



Le Vieux Castillon

SORTIR

COOL, EN TERRASSE

BARS, RESTOS, PAILLOTES
ÉPHÉMÈRES... ON PEUT ENFIN
REFAIRE LE MONDE À L'AIR LIBRE.
ET ON EN PROFITE À FOND.

PAR **CHRISTELLE ZAMORA**

PANORAMIQUE À VAILHAN

Lors d'une échappée green loin de Paris, la cheffe Amélie Darvas et la sommelière Gaby Benicio ont eu un coup de cœur pour un ancien presbytère de l'arrière-pays héraultais. Elles ont décidé d'en faire l'écrin de leur nouvelle table.

À peine ouvert, Aponem – qui signifie bonheur – était étoilé ! Amélie y cuisine durable, quand Gaby sélectionne des vins à la croupe nature. Ici, on se laisse porter par une balade dans la saison (115 €) ou un mix mets et vins (70 €).

On aime La vue waouh sur les gorges de la Peyne, la bonite fumée à la lavande, le sorbet aux fleurs de sureau.

Aponem – L'Auberge du presbytère. 4, rue de l'Église, Vailhan (34).
Tél. : 04 67 24 76 49. aponem-aubergedupresbytere.fr

LIFESTYLE À CASTILLON-DU-GARD

Dans l'arrière-pays gardois, on se ressource dans une ancienne demeure devenue hôtel 4 étoiles du vieux village de Castillon-du-Gard. Perché sur un promontoire, ce coin

de paradis cultive un décor nude (bois blond, lin, pierre) à l'esprit provençal.

On aime Prendre soin de soi au spa by L'Occitane, déjeuner healthy à la table du chef Sullivan le Ternuec sous la pergola avec vue panoramique sur la piscine et les Alpilles ! Délicieux, le turbot cuit au beurre clarifié au thé fumé (30-40 €).

Le Vieux Castillon. 10, rue Turion-Sabatier, Castillon-du-Gard (30).
Tél. : 04 66 37 61 61. vieuxcastillon.fr

WINY À BRUGAIROLLES

Tim Ford, Vincent Chansault et Anthony Record se sont rencontrés en Afrique du Sud. Dans un mas languedocien près de Limoux, ils ont créé le Domaine Gayda pour partager leur passion pour le vin. On s'y régale d'un Tim Burger avec tomme des Pyrénées, lard paysan et bœuf du pays de Sault. Et on sirote un verre de Minuette, un rosé de l'été vegan friendly.

Avec les grillades au feu de bois, la cuvée Le Chemin de Moscou s'impose ! 22 € le menu du Marché, 38 € le Freestyle.

On aime La vue sur les Pyrénées et visiter le domaine.

Domaine Gayda. Chemin de Moscou, Brugairolles (11). Tél. : 04 68 31 64 14. domainegayda.com

APÉRITIVE À LA GRANDE-MOTTE

Cap sur le Baïa Bar, le p'tit nouveau du restaurant Le Prose, où le chef Quentin Inranso et le bartender Julien Jeannel font leurs sirops, sélectionnent mets et spiritueux avec minutie. On vient s'initier au cocktail pairing, l'art d'associer plats et cocktails. On choisit des poulpes marinés aux agrumes, houmous au paprika avec un cocktail création Agitation tropicale (14 et 16 €).

On aime Les tables hautes, la piscine, les soirées à thème. ○ ○ ○

Le Prose. 277, allée de Vaccarès, La Grande-Motte (34).
Tél. : 04 67 02 02 05. le-prose.fr