sète
en Méditerranée

Sète Gourmand

SÈTE, CITÉ MARITIME DE CARACTÈRE

Les secrets de la gastronomie sétoise

Les adresses à découvrir

Le plan

SÈTE, CITÉ MARITIME DE CARACTÈRE SÉDUIT PAR SA SINGULARITÉ. DES QUAIS AUX FAÇADES COLORÉES,DES QUARTIERS PITTORESQUES, DES MUSÉES ÉCLECTIQUES, UNE PROGRAMMATION CULTURELLE INTENSE, DES HALLES GOURMANDES UN LONG RUBAN DE SABLE DORÉ, CETTE VILLE POSÉE SUR L'EAU VOUS RÉSERVE BIEN DES SURPRISES !

SOMMAIRE

PAGE 6
Saveurs méditerranéennes

PAGE 8
Escale gourmande

PAGE 10
les marchés

PAGE 11
Les restaurants

PAGE 20
Etablissements de plage

PAGE 21
Adresses gourmandes

PAGE 26
Un peu d'histoire

PAGE 27
Recette : la tielle

Les informations contenues dans la brochure correspondent à une situation au moment des mises à jour ; elles ne sont données qu'à titre indicatif et ne sauraient être considérées comme constituant une offre contractuelle émanant de l'Office de Tourisme de Sète. Des erreurs ou omissions peuvent survenir.

Édition juin 2018 - Éditeur-concepteur : Office de tourisme. Imprimeur : Pure Impression. Crédits photos : V.Damourette, J.P. Degas, O. Maynard, MRW Zeppelin, Arthaudfil , Ville de Sète, D.Guérini, J.Brunelin, A.Mattia, L.Caravano

Sète

CITÉ MARITIME DE CARACTÈRE

MERCI À LOUIS XIV, LE ROI SOLEIL EN PERSONNE QUI CHOISIT LE CAP DE SÈTE POUR RELIER LE CANAL DU MIDI À LA MÉDITERRANÉE. INAUGURÉ LE 29 JUILLET 1666 PAR UN TOURNOI DE JOUTES, LE PORT DE SÈTE AFFIRME DÈS LORS SA DESTINÉE MARITIME. AUJOURD'HUI, SES TRADITIONS, SON ART DE VIVRE, SA RICHESSE CULTURELLE EN FONT UN PETIT SUD À LUI TOUT SEUL !

Saveurs méditerranéennes

SUR L'ÎLE SINGULIÈRE, L'ART DE LA TABLE EST AUSSI UN ART DE VIVRE. **AUSSI DÉLICIEUSE QUE POPULAIRE**, LA GASTRONOMIE DE SÈTE ET DE SES ALENTOURS EST RICHE DE PRODUITS D'EXCEPTION.

Les Halles

Emblème du patrimoine gastronomique local, l'édifice jadis de style « Baltard » devient plus attractif grâce au concours de l'architecte François Fontes collaborateur de Jean Nouvel. De son esplanade à ses allées marchandes, les produits d'exception portent haut les saveurs du sud et la pêche locale y a toute sa place.

› Ouvert tous les matins dimanche inclus - rue Gambetta

Tiellement bon !

Il faut remonter aux années 1930 et à l'ingéniosité d'une grand-mère italienne venue s'installer sur l'île Singulière pour qu'apparaisse dans le commerce cette petite tourte garnie de poulpe en sauce tomate épicée.

Devenue une véritable institution, ce fleuron de la gastronomie sétoise est en vente dans les nombreuses fabriques de tielles de la ville.

Marchés colorés

Retrouvez le meilleur du terroir dans les principaux marchés :
- mercredi matin, grand marché dans le cœur de ville
- jeudi matin, marché paysan place Édouard-Herriot
- vendredi matin, avenue Victor-Hugo.

Trésors de Thau

Ce bout de mer intérieure, de 20 km de long et 5 de large, est le paradis des amateurs de coquillages : huîtres et moules de Bouzigues, palourdes, escargots de mer, tellines.... s'épanouissent dans cet écosystème privilégié grâce au savoir-faire des paysans de la mer. Partagez leur passion lors d'une visite d'une ferme marine.

Escale gourmande

AU DÉTOUR D'UNE BALADE C'EST TOUT UN TERROIR QUI S'OFFRE À VOUS. **LE SOLEIL ET LES EMBRUNS** SONT LES GARANTS D'UNE CUISINE SAVOUREUSE. UN INCROYABLE PETIT PARADIS POUR VOS PAPILLES.

Cuisine sous influence

Rares sont les villes à pouvoir se targuer d'un tel patrimoine culinaire.

Les spécialités issues pour la plupart des recettes des mammas italiennes venues s'installer sur l'île Singulière s'affichent sur les menus des tables sétoises.

Une belle escapade gourmande en perspective !

La qualité à l'honneur

Le titre Maître Restaurateur est la seule reconnaissance officielle délivrée par l'état. Une garantie de cuisine élaborée sur place avec des produits bruts de qualité par une équipe de professionnels de la restauration.

Maître Restaurateur

Association Française des Maîtres Restaurateurs

Etoilé Michelin, bib gourmand, Gault et Millau...
Les bonnes tables sétoises sont également distinguées par les guides gastronomiques.

Recettes de Chefs

La cuisine sétoise vous livre ses saveurs.

Nos chefs vous proposent leur version revisitée ou traditionnelle des recettes de notre patrimoine culinaire : moules farcies, bourride de baudroie, macaronade, tielle,...

Retrouvez-les dans le livret «25 recettes du Bassin de Thau » disponible à l'Office de Tourisme (2,50 €).

Terroir et découverte

Entre mer et garrigue, entre vignoble et lagune, saupoudrez vos balades de rencontre avec les conchyliculteurs et viticulteurs tout autour de l'étang de Thau. Ils vous ouvrent les portes de leur domaine.

Les marchés

LES HALLES ET MARCHÉS DE SÈTE

Le marché couvert, véritable institution sétoise vous accueille tous les matins pour vous faire découvrir le meilleur de la Méditerranée.

Et quand midi approche, les halles se transforment en lieu de restauration. Choisissez entre le mode dégustation conviviale en vous s'installant sur l'une des tables de l'allée centrale et le mode repas complet dans l'un des restaurants installés dans ses allées et qui s'inspirent d'une cuisine du marché pleine de fraîcheur.

Tous les matins,
Halles centrales
Halles des Salins

Mercredi
Cœur de ville
grand marché de la semaine,

Jeudi
Corniche
marché paysan

Vendredi
Avenue Victor Hugo,
Quartier du Théâtre

VENEZ EN BATEAU-BUS

Un service de navettes électriques gratuites conduit le public tous les mercredis au grand marché du centre-ville.

Les spectateurs du Théâtre de la Mer peuvent aussi bénéficier de ce transport original lors des festivals

› Départ quai Paul-Riquet
Parking et bateau-bus gratuits.
d'avril à mi-septembre

Les restaurants

VIEUX PORT / LA MARINE

Les Halles Solanid
30, Promenade JB Marty
04 67 74 92 34

Terre et Mer
Place des combattants d'Afrique du nord
29, Promenade JB Marty
04 67 74 49 43
www.restaurant-terreetmer.com
19,90 € à 39,90 €
mardi & mercredi

Restaurant le 19
28, Promenade JB Marty
06 26 49 62 44

La Scala
28, Promenade JB Marty
04 67 18 29 01

Du côté de chez Fred
26 Promenade JB Marty
04 99 02 86 03

Le Chantemer
16, Promenade JB Marty
04 67 46 01 75

Restaurant Le Chantemer

Le 7 River
21, Promenade JB Marty
09 80 47 88 43

Le Tatou Cacao
(petite restauration)
18, Promenade JB Marty
06 70 86 90 69

L'Amphore
17, Promenade JB Marty
04 67 74 44 73

Pizza Delizia
15, Promenade JB Marty
09 81 42 10 53

Le Tilapia
8, Promenade JB Marty
04 67 78 00 26

Oh Jaipur
4, Promenade JB Marty
04 34 45 70 09
06 47 99 32 45

Le Véradier
1, Promenade JB Marty
04 67 74 49 70

Coquillages et crustacés
13, Quai Maximin Licciardi
04 67 43 65 50

Le Grilladin Cettois
13, Quai Maximin Licciardi
06 13 17 05 14 / 04 67 56 21 45

Clôde et Madame
10 bis, Quai Maximin Licciardi
04 67 74 41 39

La Mauvaise réputation
10, Quai Maximin Licciardi
09 52 39 15 10

Le Bistrot du Port
31, Quai Général Durand
04 67 74 95 13

Oh Gobie
9, Quai Maximin Licciardi
04 99 02 61 14

Aqui Oï
7, Quai Maximin Licciardi
06 18 37 26 12

Le Bobar
6, Quai Maximin Licciardi
04 67 74 57 19

Aqui Sian Ben
5, Quai Maximin Licciardi
06 18 37 26 12

Via-Tokyo
92, Grand'rue Mario Roustan
04 67 43 05 11 / 06 17 72 53 67

La Senne
Gault Millau
40, Quai Maximin Licciardi
De 25 à 78€
04 67 53 01 91

La Méditerranéenne
Sète
RESTAURANT
Poissons et crustacés - Produits frais et régionaux
3, quai Maximin Licciardi - 34200 Sète
04.67.74.38.37
www.la-mediterraneenne-sete.com

La Méditerranéenne
3, Quai Maximin Licciardi
04.67.74.38.37.
12,50 € à 25 €
11 € -12 ans

Le Chalut
2, Quai Maximin Licciardi
04 99 04 87 29

Les fils à Maman
2, Quai Maximin Licciardi
04 67 78 04 48

Le Saint Clair
(glacier - petite restauration)
1, Quai Maximin Licciardi
04 67 74 72 37

Bistrot de l'Horloge
98, Grand'rue Mario Roustan
09 51 72 71 09

Le Gourmand
90, Grand'rue Mario Roustan
04 67 74 14 97

Chez Touille
84 Grand Rue Mario Roustan
04 99 04 45 50

La Huchette
82, Grand'rue Mario Roustan
04 67 51 96 42 / 06 77 35 02 38

Au Bout d'la Rue
70, Grand Rue Mario Roustan
04 99 04 95 89

L'Italia Nel Piatto Chez Luigi
66, Grand'rue Mario Roustan
004 67 28 58 55

La Palangrotte
1, Rampe Paul Valéry
04 67 74 80 35
16 € à 50 €
9,50 €- 12 ans
fermé le lundi

Le Monté Christo
31 Quai Général Durand
04 67 51 95 65
monte.christo.sete@gmail.com
www.restaurant-montechristo.fr
15,90 € à 24,50 €
8 € - 12 ans
mercredi et jeudi hors saison

Hippy Market
31, Quai Général Durand
09 81 48 09 93

O'Cèdres
24, Promenade JB Marty
09 51 60 02 51

Les Goélands
27, Quai Général Durand
04 67 74 39 09
zinaphil34@orange.fr
www.restaurantlesgoelands.com
17 € à 27 € (+ carte)
9,50 € -12 ans

La Marine
29, Quai Général Durand
04 67 46 02 01 / 04 67 74 30 03

Le Marie Jean
26, Quai Général Durand
04 67 46 02 01

Augusta Café
26 Bis, Quai Général Durand
04 67 51 38 56

Les Dénicheurs
25, Quai Général Durand
09 81 71 97 10

L'épuisette
24, Quai Général Durand
04 67 43 47 21

Les Délices de Jade
22, Quai Général Durand
04 67 78 72 45 / 06 13 18 00 20

Le Petit Baigneur
21, Quai Général Durand
06 67 90 51 52

Sète de Coeur
18-20, Quai Général Durand
04 67 51 98 22

Le Restoquai
17, Quai Général Durand
04 30 17 44 72

La Calanque
17 bis, Quai Général Durand
04 67 74 28 37
www.restaurantlacalanque.com
16,50 € à 34 €
9 € -12 ans

L'Escale
17 bis, Quai Général Durand
04 67 18 87 90

Le Porto Pollo
17, Quai Général Durand
04 67 74 22 90 / 06 22 42 61 64
www.restaurant-portopollo.fr
fredvost@hotmail.com
15,50 €
8 € - 12 ans
du 03/02/ au 20/02

Le Grand Bleu
16, Quai Général Durand
04 67 46 06 12

Restaurant "La Calanque"

17 Quai Général Durand
(Quai de la Marine) - 34200 Sète

✆ 04 67 74 28 37

Menu spécial groupes jusqu'à 150 pers.

Le Bistrot du pêcheur
12, Quai Général Durand
04 99 02 87 84

L'Etiquette et Cie
11, Quai Général Durand
04 67 74 00 30

Les 2 Ramiers
10, Quai Général Durand
04 67 74 30 43

Chez François
7 - 8, Quai Général Durand
04 67 74 59 69

CENTRE VILLE

La Palme d'Or
(glacier - petite restauration)
1, Quai de la Résistance
04 67 74 18 55

Le Gold Burger
2, Quai de la Résistance
09 53 59 02 60

Le Flore
21, rue Général de Gaulle
04 67 18 83 78

Inlove2food
6, Quai de la Résistance
09 83 90 73 30

Le Korner café
13, Quai Mal de Tassigny
04 67 43 56 27

Le Petit Moka
23, rue Général de Gaulle
04 67 74 77 15

Le Virgil's
25-27, rue Général de Gaulle
04 67 74 36 78

Café Lulu
7, rue du 11 novembre 1918
04 99 02 84 86

Fleur de Sel
15, rue du 11 Novembre 1918
04 48 17 17 42

Chez Mélo
26, rue Alsace Lorraine
09 51 70 32 35

Tatie Cherry
18, rue Alsace Lorraine
06 12 85 70 57

Le Bouchon Lyonnais
2, rue Député Molle
04 67 74 29 30

Casa Italia
12, rue Henri Barbusse
04 67 74 04 50

Bangkok
19, rue Henri Barbusse
04 67 51 94 28

En Face
5 bis rue André Portes
04 48 08 78 97

Le Saigon
5 bis, rue André Portes
04 67 43 59 71

Sun7food
13 rue André Portes
04 34 53 03 89

Elyssar
14, rue André Portes
06 59 79 82 93

L'Annexe
Bar à huîtres
16, rue André Portes
07 81 03 16 36

L'Arrivage
15, rue André Portes
06 68 47 99 15

L'Ananas
Cuisine de la Réunion
22, rue André Portes
07 69 27 61 29

La Boca
15 bis, rue Frédéric Mistral
04 67 18 28 04 / 06 63 46 50 90

Crèperie La Fabrique
13, rue Frédéric Mistral
04 67 53 21 74

Le Jasmin
9, rue Frédéric Mistral
04 67 74 19 88

Le Thautem
3, rue Gambetta
06 33 84 47 0

Au Feu de Bois
8 bis, rue Frédéric Mistral
04 67 74 77 56 / 06 75 71 80 27
www.restaurant-grill-aufeudeboissete.com
10 € à 23 €
11 € - 10 ans
dim.et lundi midi

Le Punjab
17, rue Paul Valéry
04 67 46 09 64

Le Bar à Lire
28, Grand'rue Mario Roustan
04 99 02 30 07

Halles et Manger
Halles centrales - rue Gambetta
06 62 82 55 22
hallesetmanger34@yahoo.fr
25 € à 30 €
Mercredi, jeudi et tous les soirs

L'Entonnoir et sa cantine
Halles centrales - rue de Metz
06 73 14 91 43
20 € à 26 €
Lundi, mardi et tous les soirs

Le Galoubet Chez Boule
18, rue Paul Valéry
04 67 74 23 30

L'Epicerie
9, rue Gambetta
04 67 74 35 49
lepicerie-sete.com
10 € à 24 €
mercredi et dimanche

Homard et Dindon
5, rue Gambetta
04 67 18 72 14

L'Oranger
5, rue Pierre Brossolette
04 67 51 96 12
www.restaurantsete.com
12,50 € à 34,00 €
9,50 € -10 ans

Indochine
3, rue Pierre Brossolette
04 67 78 55 82

Le Tabary's
1, Grand'Rue Mario Roustan
04 67 74 39 07

Antalya Kebab
(petite restauration)
1, Grand'rue Mario Roustan
04 67 74 25 92

Le Classiq
36, Grand'rue Mario Roustan
04 67 43 80 27

Leelou Bistrot
29, Grand rue Mario Roustan
04 99 02 50 73

Super Pollo
21, Grand Rue Mario Roustan
04 99 02 33 70

L'Olivier
1, Quai Aspirant Herber
09 54 75 19 49

Le Boucanier
4 Quai Aspirant Herber
09 80 61 21 45

Le Nautic
12, Quai Aspirant Herber
04 67 74 65 17

Pasta Politi
5, Quai Charles Lemaresquier
04 67 78 69 65

La Part des Anges
(restaurant Bio)
1 Quai Léopold Suquet
04 67 51 46 31

L'Alexandre café
2, Quai Léopold Suquet
04 67 74 58 35

Au Poisson Bleu
4, Quai Léopold Suquet
04 67 74 35 99

Brasserie le St Louis
9, Quai Léopold Suquet
07 81 01 76 37

Black Pearl
14, Quai Léopold Suquet
06 79 50 81 51

La Villa
14, Quai Léopold Suquet
04 67 43 92 54

Les Jardins de Bali
8, Quai Noel Guignon
04 67 46 10 77 / 06 87 78 97 23

Le Goût du jour
20, Quai Mal de Tassigny
09 52 25 52 76

Quai 17
17, Quai Maréchal de Tassigny
04 67 74 71 91
www.legrandhotelsete.com
20 € à 47 €
10,50 € - 12 ans
Samedi midi et dimanche

Le Goût du jour
20, Quai Mal de Tassigny
09 52 25 52 76

Lady Sushi
14, rue de la Savonnerie
04 99 04 19 05

La Palmeraie
22, Quai d'Alger
04 67 74 99 51

Lou Biou
28, rue Lazare Carnot
06 45 28 65 25

Restaurant et comptoir The Marcel
Fabien Fage en cuisine
5, rue Lazare Carnot
04 67 74 20 89
18 € à 60 €
dimanche et lundi

L'Auberge
15, rue Pierre Sémard
04 67 74 32 30

La Table à Jaja
21 rue Pierre Sémard
04 99 04 32 45

Les Binocles
25, rue Pierre Sémard
04 99 04 98 35

Le Paris Méditerranée
47, rue Pierre Sémard
04 67 74 97 73
28 € à 50 €
samedi.midi, dimanche et lundi

La Vinoteca
2, Quai de la République
04 30 17 15 32

O'Poulet bicyclette
10, Quai de la République
06 98 16 31 82 / 06 98 79 56 67

THEATRE

Brasserie le Victor
30, avenue Victor Hugo
04 67 51 18 97

Brasserie Le Vauban
40, avenue Victor Hugo
04 67 46 93 62

La Fourchette
27, avenue Victor Hugo
04 67 74 30 15

Isola Bella
32, avenue Victor Hugo
04 67 74 11 95

Le Ch'ti Cettois
7, avenue Victor Hugo
06 46 78 54 54

O Par Faim
3, rue Longuyon
04 99 02 84 37

Le Portofino
1, rue Pons de l'Hérault
04 67 74 37 65

le San Paolo
4, rue du 14 juillet
04 34 45 60 92 / 06 79 36 41 86

L'Huître Jouteuse
(Bar à Huîtres)
13, Quai Adolphe Merle
06 86 35 37 93

ENTREE EST

Comme à la Maison
216, avenue Gilbert Martelli
04 67 28 26 44

Le Vintage
707, Quai des Moulins
06 52 65 36 70

La Péniche
1, Quai des Moulins
04 67 48 64 13

Les Docks
10, rue des Charbonniers
04 67 49 06 25

CORNICHE / QUILLES

Chez Mino
3, rue de Provence
04 67 43 99 35 / 06 75 35 91 19

Le Mistral
9, rue de Provence
04 67 78 06 23

La Ressource
36, Place Edouard Herriot
04 67 53 01 13

La table de Cécile
346, Place Edouard Herriot
06 63 93 52 77

A la Bonne Fourchette
118, rue Jean Vilar
04 67 53 57 90 / 06 11 39 63 87

Les Flots d'Azur
66, Corniche de Neuburg
04 67 53 01 52

La Crique
13, Place de la Capitainerie
04 67 43 25 34

Le Petit Bistrot
14, route de la Corniche de Neuburg
04 99 02 43 89
19 € à 32 €
10 € - 12 ans
dimanche soir et lundi

La Table de Jean
62, Corniche de Neuburg
04 67 53 02 57
www.conga.fr
16 € à 37 €
12 €

Le Nousa Dua
11, Place de la Capitainerie
06 95 59 40 16

Le Sud
15, Place de la Capitainerie
Résidence mer et soleil
04 67 53 37 77 / 06 61 19 62 08

Le San Marco
19, Place de la Capitainerie
04 67 74 45 27

La Fleur de Lys
Résidence le Nautica
4, rue Paul Baudassé
04 67 53 11 37

Le Corsaire II
2, Quai Maurice Merenna
04 67 53 43 80

POINTE COURTE / PLAGETTE / BARROU / TRIOLET

Le Passage
1, Quai du Mistral
04 67 74 21 25

Guinguette à la Bonne Franquette
22, rue des Chantiers
06 19 87 16 65

La Galinette
12, Place des Mouettes
06 88 80 68 76

Les Temps de Thau
66, boulevard de Verdun
04 67 74 64 47

Le Matéo
1062 boulevard de Verdun
04 67 18 27 44 / 08 99 36 22 04

La Farinette
11 ter, boulevard Camille Blanc
07 71 23 03 23

QUARTIER HAUT

Brasserie Des Arts
148, rue François Desnoyer
04 99 02 36 92
16 € à 40 €
Lundi d'octobre à avril

Café le Social
35, rue Villaret Joyeuse
04 67 74 54 79
Carte tapas de 5 à 19 €

SAINT CLAIR

Le Safari
Forêt des Pierres Blanches
04 67 53 33 40

Là-Haut
1188, chemin de Saint Clair
06 95 58 60 68
Restauration rapide (panier moyen 7 - 10 €)
Mercredi

La Coquerie
Gault Millau
1, chemin du Cimetière Marin
06 47 06 71 38
www.annemajourel.fr
65 €
Juin à septembre : tous les soirs sauf dimanche
Octobre à mai : du jeudi au dimanche midi et soir (sauf dimanche soir)
Fermeture annuelle décembre, 2 semaines début février, 1 semaine début juin, 1 semaine fin septembre

ZONE AQUATECHNIQUE

Chez Lanchois
Gault Millau
9, rue d'Amsterdam
09 82 36 87 76

Établissements de plage

Sur les plages

Les Salines
31, promenade du Lido
Plage de la Fontaine
Tél. 04 67 53 05 25

La Ola
201, promenade du Lido
Plage de la Fontaine
Accès plage n°5
04 67 53 07 14 www.laola.fr

La Canopée
361, promenade du Lido
Plage de la Fontaine
Accès plage n°21
04 67 43 56 99

Côté Mer
501, Promenade du Lido
Accès Plage n° 23
04 99 02 07 62

Le Cabanon de la Plage
Promenade du lido -
Accès plage n°24 -
06 77 35 02 38

La Parenthèse
Plage de la Baleine
Accès Plage n° 45
06 80 95 00 37

La Praïa
Plage des trois digues -
Accès plage n° 57 -
06 66 14 86 93- 04 67 53 86 50

La Voile Rouge
Plage des trois digues
04 67 18 12 04

Sur la Promenade

Le Bikini plage
290, Promenade du lido
04 67 46 05 55

Le Cube
Cuisine traditionnelle
294, Promenade du lido
06 98 38 32 54.

L'essentiel
292, Promenade du Lido
04 67 51 15 40

Adresses gourmandes

Les fabricants de Tielles

Dassé Patimer
35, rue Révolution
04 67 53 65 33

Dassé
Halles Centrales
04 99 02 90 69

Giulietta
- 29, avenue Victor Hugo
- Halles centrales
04 67 74 68 90

Là-Haut
1188, chemin de Saint Clair
06 95 58 60 68

L'île Singulière
La Corniche - Rue de Provence
04 67 51 59 65

Paradiso
11, Quai de la Résistance
04 67 74 26 48

Sophie Cianni & co
19, Grand'rue Mario Roustan
04 67 43 60 62

Tielle Cettoise Chez David
67, rue Paul Bousquet
04 67 53 14 30

Tielles Cianni / Marcos
- Halles Centrales, étal 31
04 67 74 52 28
- 24, rue Honoré Euzet
04 67 74 16 23

Tielles Lorenzo
8, Boulevard Camille Blanc
04 99 02 31 58

La Cettoise
2, rue du Palais
04 48 08 44 36

FABRIQUE ARTISANALE
Tielles & Spécialités Maison
Giulietta - Pizza à l'anchois
Tielle mozzarella - Chausson aux moules

VENEZ NOUS RENCONTRER DANS
UNE DE NOS DEUX ADRESSES À SÈTE

• 29 Av. Victor Hugo •
Fabrication (laboratoire ouvert sur la rue) & vente
• Halles Centrales (vente) •

04 67 74 68 90

Giulietta sur Facebook

GIULIETTA
marque déposée

LAURÉAT DES TROPHÉES BRA snacking 2016

"Exquise" selon Le Monde

"La tielle totalement dépoussiérée" pour Restaurants

Les poissonneries / coquillages

Marinello
3, rue Lazare Carnot
04 67 46 10 10

Euro marée
18, Quai Général Durand
04 67 46 08 61

L'Epicerie marine
2, rue de Provence
04 67 43 81 47

L'Ostreidé
83, Grand'Rue Mario Roustan
04 67 53 99 47

La Perle De Thau
6, rue André Portes
04 67 46 15 17

La Lagune de Thau
Boulevard de Verdun

Vente directe des pêcheurs

Les pêcheurs avec leur embarcation traditionnelle vous proposent leur pêche du jour tous les matins en semaine (vers 9h)
Quai de la Consigne

Et tous les matins dans les Halles

Conserverie

Azaïs-Polito
Conserverie familiale et artisanale.
Spécialités sétoises et régionales : soupe de poisson de roche à la sétoise, rouille à la sétoise, moules et encornets farcis, bouillabaisse, rillettes de poissons, brandade de morue.
Visite guidée de la conserverie D'avril à octobre tous les mardis et jeudis pendant les vacances scolaires. Tous les jeudis hors vacances scolaires.
Renseignement et billetterie à l'Office de tourisme.
ZI Parc Aquatechnique
13, rue de Bruxelles
04.67.51.89.89
www.azais-polito.fr
Conserverie ouverte du lundi au vendredi 9h/12h – 14h/17h
Vente en gros et demi-gros

LES GLACIERS

Centre Ville

Gelateria Francesca
5 , Quai de la résistance

Coco Mango
32, rue Gambetta
04 67 53 86 30

Les Glaces à Lulu
6, rue du 11 novembre 1918
04 99 02 84 86

Les Glaces de la Bouline
23,Grand Rue Mario Roustan
04 99 02 63 16

Chez Alphonse et fils
32 rue Lazare Carnot
06 64 86 31 05

Sur le port

Glacier Louise
27, Quai Général Durand
06 46 17 45 92

Sur la promenade

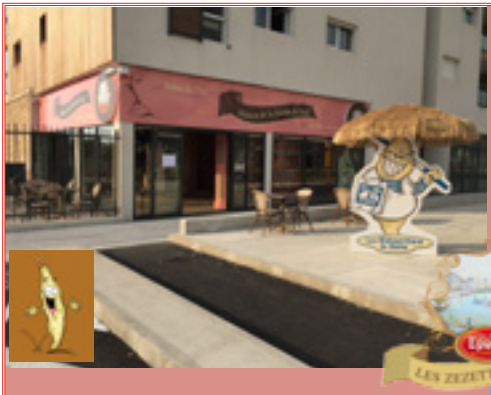
Una Storia
Glaces artisanales et cocktails
621, avenue Jean monnet
Place Roger Thérond
04 67 53 27 73

Carlita Glacier
Glacier Louise
Granitas, glace à l'italienne
Glace artisanale, milk-shake,
Le Murano
Promenade du lido
07 77 60 89 88

Les spécialités sucrées

La Belle Epoque
La Maison de la Zézette
Biscuits sucrés, salés
Salon de thé
Rés. Theléa – Les Salins
route des 4 chansons
04 67 74 60 15

Biscuiterie Pouget
Plus de 100 ans que la biscuiterie artisanale fondée en 1913 fabrique dans la plus pure tradition les Navettes Cettoises, biscuits dorés aux différents parfums. Madeleines au chocolat, carrés dentelés, macarons, gaufrettes roulées, cakes aux différentes saveurs.
• 47, Quai de Bosc
• Halles centrales
04 67 74 72 38
06 85 17 14 74



ZEZETTE LA BELLE EPOQUE
LA FABRIQUE
ZIA DU BARNIER
2 ET 4 RUE DES SAUNIERS
34110 FRONTIGNAN

04 67 43 90 67

NOUVELLE BOUTIQUE
LA MAISON DE LA ZEZETTE
quartier des salins
route des quatre chansons
34200 SÈTE

04 67 74 60 15

Frescati, Pastissou, Navettes, Zézettes sont les noms pittoresques des biscuits et entremets

Pâtisserie Liégeois
Pâtissier spécialiste du Pastissou de Cette.
6, Quai de la résistance
04 67 74 32 06

La Cure Gourmande
Biscuits, Confiseries et chocolats
12, Quai de la résistance
04 99 02 85 56

Le Frescati
Michèle et Serge Aprile, patissiers-confiseurs,

Spécialistes du :
- **Frescati de Sète :**
un biscuit aux raisins blonds gorgés de rhum, couronné d'une moelleuse meringue italienne et d'un glaçage au fondant café.
- **Pastissou de Cette**
Sablé sucré-salé aux copeaux d'olive verte et à l'anis.
Pâtisserie Aprile
6, rue Honoré Euzet
04 67 74 38 49
www.patisserie-aprile.fr

Domaine et cavistes

Cave au vin vivant
6, rue André Portes
04 67 18 82 05

Caves Notre Dame
2, rue Frédéric Mistral
04 67 80 32 21

La cave de Thau
3 bis, Quai Charles Lemaresquier
04 99 02 35 22

Le caveau Voltaire
4, rue Voltaire
04 67 43 60 22

Le Cellier des cigales
Place Edouard Herriot
04 67 53 61 39

Nicolas
5, rue Général de Gaulle
04 67 46 12 28

Cellier occitan
6, rue Longuyon
04 67 46 13 93

Le Carafon
37, rue révolution
04 67 51 15 28

Pinarologue Chai Alex
1481, Promenade Maréchal Leclerc
06 61 42 12 59

Brasserie La Singulière
35 Quai de Bosc
09 86 54 00 60

MARE NOSTRUM

-Qu'elle vienne de **la mer ou de l'étang**, la cuisine sétoise est une **cuisine de pêcheurs**, elle est héritière d'un riche passé qui a vu s'installer sur nos côtes **plusieurs civilisations méditerranéenne**s, chacune d'elles laissant un patrimoine culinaire dans lequel la cuisine sétoise puise ses sources.

Lorsque les **premiers sétois** s'installèrent à la fin du XVIIe siècle ils profitèrent de cette richesse et la firent fructifier, avec la pêche sur le bassin de **Thau** depuis la **Pointe-Courte**

Les pêcheurs **catalans** apportèrent la salaison des poissons et les **provençaux** la cuisine des légumes.

Après la révolution française les premiers **italiens**, originaires du golfe de **Naples**, s'installèrent, apportant la tradition culinaire de l'**Italie du sud**.

Les **espagnols** et plus tard les **pieds-noirs** apportèrent eux aussi leur tribut au patrimoine et tout cela contribua à faire de **la cuisine sétoise une riche mosaïque latine, fière de ses racines** .

Les spécialités emblèmatiques : la macaronade, les moules et encornets farcis, la bourride de baudroie, la seiche en rouille, la soupe de poisson, la daurade royale, les coquillages de l'étang de Thau.

Les fruits de mer : appréciés à l'état naturel depuis l'Antiquité, les coquillages du bassin de Thau ont une renommée qui a allègrement franchi les frontières régionales.

Sans oublier la **fameuse tielle** : cette petite tourte garnie de poulpe épicé, traditionnel déjeuner des pêcheurs italiens du Quartier-Haut, devenue une véritable institution de la gastronomie sétoise.

(Recette et histoire page suivante)

LA RECETTE DE LA TIELLE SÉTOISE

Ingrédients

- 500gr de pâte à pain avec une cuillérée d'huile d'olive
- 1 oignon
- un bouquet de persil
- 2 gousses d'ail
- une boite de 150gr de tomata*
(*concentré de tomate)
- 1 kg de petits poulpes
- thym, laurier
- une dizaine d'olives noires dénoyautées
- un demi verre de vin blanc
- un demi verre d'huile
- 1 sachet de spigol
- sel, poivre

• la pâte

Laissez lever dans un endroit tempéré, puis étaler la pâte en deux disques identiques.

• Cuisson du pouffre (poulpe)

- Astuce : Congelez les poulpes pour casser les fibres de la chair afin qu'ils cuisent plus vite. (Décongelez avant de cuire)
- Les faire cuire dans de l'eau salée avec une feuille de laurier et un peu de thym pour parfumer...pour des petits pouffres compter environ une heure...

(goûtez de temps en temps, il doivent être mous sous la dent)

Lorsqu'ils sont cuits, les refroidir et les nettoyer...Enlevez la peau noire, videz le corps et enlevez les ventouses en tirant, ça vient tout seul ...

• La garniture

- Commencez par découper vos pouffres en morceaux avec les ciseaux...Réservez les.
- Hachez une gousse d'ail
- Faites blondir l'oignon haché avec une cuillère d'huile
- A mi cuisson, jetez le persil haché et l'ail en dernier (sinon il noircit)
- Donnez un bon tour à l'ensemble et ajouter le tomata
- Donnez encore un bon tour avec le tomata
- Ajoutez les olives noires en morceaux

puis le vin blanc

- Encore un bon tour pour réduire un peu
- Ajoutez le pouffre et un petit verre d'eau
- Faites cuire environ un quart d'heure jusqu'à épaissir la masse qui ne doit pas être liquide, pensez qu'elle va garnir la tielle.
- Salez, poivrez.

• Montage

- Avec un pinceau huilez le moule et chemisez avec le disque de pâte qui constituera le fond en faisant remonter le bord de la pâte, qui doit être fine...
- Versez la garniture, étalez-la bien et mettre le couvercle de pâte.
- Faites les coins en donnant un petit coup de pointe de couteau dans la pâte et en pliant un sur deux.
- Mélangez un quart de verre d'huile et un sachet de spigol, badigeonnez généreusement la tielle avec un pinceau.
- Cuire à 200/220° environ une demi-heure...

L'histoire de la Tielle

Il faut remonter aux années 1930 et à l'ingéniosité d'une famille italienne pour que soit commercialisée cette petite tourte garnie de poulpe épicé, qui était jusqu'alors le traditionnel déjeuner des pêcheurs italiens du Quartier-Haut.

Arrivée d'Italie dans les bagages des émigrants italiens de GAETA au nord de Naples à la fin du XIX eme siècle, elle est devenue une véritable institution de la gastronomie sétoise. Cette spécialité est en vente dans les nombreuses fabriques artisanales (liste : tourisme-sete.com).

Recette : Jean Brunelin - Chef, auteur, photographe et créateur du groupe Facebook «Défendons la cuisine sétoise et méditerranéenne»

Recettes sétoises

Avec Joe Le cooker
Halles centrales
La cuisine sétoise n'aura plus de secrets pour vous !
Ateliers enfants et adultes de 15 à 95€/personne

Avec Azaïs Polito
13, rue de Bruxelles
Visite de la conserverie artisanale
7€/personne

Tours gourmands

Avec Sète Grand Tour
en minibus
Visite typique de Sète, dégustation dans les halles et apéritif
De 40€ à 75€/personne

Avec Montpellier Wine tours
en minibus
Visitez des domaines viticoles et conchylicoles.
65€/personne

Visites de mas conchylicoles

Rencontre avec un conchyliculteur dans sa ferme marine pour découvrir le métier des paysans de la mer et les techniques d'élevage des huîtres et moules de Méditerranée.
La visite se termine par une dégustation de coquillages.

Huitresbouzigues.com
à Loupian - 8,80€ /personne

le Mas Caussel
à Mèze - de 5 à 12€

RÉSERVATION OFFICE DE TOURISME ET TOURISME-SETE.COM

Offices de Tourisme de France

Office de tourisme
60 grand rue Mario-Roustan
34200 Sète
+33 (0)4 99 04 71 71
tourisme-sete.com

L'office est ouvert tous les jours de l'année (sauf Noël et Jour de l'An)