



Pic Saint-Loup



DOSSIER DE PRESSE PIC SAINT-LOUP ŒNOTOURISME

Syndicat des vignerons du Pic Saint-Loup
Route de Pompignan - 34270 Valflaunès
Tél. 33(0)4 67 55 97 47 - Fax 33(0)4 67 56 52 38
Port. 33(0)6 45 95 08 51 - contact@pic-saint-loup.com
www.pic-saint-loup.com

Contacts Presse :

Clair de Lune - Marie Gaudel - Amandine Rostaing
3 grande rue des Feuillants - 69001 Lyon
Tél. 33(0)4 72 07 31 90 - Fax 33(0)4 72 07 31 91
marie.gaudel@clairdelune.fr - amandine.rostaing@clairdelune.fr
www.clairdelune.fr



Pic Saint-Loup

La terre parfumée de Montpellier

Au cœur du Pic Saint-Loup, dans l'arrière-pays de Montpellier, plus d'une cinquantaine de vigneron vous invitent à découvrir leur terroir autrement. Outre ses vins, il recèle de multiples trésors. C'est notamment dans cette contrée que se niche, à 658 mètres d'altitude, le célèbre Pic Saint-Loup, la « montagne sacrée » des Montpelliérains. Que l'on accoste en terre héraultaise par la Méditerranée ou que l'on approche de la capitale languedocienne par les contreforts des Cévennes, on ne voit que lui. Dans ce décor où tout n'est que senteurs, vous rencontrerez, certes, des producteurs réputés pour leurs vins à l'identité incomparable, mais également des vigneron amoureux de leurs terres, qui vous raconteront avec passion les légendes de leur région. Ils vous entraîneront, au fil des routes étroites et entrelacées qui se promènent entre pinèdes, carrés de vignes et buissons épineux, à la découverte de leur patrimoine. Et c'est avec gourmandise qu'ils aiguiseront vos sens à la gastronomie locale et aux plus savoureux des vins de leur terroir. Sélection de leurs coups de cœur.

Les incontournables Vignes Buissonnières

Pionnier dans l'idée, le terroir du Pic Saint-Loup organise chaque année les Vignes Buissonnières. Le principe est simple : il s'agit d'associer autour d'une balade dans les vignes gastronomie, dégustation et rencontre avec les vigneron du Pic Saint-Loup. Aujourd'hui, l'événement est un succès et accueille chaque année près de 3 000 personnes. En 2009, ce sont les vignes autour du village de Valflaunès qui ont été mises à l'honneur. Les six étapes des Vignes Buissonnières, à travers vignobles et garrigues, ont guidé les visiteurs sur les chemins d'un menu élaboré pour la première fois par Anne Majourel « Maître Cuisinier de France », chef des cuisines du restaurant gastronomique Le Ranquet à Tornac (un macaron Michelin), en collaboration avec Laurent Faure, chef au Délice des Princes.

Syndicat des vigneron du Pic Saint-Loup – Tél. : + 33 (0)4 67 55 97 47



Pic Saint-Loup

Dormir au cœur du terroir



L'Ostal du Pic Saint-Loup à Saint-Jean-de-Cuculles

Séjourner à l'Ostal du Pic Saint-Loup, c'est se retrouver à Saint-Jean-de-Cuculles, un adorable village de 350 habitants lové au cœur des vignes du Languedoc. Cette maison familiale nichée dans un écrin de verdure allie avec élégance style contemporain et charmes de l'ancien. Ici, des matériaux nobles comme la pierre, le bois et la chaux confèrent aux lieux une ambiance douce et sereine. Les deux chambres d'hôtes situées autour d'un magnifique patio possèdent chacune leur atmosphère. Ambiance feutrée pour la chambre « 7 Argile » avec son mobilier aux couleurs chaleureuses. La chambre « 12 Grès », avec son petit bureau et sa machine à écrire, sera plus propice à l'inspiration et aux écrivains en herbe. Lors de votre séjour, il faudra absolument goûter aux mets de la table d'hôtes de l'Ostal (lire p. 7).

L'Ostal du Pic Saint-Loup - 34270 Saint-Jean-de-Cuculles - Prix : entre 70 € et 80 € pour deux personnes (petit-déjeuner inclus) - Tél. : + 33 (0)6 50 48 10 23 - www.lostaldupicsaintloup.com

Les Remparts de Cuculles à Saint-Jean-de-Cuculles

Lové au cœur d'une maison de village datant du XVII^e siècle, le gîte les Remparts de Cuculles offre un nid douillet et apaisant. Il sera parfait pour deux personnes à la recherche d'un lieu authentique. Donnant sur une rue pavée à l'écart de la rue principale du village et tournées au sud, les pièces sont calmes et dominant la plaine viticole. C'est la très sympathique et chaleureuse Marie-Luce Arnaud, vigneronne et propriétaire d'une exploitation de quatre hectares, qui vous accueillera. N'hésitez pas à lui demander des conseils concernant votre séjour. À moins qu'elle ne devance vos envies. Il faut dire qu'elle ne manque pas d'idées. À ses côtés, vous pourrez, de septembre à novembre, vous essayer aux vendanges ou à la cueillette d'olives ou encore participer à une visite du vignoble et déguster les vins du Pic Saint-Loup. Les amoureux de farniente pourront se relaxer en buvant un verre de vin du caveau sur la terrasse face à l'église du village. Quant aux sportifs, ils apprécieront les randonnées à pied ou à vélo au cœur d'un paysage préservé et unique.

Les Remparts de Cuculles - 34270 Saint-Jean-de-Cuculles - Prix : entre 360 € et 560 € la semaine - Week-end : 190 € - Nuit : à partir de 70 € pour 2 personnes (petit-déjeuner inclus) - Repas (sur réservation) : 20 € par personne (vin compris) - Tél. : + 33 (0)4 67 58 01 25 - www.remparts-cuculles.fr

Le Mas du Grand-Bosc à Notre-Dame-de-Londres

Au cœur de la garrigue, adossé à la colline, le Mas du Grand Bosc surplombe le vallon de Londres. Le site de 600 m² d'une grande beauté fait face au Pic Saint-Loup, offrant un panorama unique. Entre pierres et bois, quatre chambres aux doux noms de « Cade », « Romarin », « Buis » et « Lavandes » attendent leurs hôtes pour un séjour cocooning et haut de gamme. Il faut dire que les propriétaires, Arnaud et Béatrice, amoureux de la pierre, ont su redonner ses lettres de noblesse à cette ancienne magnanerie datant du XIII^e siècle. Anciennement exploitée pour l'élevage des vers à soie, puis utilisée pour l'élevage agricole, la bâtisse était à l'abandon depuis un siècle. Aujourd'hui, il fait bon vivre au rythme lent de la nature ou se rafraîchir au bord d'une immense piscine à débordement pendant que vos chérubins se baignent en toute sécurité dans



un bassin spécialement conçu pour les enfants.

Le Mas du Grand Bosc - 34380 Notre Dame de Londres - 80 € la chambre double (petit-déjeuner inclus) - Tél. : +33 (0)4 67 55 65 64 ou +33 (0)6 82 24 13 79 - www.masdugrandbosc.com

La Bégude à Teyran

Située au cœur du village de Teyran, la Bégude vous propose de goûter, le temps d'une halte, au charme d'une vieille demeure languedocienne. Trois chambres simples invitent les hôtes à se délasser dans ce petit havre de paix et de sérénité où se niche un superbe jardin aux multiples essences méditerranéennes et aux senteurs incomparables. Aux heures les plus chaudes, le bain romain et ses fontaines sont un délice. Et pour les amateurs de bien-être, les propriétaires proposent un programme « relaxation, remise en forme et détente » auquel peuvent s'ajouter une séance de yoga, de réflexologie plantaire, un massage thaï ou du reiki.

La Bégude - 34820 Teyran - Prix : 70 € pour deux personnes (petit-déjeuner inclus)

Tél. : + 33 (0)4 67 87 96 51 ou + 33 (0)6 84 38 20 54 - <http://balestrini.perso.neuf.fr>

Le Mas des Violettes à Valflaunès

Il est des lieux enchanteurs. Le Mas des Violettes en est un. Au pied du Pic Saint-Loup, cette demeure se niche au cœur d'un parc de trois hectares. Là, les propriétaires, Djamilia et Abdallah Youfsi vous accueilleront chaleureusement. Trois belles bâtisses indépendantes dont un magnifique pigeonnier (2 à 4 pers.), une magnanerie d'époque (12 pers.) et une ancienne grange (12 pers.) ont été transformées en gîtes douilletts décorés avec goût et raffinement. Un peu plus loin, au milieu des pâquerettes, une petite roulotte à l'allure chic et à l'esprit tzigane attend ses hôtes bohèmes (2 pers.). Amateurs de vieux objets et de thés, Djamilia et Abdallah qui ne manquent pas de bonnes idées ont également créé sur la propriété un salon de thé et une brocante, ouverts durant les week-ends et les vacances scolaires. Enfin, dès le mois d'avril 2010, ils proposeront quatre circuits œnotouristiques organisés par leur fille Julia Leclerc dans le cadre de sa toute nouvelle société « Wineloup ». Au programme : visite de caves, organisation de dégustations et de repas champêtres, gastronomiques... À bon entendeur.

Mas des Violettes - 34270 Valflaunès - Prix : entre 300 € (roulotte) et 1 700 € la semaine (grange et magnanerie) - 1 nuit en roulotte : entre 60 € et 80 € - Circuits œnotouristiques : entre 40 € et 120 € par personne - Tél. : + 33 (0)4 67 59 62 39 - www.masdesviolettes.com

Le Mas des Barandons à Saint-Bauzille-de-Montmel

Les Barandons, un vieux mas du XVIII^e siècle implanté sur un domaine de 8 000 mètres carrés, était à l'abandon lorsque Martine et François, son compagnon, y ont posé leurs valises. De réhabilitation en restauration, le site a retrouvé son lustre d'antan et s'est enrichi d'une superbe piscine tout en courbes, agrémentée de cascades et dotée de projecteurs subaquatiques pour d'inoubliables bains de minuit. À deux pas, une mare abrite de nombreux canards qui feront la joie des enfants. Dans le parc entourant la maison principale, une étonnante tente caïdale de 40 m² équipée d'une baignoire balnéo vient compléter l'offre des deux gîtes et des trois chambres d'hôtes équipées elles-aussi de balnéo. Martine a chiné des objets de style marocain pour y créer une ambiance magique digne des Mille et Une Nuits. Et chaque matin, c'est la surprise : décors sans cesse renouvelés des arts de la table pour de savoureux et abondants petits-déjeuners imaginés par la maîtresse de maison, qui aime surprendre. Enfin, à ne pas manquer, le nouvel espace zen créé en 2009 dans les anciennes caves voûtées de la demeure. Un endroit absolument magique pour se détendre.

Le Mas des Barandons - 34160 Saint-Bauzille-de-Montmel - Chambre d'hôtes : entre 90 € et 120 € pour 2 personnes (petit-déjeuner compris) - Tente : entre 90 € et 140 € pour 2 personnes (petit-déjeuner compris) - Espace zen : 10 € par personne - Tél. : + 33 (0)4 67 86 15 45 - <http://lesbarandons.free.fr/>

« Au fil des routes étroites et entrelacées qui se promènent entre pinèdes, carrés de vignes et buissons épineux, on découvre ces propriétés ombragées, pour la plupart de grandes bâtisses achevées où la maison d'habitation jouxte le chai. »

Dormir au domaine

Certains vigneron du Pic Saint-Loup ont développé l'accueil touristique au cœur de leur domaine en vous proposant des gîtes. Une occasion unique de les rencontrer et de déguster autrement les vins du terroir.

- **Le Château de Cazeneuve à Lauret** : c'est dans un bâtiment agricole reconverti que se love ce superbe gîte abritant deux grandes chambres. Spacieux (95 mètres carrés), mêlant harmonieusement le moderne et l'ancien, il peut accueillir jusqu'à cinq personnes. Dégustation des vins au domaine.

Prix : entre 600 € et 850 € par semaine

Tél. : + 33 (0)4 67 59 07 49 - www.cazeneuve.net

- **Le gîte du Mas Gourdou à Valflaunès** : cette très belle bâtisse en pierre pouvant accueillir jusqu'à six personnes et équipée de trois chambres appartient au vigneron Jean-Claude Therond, vigneron et propriétaire du Mas Gourdou à Valflaunès. Une bouteille du domaine attendra chacun des visiteurs, mais aussi une dégustation des vins au domaine.

Prix : entre 190 € et 350 € par semaine

Tél. : + 33 (0)4 67 55 30 45 - <http://masgourdou.free.fr>

- **Le Château de Lascours à Sauteyrargues** : dans un paisible petit hameau entouré de vignes, voici

une adorable maison en pierres entourée de vignes et aménagée sur deux niveaux qui attend ses hôtes. D'une superficie de 80 mètres carrés, ce gîte spacieux est composé de deux chambres et peut accueillir jusqu'à cinq personnes. Équipé d'une cheminée et d'un adorable jardin clos, ce gîte trois épis est idéalement situé au cœur du terroir (dégustation de vins au domaine). Du village de Sauteyrargues, il sera aisé de découvrir les domaines et les villages emblématiques comme Saint-Mathieu-de-Trévières, Corconne ou Claret et ses célèbres verriers (voir page 10). Non loin, le fameux Pic Saint-Loup se dresse fier et imposant.

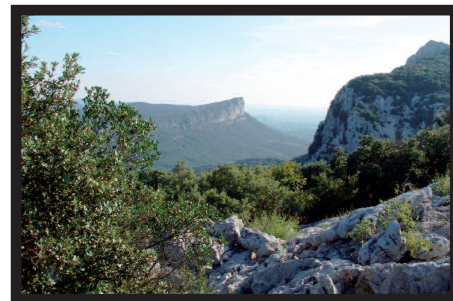
Château de Lascours - 34270 Sauteyrargues - Prix : entre 290 € et 450 € la semaine - Week-end : 180 €
Tél. : + 33 (0)4 67 67 71 62

- **Le gîte de Lancyre à Valflaunès** : séjournez dans cette belle maison de caractère au cœur du domaine viticole de Lancyre. Mireille et Bernard Durand vous accueillent dans leur demeure ancienne et vous proposent de découvrir leurs vins. Prix : entre 290 € et 360 € la semaine - Tél. +33 (0)4 67 67 71 62



Pic Saint-Loup

Les adresses gourmandes



L'Auberge du Cèdre à Lauret

Entre maison d'hôtes, restaurant et bar à vins, l'Auberge du Cèdre est un lieu enchanteur et accueillant. Nichée au cœur du domaine de Cazeneuve, à Lauret, cette maison de maître rénovée côtoie vignes et garrigues à quelques kilomètres du Pic Saint-Loup, dans un grand parc datant du XIXe siècle. En cuisine, le chef mijote une cuisine méditerranéenne gorgée de soleil. La preuve, ses plats : une salade pimpante, un foie gras maison, la bourride de lieu jaune, le gigot d'agneau de l'Aveyron ou encore une cassolette boulangère au veau et au bœuf Aubrac... La carte des vins propose une belle sélection des productions de la région avec plus de 120 références. Les dénicheurs seront comblés. L'Auberge du Cèdre est aussi un hôtel. Dix-neuf chambres au décor champêtre se partagent plusieurs salles de bains.

Menu entre 30 € et 39 € – Tél. : + 33 (0)4 67 59 02 02 – www.auberge-du-cedre.com

La Cour au Mas de Baumes à Ferrières-les-Verreries

À Ferrières-les-Verreries, hameau perché sur les crêtes, se cache le restaurant La Cour au Mas de Baumes. Éric Tapié a mis son savoir-faire, acquis dans les grandes tables parisiennes, au service des couleurs et des saveurs du terroir. Vous trouverez une table raffinée jusque dans les verres et une carte haute en saveur. La noix de Saint-Jacques dorée, crème d'oignons de Lézignan, girofle, tomates confites et persil frit ou le carré d'agneau de pays rôti, gratin d'aubergines de Mamie Gigi, jus corsé et caillé à l'huile d'olive ne sont que des exemples de produits du terroir travaillés dans le restaurant du Mas de Baumes. L'ancienne bâtisse abrite également sept chambres imaginées et aménagées sur le thème du passé revisité.

Menu entre 29 € et 55 € – Soirée gastronomique (chambre double, menu « Couleurs et saveurs », petit-déjeuner) : à partir de 181 € pour deux personnes – Tél. : + 33 (0)4 66 80 88 80 – www.oustaldebauemes.com

Le Lenny's à Saint-Mathieu-de-Trévières

Au Lenny's, le temps fait une pause pour laisser la place à un festival de saveurs. Il faut dire que cette ancienne maison vigneronne, précédemment la Cour, est désormais l'antre de Ludovic Dziejwski. Ce jeune chef a fait ses classes auprès des meilleures toques de France, dont Reine Sammut. Il propose une cuisine gastronomique savoureuse et originale. Soucieux de coller aux saisons, il ne travaille que les produits frais du marché et joue merveilleusement avec les fruits, les légumes, les crustacés, les viandes et les sauces. Les noix de Saint-Jacques se dégustent en carpaccio, les rognons de veau sont cuits dans leur graisse, servis avec de l'orge perlé et un jus de cerise vinaigré. En dessert, l'hibiscus devient glace avec des figues rôties. Le tout accompagné d'une carte des vins qui fait la part belle aux vignerons du Pic Saint-Loup.

Menu entre 30 € et 60 € – Tél. : + 33 (0)4 67 55 37 97



Le Pic Saint-Loup aux Matelles

Sous les superbes micocouliers, à l'ombre du soleil de midi, le temps s'écoule lentement au restaurant Le Pic Saint-Loup, aménagé dans un ancien chai. Chantal et Fabienne sont littéralement tombées amoureuses de cet espace ouvert sur le vignoble. Ici, place aux produits du terroir, bio et toujours frais. Fabienne, aux fourneaux, a adapté l'esprit d'un bistrot familial à sa cuisine du voyage. Une philosophie gourmande qu'elle décline également en « cuisine des mamans du monde qui se marie à la sauce occidentale ». Afrique, Asie, Amérique du Sud : Fabienne saute d'un continent à l'autre pour piocher des épices et des idées exotiques. Quant à la carte des vins, elle est une véritable aubaine pour tous les amateurs de vins du Pic Saint-Loup.

Menu entre 21 € et 25 € – Tél. : + 33 (0)4 67 84 35 18 – www.lepicsaintloup.fr

Et aussi :

Table d'hôtes de l'Ostal du Pic Saint-Loup à Saint-Jean-de-Cuculles : en toute décontraction, les propriétaires vous feront découvrir des plats aux parfums du sud. Des produits locaux, des épices d'ici et d'ailleurs, une cuisine inspirée, avec par exemple l'aumônière au fromage de chèvre du Pic Saint-Loup et à la tapenade maison, le gratin d'aubergines à la façon marie-marro, la tempura de lotte à l'aigre-douce, le filet mignon façon tajine à la figue et aux amandes...

Offre « Nuit gourmande » (une nuit, petit-déjeuner, repas, dégustation de quatre vins du Pic Saint-Loup) : 165 € pour deux personnes – Tél. : + 33 (0)6 50 48 10 23 - www.lostaldupicsaintloup.com

Le Clos des Oliviers à Saint-Gély-du-Fesc : Didier Latour et son équipe vous proposent une cuisine préparée avec soin et imagination, aux saveurs méridionales. Très belle carte des vins avec de belles références du terroir.

Menu entre 29 € et 39 € par personne – Tél. : + 33 (0)4 67 84 36 36 – www.clos-des-oliviers.com

Table d'hôtes du Mas des Barandons à Saint-Bauzille-de-Montmel : vous aurez le choix entre deux menus hauts en couleur et en saveur : un menu du terroir, simple et authentique, ou un menu gastronomique, personnalisé et raffiné.

Menu du terroir : 35 € par personne – Menu gastronomique : 55 € par personne

Tél. : + 33 (0)4 67 86 15 45 – <http://lesbarandons.free.fr>

Les Muscardins à Saint-Martin-de-Londres : Georges Rousset et son fils Thierry vous concoctent une cuisine généreuse, expressive, de saison, composée de produits du terroir (de la Camargue aux Cévennes). Belle carte de vins régionaux. Le père comme le fils ont l'art de dénicher ces « grands petits vins de propriété ».

Menu entre 42 € et 57 € par personne – Tél. : + 33 (0)4 67 55 75 90 – www.les-muscardins.fr



Coups de cœur gourmands

Sucrés ou salés... Les plus gourmands des vigneron du Pic Saint-Loup nous chuchotent leurs bonnes adresses.

- Produits du terroir :

Domaine de Villeneuve à claret : le troisième dimanche d'avril et de novembre, le domaine de Villeneuve accueille dans le cadre de « Bienvenue à la ferme » un marché qui regroupe plusieurs producteurs locaux (magrets et conserves de canard, charcuteries, châtaignes et produits dérivés, huile d'olive, pommes, oignons, miels du domaine, etc.). Chacun de ces deux marchés est organisé autour d'un thème. Au printemps, il s'articule autour du four à pain du domaine, remis en route pour l'occasion, et propose un pain à l'ancienne. En novembre, les agrumes sont à l'honneur avec la présentation de la collection d'agrumes du domaine (une soixantaine) et les conseils d'un pépiniériste. À cette occasion, des ateliers du goût autour du miel et du vin sont proposés. À midi, chaque visiteur pourra composer sa propre assiette fermière autour des vins du domaine (Tarif : entre 5 € et 7 €). À noter : entre mai et août, le domaine organise tous les quatrièmes dimanche du mois, une journée portes ouvertes de 10 h à 20 h. Au programme : dégustation des vins d'élevage, visite de la miellerie et dégustation de ses miels, etc.

Domaine de Villeneuve - 34270 Claret

Tél. : + 33 (0)4 67 59 08 66

www.domaine-de-villeneuve.com

- Gourmandises :

Damaselles du Languedoc à Claret : une confiserie haut de gamme qui propose les savoureuses Damaselles du Languedoc, un produit artisanal à base d'amande et de fruits confits. Elles se déclinent en trois parfums : orange, mandarine et citron.

Damaselles du Languedoc - 34270 Claret

Tél. : + 33 (0)4 67 12 21 13

www.damaselles-languedoc.com

- Huile d'olive :

Domaine Zélige-Caravent à Corconne : les néo-vignerons Luc et Marie Michel proposent à la vente

une huile d'olive maison savoureuse et goûteuse.

Domaine Zélige-Caravent - 30260 Corconne

Tél. : + 33 (0)4 66 77 10 98 - www.zelige-caravent.fr

La Fête de l'olive à Corconne : de forte tradition oléicole, le village possédait jusqu'en 1914 deux moulins à huile du XVII^e. Il fait partie des « villes oléicoles françaises » et s'inscrit sur la Route méditerranéenne de l'olivier. Tous les ans, le deuxième dimanche de décembre, Corconne organise la Fête de l'olive. C'est une journée entièrement dédiée à l'oléiculture, avec présentation par une vingtaine de mouliniers de leurs huiles nouvelles à un concours qui fait notoriété. Autour des oléiculteurs, de nombreux agriculteurs régionaux, sélectionnés pour la qualité de leurs produits proposent vin, miel, fruits, oignons, charcuterie, foie gras, fromages et bien d'autres produits encore.

Mairie de Corconne - Tél. : + 33 (0)4 66 77 32 57

<http://mairie.corconne.free.fr>

- Produits du terroir :

La Gravette de Corconne : sélection et assortiment de produits régionaux en vente au caveau (tapenades, tomates confites, confitures, crémeux, damaselles, huile d'olive de Corconne... dont celle de la cave ainsi que son propre jus de raisins).

La Gravette de Corconne - 30260 Corconne

Tél. : + 33 (0)4 66 77 32 75 - www.la-gravette.com

- Découverte du Pic Saint-Loup :

Instant Terroir à Saint-Jean-de-Cuculles : circuit en voiture à la découverte du terroir du Pic Saint-Loup. Promenades, visites et dégustations de vins au cœur de deux domaines viticoles, rencontres avec les vigneron, déjeuner champêtre aux saveurs du sud et balade dans un village médiéval.

Bertrand Bosc - 34270 Saint-Jean-de-Cuculles -

Tarif : 48 € par personne (de deux à huit personnes)

Tél. : + 33 (0)6 50 48 10 23 - www.instant-terroir.com

Le dernier producteur d'huile de cade

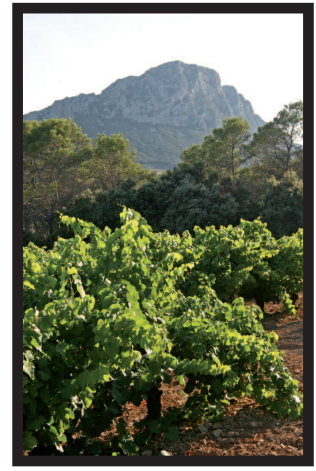
Le village de Claret abrite René Boissier, le seul producteur français d'huile de cade, sorte de mélasse noire aux vertus thérapeutiques. En 1936, la famille Boissier met en place la première fabrique artisanale d'huile de cade. Appliquée dans un premier temps pour le traitement de la gale du mouton, elle est aujourd'hui utilisée dans l'industrie pharmaceutique et cosmétique pour guérir les maladies de peau. Grâce à la collaboration de l'officine rurale et de la faculté de pharmacie est née une nouvelle gamme de « produits cadiques », composée de shampooing, de savon ou de crème à l'huile de cade.

Pharmacie Donati - 34270 Claret - Tél. : + 33 (0)4 67 59 01 37

« Au cœur de cette contrée où se mêlent les influences des climats méditerranéen et continental, thym, laurier, cade, romarin et ciste laissent pourtant la vedette à une autre plante : la vigne. Mieux, ces multiples essences composent la palette olfactive des vins du Pic Saint-Loup. »

Pic Saint-Loup

Patrimoine : les trésors du terroir



Le Pic Saint-Loup

À une trentaine de kilomètres au nord-est de Montpellier s'élève une montagne qui fait la fierté de tous les Saint-Louviens : le Pic Saint-Loup. Avec ses 658 mètres d'altitude, le Pic Saint-Loup domine l'arrière-pays montpelliérain et offre aux randonneurs un panorama époustoufflant par temps clair : d'un côté les Cévennes, de l'autre la mer et les étangs, sans oublier le mont Ventoux et le massif du Caroux.

Les villages

Intimement liées, l'histoire du Pic et celle de la vigne ont depuis longtemps gagné chacun des villages de ce terroir parfumé aux portes de Montpellier. À Saint-Jean-de-Cuculles, on vit chaque année, en octobre, la vente aux enchères des vins du Languedoc-Roussillon. À deux pas, les amoureux de vieilles pierres pousseront jusqu'aux Matelles. Ce village fortifié au bord du Lirou, un temps resserré puis doublé d'un second village, mérite qu'on s'y arrête. Les maisons reprises une à une, rue par rue, avec de beaux escaliers extérieurs et des fenêtres ouvragées, font le charme de ce site enfermé dans ces murailles médiévales aérées de placettes. Un peu plus loin : le « gardien du Pic Saint-Loup ». C'est ainsi que beaucoup appellent Cazevieille, le village le plus élevé de la communauté de communes, sur le territoire duquel se trouvent le sommet et la croix du Pic Saint-Loup. Un crochet par Saint-Mathieu-de-Trévières. Bien qu'elle subisse, comme toutes les communes des environs, l'attraction de la capitale régionale, la petite ville de Saint-Mathieu-de-Trévières a su ne pas devenir un dortoir de Montpellier. Ni trop loin ni trop près, on y vit, on y travaille, on s'y amuse, on s'y cultive, on y trouve tout ce qu'il faut pour bien vivre. De là, cap sur le causse de l'Hortus, avec sa falaise dont l'à-pic de cent mètres donne un peu le vertige. C'est dans cette campagne boisée du XVI^e siècle que les gentilshommes verriers soufflaient le verre (lire ci-dessous).

Le Chemin des verriers

Sur le causse de l'Hortus, les gentilshommes verriers soufflent le verre dès 1280. La présence de bois, de chaux et de quartz (issus de galets collectés dans l'Hérault) leur a permis de travailler pendant cinq siècles. Pour se rendre aux assemblées générales qui se tenaient à Sommières, ils empruntaient ce « chemin des verriers ». Aujourd'hui, le visiteur peut découvrir l'histoire du verre et ses traditions tout en savourant l'heureuse alliance du verre et du vin, via un chemin qui le conduit à travers une petite dizaine d'ateliers, dont ceux de Patricia et Jean-Claude Yann ou d'Yves Trucchi à Vacquières et de la Verrerie d'art à Claret.

Départ de Ferrières-les-Verreries – Sur les traces des gentilshommes verriers (45 kilomètres – 1 h 10).



La légende du Pic Saint-Loup :

Il tient son nom d'une belle légende d'amour moyenâgeuse. Celle qui conduisit trois frères, Guiral, Alban et Thieri Loup, tous amoureux de la charmante Bertrade, à partir en croisade sans savoir lequel elle choisirait comme époux. Triste destin : au retour de la Terre sainte, la bien-aimée avait trépassé. Anéantis de chagrin, ils décidèrent de vivre en ermites au sommet de trois pitons voisins. Installé sur le plus élevé, Thieri Loup décéda le dernier, non sans avoir, comme ses deux frères, allumé tous les 19 mars de sa vie un feu en mémoire de sa dulcinée. Ainsi naquit le Pic Saint-Loup, dont l'éperon rocheux domine le causse de l'Hortus et treize villages dispersés entre carrés de vignes, chênes verts, chênes kermès, pins d'Alep, arbousiers et genévriers.

Le village préhistorique de Cambous :

Que vous soyez passionné ou non par la préhistoire, le site de Cambous, à Viols-en-Laval, vaut le détour. Cette petite commune pittoresque abrite en effet un des plus célèbres sites préhistoriques de la région du Languedoc. Considéré comme le plus vieux de France, ce village qui date de l'âge du cuivre présente de multiples cabanes extrêmement bien préservées. Tout au long du sentier archéologique, vous pourrez découvrir dans les garrigues d'innombrables dolmens et des hameaux du type de Cambous.

Si le site de Cambous vous a plu, faites un détour par Saint-Mathieu-de-Trévières où le Château de Lébus vous étonnera par son histoire singulière. Découvert au XX^e siècle par l'archéologue Jean Arnal, le Château de Lébus semble dater de l'âge de bronze. Un exemple d'architecture rare, encore jamais rencontré en Europe, qui soulève bien des énigmes...

Et si vous êtes passionné de préhistoire, retenez que la mairie de Valflaunès organise chaque année depuis 10 ans, les Journées de la Préhistoire. En 2010, la onzième édition se tiendra du 28 au 30 mai. Au programme : des conférences, des expositions, des ateliers archéologiques et des visites guidées de sites préhistoriques (ex : la grotte de l'Hortus, sites privés où trônent des mégalithes, etc.).

Village préhistorique de Cambous - 34380 Viols-en-Laval - Tél. : + 33 (0)4 67 86 34 37

Mairie de Valflaunès - Tél. : + 33 (0)4 67 55 22 13 - Animations gratuites - Visites guidées (sur réservation) : 2 € par personne.

En savoir plus : Patrimoine en Pic Saint-Loup - www.tourisme-picsaintloup.fr/patrimoine.html

Les coups de cœur des vignerons

- L'Atelier-Poterie du Pic Saint-Loup à Cazevielle :

Marine Almanza crée et fabrique des céramiques décoratives et utilitaires, ainsi que des « pièces uniques » plus artistiques. Ses inspirations : la terre, des gestes, des rythmes et des couleurs...

L'Atelier-Poterie du Pic Saint-Loup

34270 Cazevielle - Tél. : + 33 (0)6 11 13 28 69

- La Verrerie d'art de Claret :

une rencontre inoubliable avec les maîtres verriers. Ils créent devant vous, en temps réel, d'authentiques œuvres d'art.

Office de tourisme du Chemin des verriers en pays d'Hortus - 34270 Claret - Tél. : + 33 (0)4 67 59 06 39

- Les artistes verriers du Pic Saint-Loup :

. **Atelier Inclusion** : création de bijoux en cristal avec inclusion de pierres et métaux précieux.

Sébastien Richez - 34270 Claret

Tél. : + 33 (0)4 67 29 90 68

. **Yves Trucchi** : ce scientifique aventurier capture la mer et prend en otages des dizaines de poissons multicolores. Création de pièces uniques, inspirées des fonds marins.

34270 Vacquières - Tél. : + 33 (0)4 67 55 69 60

. **YannVerre** : créateurs complices depuis vingt ans, Patricia et Jean-Claude Yann participent à de nombreuses expositions à l'étranger.

Atelier YannVerre - 34270 Vacquières

Tél. : + 33 (0)6 13 20 84 61 - www.yannverre.com

. **Steve Linn** : ses techniques : la pâte de verre et le sablage.

34270 Claret - Tél. : + 33 (0)4 67 59 03 71

www.stevelinnsulpture.com

« Avec ses 658 mètres d'altitude, le Pic Saint-Loup est le phare parfumé de Montpellier. Un sacro-saint repère rassurant pour une ville qui se développe vers la mer, un signe du patrimoine de son arrière-pays. »