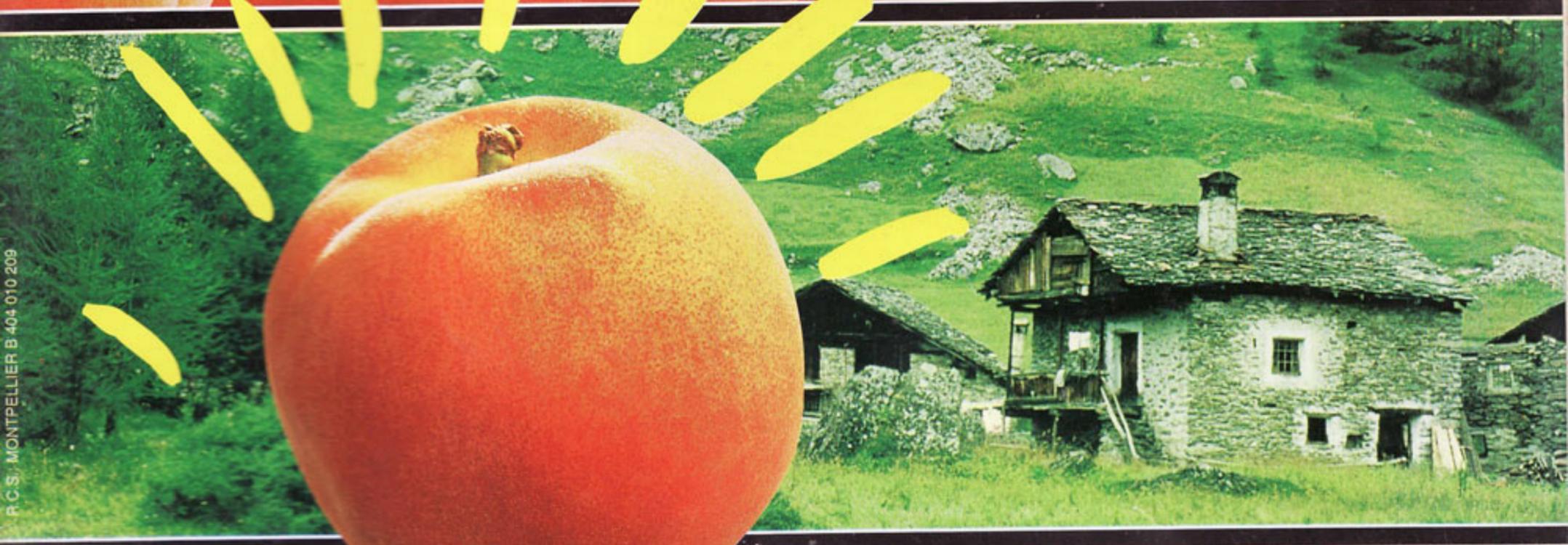


magazine

vacances

HERAULT



P.C.S. MONTPELLIER B 404 010 209

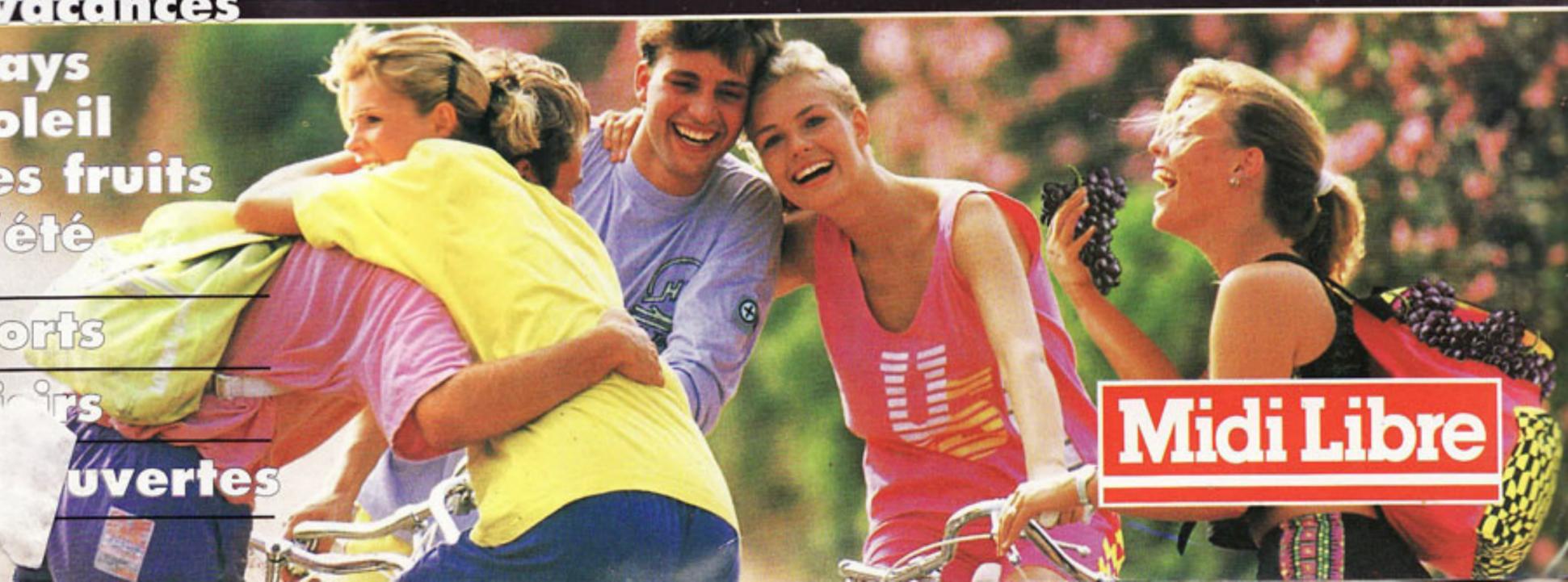


ÉTÉ
96
ÉTÉ

Vos vacances

au pays
du soleil
et des fruits
de l'été

- sports
- loisirs
- ouvertures



Midi Libre

Guilhem

et les conteurs d'Octon

Pour mettre pied à Octon, deux solutions. La plus pratique est de sortir de la voie rapide Montpellier-Lodève au Lac du Salagou (sortie 54 ou 55) et de filer sans se retourner. L'autre, plus alambiquée, est de prendre le chemin des écoliers, en traversant Clermont-l'Hérault.

Occasion d'écarquiller les yeux car dans un univers parfois lunaire, les rochers du cirque de Mourèze surgissent brusquement au détour de la route. Dominant l'asphalte, ils prennent sous le soleil des airs de châteaux forts.

Alors, sans même le désirer, on s'imagine chevalier sur un fier destrier dans cette forêt de pierres où la fée Morgane doit être reine. Le temps de rêver quelques kilomètres.

A l'entrée du village d'Octon, s'ouvre le mas des Chimères, où

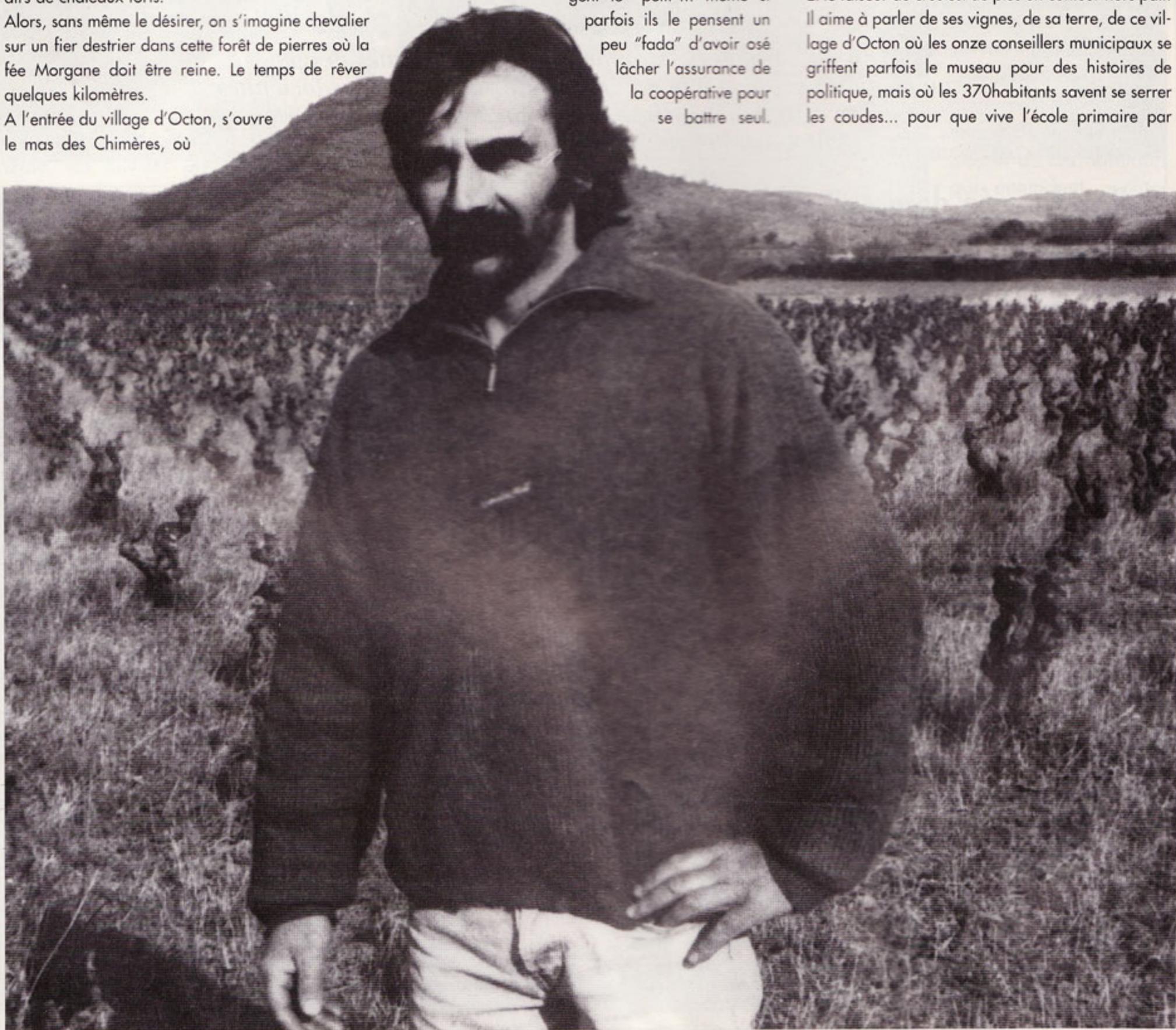
depuis 1993 Guilhem Dardé fait fructifier son vin. L'homme s'est détaché de la coopérative pour produire ses propres crus. Une décision qui, à l'époque, avait fait parler. Car Guilhem fait partie de ceux qui s'engagent sans compter leur temps ni leur énergie. A la coopérative, il fût décideur et meneur enthousiaste... sur les pas de son père Joseph, et de son oncle Jean, tous deux vignerons coopérateurs.

Ses deux aînés, désormais à la retraite, encouragent le "petit"... même si parfois ils le pensent un peu "fada" d'avoir osé lâcher l'assurance de la coopérative pour se battre seul.

Aujourd'hui donc, Guilhem fait mûrir sur ses dix sept hectares disséminés autour du village un assemblage de cépages qu'il a, avec soin, élu. Traditionnels et nouveaux sont surveillés pour une production qui met en joie les papilles.

Prix modique (un AOC à 33F), vin de table en "cubi" pour ceux qui aiment à accompagner le fromage journalier d'un petit verre, les vins de Guilhem Dardé participent avec justesse aux plaisirs terrestres.

Et le faiseur de crus est de plus un conteur hors pair. Il aime à parler de ses vignes, de sa terre, de ce village d'Octon où les onze conseillers municipaux se griffent parfois le museau pour des histoires de politique, mais où les 370 habitants savent se serrer les coudes... pour que vive l'école primaire par





Le site gaulois de Courtinals.

exemple. Guidé par le vigneron, on apprend toute chose sur la vie d'ici. Et sur les légendes vivantes, comme Gabrielle (native de janvier zéro), la dernière fromagère d'Octon, qui détient toujours la recette du roquefort.

Vive et fière, elle conte à qui prend le temps, ce pays où le lait des brebis était transformé pour la marque, avant d'être, caillé, acheminé à Roquefort. Alors qu'aujourd'hui, grâce à la mécanique, frais, il arrive directement à la fromagerie. Et les



discours se coupent, avec Guilhem, qui évoque, lui, l'époque où le berger communal rassemblait au petit matin les bêtes du village pour les mener paître dans les garrigues. Un temps révolu, qui pourtant est inscrit dans les mémoires de tous les habitants du village.

Sur une colline dominant le village d'Octon, des faiseurs de livres d'art ont élu domicile. Pour eux, la région Languedoc-Roussillon, a bâti des maisonnettes basses, dont les toits se confondent avec les pierres. Claude Vallin, relieur ; Grégor Scherr, graveur offset et Christophe Neill, restaurateur, y vivent et travaillent.

Leurs ateliers sont ouverts à tous. La presse à percussion signée Lhermite, comprime, satine, pèse de toute sa force sur les ouvrages.

L'espace est meublé par Serge Ivorra, de Pézenas. Un ébéniste qui propose ici le confort de fauteuils aux lignes pures. Toute l'année, des stages sont organisés pour les amateurs et curieux ainsi que des initiations gratuites

(réservations et renseignements par téléphone).

- Pour le "village des arts et des métiers du livre", prendre la direction du camp de naturistes du hameau de Ricazouls. Tél. 67.88.09.90.

- Hébergements : gîtes, chambres d'hôtes chez l'habitant, hôtel, campings, etc.

Renseignements au syndicat d'initiative du village.

- Les vins des Chimères sont vendus à la propriété, tél. 67.96.22.70.

Ou bien, à Montpellier (Mas de Saporta, Cayrel, Grands vins de France).

Abricots de France



5 variétés parmi tant d'autres pour se régaler tout l'été : le Lambertin n° 1, le rouge du Roussillon, l'Orangered, l'Orangé de Provence et le Bergeron.

Comment les choisir :

Une fois cueilli, l'abricot ne mûrit plus. Choisissez donc des produits bien colorés et à chair ferme. Les fruits mous, écrasés ne se conservent pas et risquent d'être farineux.

Leurs atouts nutritionnels :

Riches en vitamines B et C, peu caloriques (45 Kcal pour 100 g) et riches en fibres et en sels minéraux, c'est le fruit qui contient le plus de carotène. Leurs qualités reconstituantes en font le fruit idéal pour les femmes enceintes, les enfants, les personnes fatiguées et les sportifs.

Comment les déguster :

Les abricots sont délicieux nature, du petit déjeuner aux longues soirées d'été. Faciles à transporter, les abricots de France sont idéals pour le goûter des petits et des grands.

Recette facile

Tarte aux abricots et aux amandes
Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes Cuisson : 45 mn

Ingrédients :

- 700 g d'abricots
- 50 g de poudre d'amande
- 2 œufs
- 125 g de crème fraîche
- 40 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Étalez une pâte brisée dans un moule et piquez-la avec une fourchette.

Faites-la cuire à blanc avec une charge (haricots secs ou grenaille) pendant 10 minutes à 200°.

Sortez la pâte du four, retirez la charge, déposez les oreillons d'abricots sur le fond de tarte.

Dans une jatte, mélangez bien la crème fraîche, les œufs, le sucre et le sucre vanillé.

Versez la préparation et enfournez 35 mn. Servez tiède ou froid avec un coulis de fraise ou de la crème fraîche.