. Elles doivent cependant être élaborées avec des produits du terroir. Chez Planes, on propose une cuisine traditionnelle et classique, des plats copieux et surtout en respectant les saveurs du produit noble. »

Alors oui, la tradition a du bon chez Planes, même si le patron entend toujours faire évoluer le restaurant comme l'hôtel : « On ne peut pas tout changer du jour au lendemain. Les clients attendent le côté famille, souriant, efficace. On évolue, mais tranquillement et sereinement. »

Le décor



Le décor des différentes salles du restaurant vaut à lui seul le déplacement. Comme un musée informel de la vie en Cerdagne antan, avec aussi un échantillon de la faune. Anciennes écuries du relais de diligences, le restaurant a conservé la hauteur de plafond et quelques attributs comme cette mangeoire. Il y a également quelques outils agricoles du siècle dernier ou cet immense soufflet placé face à une cheminée tout aussi gigantesque. Mais ce qui frappe, ce sont les nombreux animaux empaillés. Des trophées de chasse accrochés aux murs. Cerfs, sangliers, bouquetin, oiseaux. Il y en a pour tous les goûts. Jean-Luc Planes, l'ancien chef, est un passionné de chasse. Ce sont certains de ses trophées. Il a quitté les fourneaux pour se consacrer entièrement à sa passion, devenant guide nature dans cette Cerdagne encore préservée.

Foodisme festival

MONTPELLIER

Chefs invités, performances culinaires, DJ set, déclinaison autour d'un produit, d'un terroir... Le Foodisme festival s'installe à la Halle Tropisme jusqu'à dimanche.

Ce samedi. C'est la journée de la fermentation de 14 h à 18 h.

Les membres du collectif Ferment Ferment partageront avec vous leur fascination pour le vivant, celui qui est invisible à l'œil nu, aux saveurs acidulées, vinaigrées et enrichies ! Fermenter, c'est leur truc à eux.

L'après-midi, de 14 h à 17 h, c'est atelier de cuisine vénézuélienne. Découvrez les incon-

tourables de la cuisine vénézuélienne avec Zulenis Franco. Le soir à 19 h, c'est street food à... 10 mains (prix à la carte) avec un menu fermenté et dégusté.

Grand buffet kid

Et à partir de 20 h ce samedi, Tino et Chai Uva proposent une soirée au milieu du Café Tropisme sur un DJ booth central construit pour l'occasion. Ça va guincher !

Dimanche. Grand buffet kid chef de 9 h à midi. Cinq équipes (un adulte et deux enfants) s'emparent des cuisines du Café Tropisme !

Le défi ? Assurer un vrai grand buffet de midi pour 100 personnes avec une offre culinaire complète. Du coup, vous pourrez le déguster entre midi et 15 h.

Et aussi, des stands de dégustations de bières avec Prizm, de vins avec l'Agence Lîmo, de tatouages avec Trop'ink Tattoo et un espace librairie avec La Cavale...

> Halle Tropisme, 121 rue Fontcouverte, à Montpellier. www.tropisme.coop



Au programme : journée de la fermentation, cuisine vénézuélienne et grand buffet.

KATYA SHABUT

À BOIRE ET À MANGER

LA VILLE COURMANDE

Agde, première ville du burger de France

Agde (Hérault) est la ville de France où l'on compte le plus grand nombre de points de vente de burgers rapportés au nombre d'habitants. C'est ce que révèle une récente étude Smappen. Il existe en effet 1 point de vente de burgers pour 1 345 habitants (soit un total de 22 points de vente sur la ville). Agde est suivie de près par Valenciennes, avec un point de vente de burgers pour 1 441 habitants. Concernant les villes d'Occitanie, Perpignan arrive en 6^e position et Nîmes en 30^e position.



LE LIVRE À DÉVORER

"La frite de Madame Mérigot"

Du Moyen-âge à nos jours, ce livre (éditions 41, 24,50 €) propose 50 histoires truculentes à l'origine de notre gastronomie de tous les jours. L'auteur, Henri-Daniel Wibaut, créateur de la fameuse librairie suisse Gastérea, dédiée aux livres anciens et modernes consacrés à la gastronomie et l'œnologie, raconte comment Germain Chevet, jardinier du roi, a échappé de justesse à la guillotine, avant de fonder une échoppe gastronomique au Palais-Royal où se pressait le Tout-Paris. Ou comment Madame Mérigot, autrice en 1795 du premier livre consacré à la pomme de terre, serait l'inventrice de la frite.



LE RESTO À DÉCOUVRIR

Saveurs vénézuéliennes à Nîmes

Mayerling Vera arrive de Caracas où elle était responsable des ventes. Dans son petit restaurant qu'elle vient d'ouvrir, près de La Placette à Nîmes, elle propose des plats de son pays comme le pabellon (riz, haricots noirs, bananes plantain), les arepas (pain de farine de maïs), les empenadas, les tartes à la goyave, le quesillo (gâteau à la noix de coco)... Mayerling vous accueille aussi pour les petits-déjeuners.



> La Casa by Maya, 25 rue Hôtel-Dieu, à Nîmes. Commandes et réservations par téléphone : 06 18 66 60 60 ou 06 13 39 56 84. Site web et page Facebook La casa by Maya.