

REVUE DE PRESSE

Le Bistrot d'Ariane

RESTAURANT



Le Bistrot d'Ariane

RESTAURANT

BIENVENUE

Amarré au charmant port de plaisance de Lattes, Le Bistrot d'Ariane vous propose un accueil chaleureux, des recettes authentiques et une cuisine traditionnelle soignée.

Le Bistrot d'Ariane, ouvert depuis 1994, est devenu un lieu incontournable où les épicuriens viennent apprécier la fraîcheur des matières premières, en parfait accord avec une divine sélection de produits du terroir : cochon noir Bigorre, viande d'Aubrac, quenelles de brochet de chez Bobosse, chocolat de Valrhona...

Les connaisseurs comme les curieux seront comblés par une carte des vins d'une exceptionnelle richesse. Fruit d'un long travail, elle mêle grands crus et petites productions de vignes d'ici et d'ailleurs : Peyre Rose, Clos Marie, Montcalmès, Grange des Pères, Mas Julien...



CAROLINE ET CHRISTIAN,

ont ouvert Le Bistrot d'Ariane il y a plus de 15 ans. Le couple dynamique s'affiche comme pionnier, lorsque, en 1994, ils créent ce restaurant atypique, à une époque où le port de Lattes était à sec et les rives encore inoccupées. Ils choisissent alors cet emplacement, aujourd'hui privilégié, pour son exposition au soleil couchant, avec l'objectif de créer un espace convivial entre brasserie parisienne et bouchon lyonnais. Le décor du restaurant a été inspiré par leur intérêt pour la brocante et les voyages.

Très vite, ils développent en accord avec une autre passion, une carte des vins riche et étoffée. Plus de 120 domaines y sont représentés pour un nombre conséquent de références, dont certaines cuvées des plus rares...

Le succès ne cesse de croître. Un seul mot d'ordre, le goût. La recherche d'une cuisine de qualité, d'un lieu toujours plus agréable, et la sélection minutieuse de produits du terroir dictent l'évolution du Bistrot.

Grâce aux fidèles chefs et aux idées originales de nos deux passionnés, la carte des mets se renouvelle régulièrement. Sur l'ardoise s'affiche l'idée du jour, inspirée par la sélection des produits frais de saison.

Sur la carte, on retrouve des mets emblématiques, comme les filets de turbot ou le cochon noir de Bigorre.

On croise enfin sur les terrasses des fidèles du restaurant mais aussi des familles à la recherche de cette cuisine simple, goûteuse et soignée.



LES CHEFS

Denis ROUBAUD
Chef de cuisine

De 1984 à 1988, Denis fait ses classes au "MAJESTIC", en tant que chef saucier. L'année suivante, il entre au "RITZ" où il excelle comme chef de partie tournant. Désireux de parfaire sa passion de la cuisine, il rejoint en 1992, le restaurant "GARNIER" où il occupera pendant deux ans la fonction de chef de nuit. Un riche parcours gastronomique qu'il a mis au service du Bistrot d'Ariane où, depuis quinze ans, il collabore aux plaisirs de la table en vous offrant des saveurs combinant simplicité, qualité et raffinement.

Patrick EGRETEAU
Chef pâtissier

Fort d'une expérience gastronomique acquise au sein de divers restaurants étoilés, parmi lesquels "Le Contre Quai" de Jean-Paul Hartmaan, Patrick a su affiner son savoir-faire, parfaire ses deux spécialités : la pâtisserie et le poisson. Il vous régaler de mets aux saveurs subtiles, vous surprendra par d'audacieuses gourmandises et vous offrira ainsi, un moment d'exception.



LIEU DE VIE

Le Bistrot d'Ariane est idéalement situé, sur les rives du Port Ariane à Lattes. L'endroit dégage charme et authenticité. On y apprécie la vue exceptionnelle, séduits par une architecture moderne qui rappelle le passé de Lattes en tant que port de la Méditerranée et bercés par la tranquillité des bateaux de plaisance.

Tout près, de multiples activités enchanteront votre passage à Port Ariane. Vous pourrez découvrir le théâtre renommé Jacques Cœur, son festival d'été et une programmation annuelle variée.

Pour les amateurs, le musée archéologique Henri-Padres sera source de grandes découvertes.

Enfin, vous serez enchantés de sillonner les alentours du Port, le Canal du Rhône, le bassin de Thau et le Canal du Midi, grâce à Locaboat qui propose la location de péniches et sera le guide de votre escapade.



LE VIN À LA CARTE

VINS & METS ENOTOURISME CULTURE PATRIMOINE JEUX VINS & METS ENOTOURISME CULTURE PATRIMOINE

Le Bistrot d'Ariane, à Lattes (34) 8 000 flacons dans les cales...

Sur le port de plaisance de Lattes, cette table attire les amateurs de crus réputés du Languedoc et de la vallée du Rhône.

PAR RAOUL SALAMA

OÙ ?

À Lattes, sur le port Ariane, à cinq kilomètres de Montpellier en direction des plages. Un bistrot art déco, très fréquenté le midi compte tenu de l'important bassin d'emploi à proximité et de la grande terrasse (plus de quatre-vingts couverts) donnant directement sur le port de plaisance. Accès facile en voiture, avec la possibilité de se garer sur un parking attenant (quelques places sont réservées pour les clients) et même à bicyclette depuis Montpellier sans rencontrer une auto, en longeant les berges du Lez. Cadre estival, donc, conjugué ici avec la présence d'excellents flacons !

5, rue Chevaliers de Malte
34970 Lattes

Tél. : 04 67 20 01 27

QUI ?

Christian et Caroline Curtet ont créé ce bistrot en 1994. Depuis, le restaurant fonctionne avec quasiment la même équipe : chef de cuisine Denis Roubaud et chef pâtissier Patrick Égreteau. Mais côté cave, c'est le patron qui est à la

manœuvre ! Passionné de vins, il a patiemment enrichi sa carte au cours du temps, au point de disposer actuellement d'un stock de 7 à 8 000 bouteilles. À noter que le lieu sert aussi de rendez-vous pour un club de dégustation local : L'Épicuvin. Un salon de dix-huit places s'avère parfaitement adapté pour ces réunions bachiques.

QUOI ?

Situation géographique oblige, le Languedoc-Roussillon est à l'honneur : un peu plus du tiers de la carte (100 références sur un total de 300). Les vedettes (La Grange des Pères, Mas de Daumas Gassac, Prieuré de Saint-Jean de Bébian, domaines Gauby, Peyre Rose, Puech-Haut...) sont toutes là, mais on dénicher aussi de jolies cuvées un peu moins connues, comme Jus Soli (domaine Ravardel) ou Roc d'Anglade (un vin du pays du Gard de Rémy Pedrono). La teneur classique de la carte est confirmée par la belle représentation de la vallée du Rhône : châteaux de Beaucastel, Rayas et Fonsalette, domaines Chave, Richaud, Henri Bonneau, Cuilleron, les maisons Jaboulet, Guigal, Chapoutier, Tardieu-Laurent... Il ne manque personne ! Et en dernier lieu, quelques belles étiquettes bourguignonnes.

COMBIEN ?

Par rapport au standing de l'établissement et au contexte économique, le haut de gamme paraît encore un peu cher. Conscient, Christian Curtet envisage de baisser certains prix, afin que son stock tourne plus vite. De quoi ravir ses clients et son banquier ! Les bonnes affaires sont toutefois nombreuses : en voici quelques exemples. Dans le registre abordable, notons le chardonnay 2007 du domaine de la Colombette (vin de pays des Coteaux du Libron) à 20 € ou bien la Cuvée Manon 2007 du Clos Marie, un coteaux-du-languedoc Pic-



Christian et Caroline Curtet, les propriétaires

Saint-Loup blanc produit par Christophe Peyrus, à 28 €. Pour les grandes occasions, on pourra s'offrir un domaine Peyre Rose 1998 (cuvée Syrah Léone ou Clos des Cistes) à 79 €.

QUAND ?

Le Bistrot d'Ariane est ouvert tous les jours, midi et soir, sauf le dimanche. Fermeture annuelle pendant deux semaines entre Noël et le Nouvel An. ●

L'AVIS DE RAOUL SALAMA

- **Le choix des vins**
Le Languedoc d'abord, la vallée du Rhône ensuite. 14,5/20
- **Les prix**
Bonne nouvelle, les vins haut de gamme devraient bientôt baisser. 14,5/20
- **L'assiette**
Une cuisine simple, bien exécutée. Une formule alléchante à 19,50 € le midi en semaine. 13/20



Photo: A. Dagnan/Travipix



LA REVUE DU VIN DE FRANCE - HORS SÉRIE ŒNOTOURISME



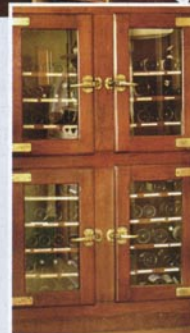
LATTES

Les (très) bons choix d'Ariane

Une petite marina à deux pas de Montpellier et, là, face aux voiliers, un joli bistrot stylé années 50, avec ses magazines sur le vin, ses vieilles réclames accrochées aux murs et ses affiches viticoles dont la fameuse *Épaulé Jeté* de Catherine et Pierre Breton, à Bourgueil. Une adresse qui, outre la gentillesse de ses patrons, déploie des arguments de poids. Côté cuisine, des produits chinés aux meilleures sources pour des assiettes parfaites dans leur profil bistrotier

: saumon mariné sur toasts de pain d'épices et crème au raifort, échine de porc noir de Bigorre aux châtaignes, tête de veau ravigote, quenelles de brochet de monsieur Bobosse aux morilles, ou encore suprême de pigeon braisé aux épices... Côté cave, 300 références, pour un formidable panorama languedocien, bien sûr, qui n'empêche cependant pas la maison d'aller aussi boire ailleurs, avec des superbes et nombreuses trouvailles sur le Roussillon, la vallée du Rhône, la Bourgogne, la Loire, le Sud-Ouest, le Bordelais ou encore l'Alsace. Que dire, sinon que la cave très acérée de cette petite table a de quoi en remonter à la carte des vins d'établissements prestigieux, étoilés compris. Les menus commencent à 19,50 € (sauf samedi et dimanche), 29 € jusqu'à 39 €. ●

Le Bistrot d'Ariane : Port Ariane, 5, rue des Chevaliers-de-Malte 34970 Lattes
Tél. : 04 67 20 01 27



Au-delà de l'ambiance bistrot, c'est bien dans la cave que la viticulture languedocienne est mise en avant.



LA GAZETTE DE MONTPELLIER

LE BISTROT D'ARIANE, situé au bord de port Ariane à Lattes, 04 67 20 01 27.

Le bon bistrot qui rend accro



ANDRÉ FAUPEL/STUDIO 10

Avec Caroline et Christian Curtet, la certitude de manger de bons plats traditionnels, accompagnés d'un vin à température idéale.

“Ici les vins sont toujours servis à bonne température.” Notre invité, Jean-Philippe Granier, argumente son choix en bon œnologue. Au bistrot d'Ariane, ses papilles sont bien soignées. Aujourd'hui, il commence par goûter un vin au *“nez fauve, qui devient velours en bouche”*.

Face à son assiette fumante, Jean-Philippe est en arrêt : *“Je sniffe ma dose de bonnes odeurs. Ils savent faire l'authentique et traditionnelle tête de veau ravigote (12 €). Ces restaurateurs sont de vrais dealers, puisqu'ils savent rendre accro rien qu'avec de bons produits frais.”*

Ma souris d'agneau (14 €) dégage un fumet qui ouvre sévèrement l'appétit.

Des bons plats cuisinés façon grand-mère, du bon vin, un cadre convivial très bistrot lyonnais, le tout au bord du charmant port Ariane et pour moins

de 17 € par personne... Les journalistes n'ont pas des métiers faciles!

JULIE DÉCOT

► D'autres restos que j'aime

Le Mimosa, Grand'Rue, à Saint Guiraud à trois kilomètres de Saint-Saturnin, près de Clermont-l'Hérault, à l'ouest de Montpellier, 04 67 96 67 96.

“Les deux Anglais qui tiennent ce resto ont une très belle carte des

vins du Languedoc-Roussillon et une cuisine excellente.” Cuisine travaillée à partir de produits frais locaux, inspirée des voyages du chef. Formule dégustation : 54 €. Réouverture prévue le 17 mars. Fermé le lundi, ouvert du mardi au samedi seulement le soir et dimanche midi.

Restaurant La Cour, Mas de Baumes à Ferrières-les-Verreries sur le plateau de l'Hortus, entre Saint-Mathieu-de-Trévières, Saint-Martin-de-Londres et Claret, au nord de Montpellier, 04 66 80 88 80. *“Très bon restaurant tenu par un jeune cuistot du nom d'Eric Tapié, qui propose une cuisine simple pleine de raffinement. C'est isolé et ça vaut vraiment le coup de dormir sur place.”* Cuisine méridionale avec des touches modernes et gastronomiques. Ticket moyen : 40 €. Spécialité : foie gras poêlé avec compote de fruits de la passion et pomme et muscat de Lunel, et le pigeonneau en deux cuissons (confit et rôti) avec condiments aux échalotes et au lard et purée de patates douces à l'orange. Fermé jusqu'au 10 février, puis ouvert du mardi midi jusqu'au dimanche midi.

► NOUVEAU RESTO

La Tavola Da Pèpè, 1 rue des Deux-Ponts, quartier gare à Montpellier, 06 25 06 81 63. Restaurant et bar à tapas. Ambiance chaleureuse et conviviale, cuisine

aux accents latins et dégustation des vins du pays. À base de produits frais. Formule plat du jour ou salades + desserts maison + verre de vin : 10 €. Salades repas :

7,50 €. Le soir : tapas, pinchos, planche d'assortiments (charcuterie, fromage). Ouvert du lundi au samedi, service de 10h à 15h et de 18h à 1h.



MIDI LIBRE - MIDI LOISIR

Le Bistrot d'Ariane est amarré depuis dix ans à Lattes

*Une adresse
aussi discrète
que sérieuse*

C'était, à l'époque, le premier restaurant à avoir pris place sur le tout nouveau port de Lattes, Port Ariane, créé en 1994 et, il faut l'avouer, on n'aurait peut-être vraiment misé grand sur les chances de succès de l'établissement de Caroline et Christian Curtet. Malgré de nombreuses promesses, les origines d'un strict de vue gastronomique (Tours pour elle, pour lui), beaucoup n'auraient pas pariés dans le couloir de l'inconscient collectif. Plus d'une décennie plus tard, Le Bistrot d'Ariane est devenu une référence. Discrète mais très sérieuse.

Un site du bistrot-serie. En réalité, que sur la ténacité, sur la volonté d'installer une table dans un petit bistrot-brasero, voisin du modèle bouchon lyonnais, ce couple a marqué son site. Ainsi, c'est en fait les effets de ce site, et en suivant sans jamais une ligne directrice clairement définie, que se situe le succès du Bistrot d'Ariane, référence



Le Bistrot d'Ariane installe sa terrasse au bord du bassin de Port Ariane, devant le tableau des embarcations alignées. Un beau dépaysement... loin de la mer. Photos Christophe FORTIN

de ce jour d'aujourd'hui dans de nombreux guides. Ce qui constitue, il faut bien en convenir, une originalité peu courante dans l'agglomération montpelliéraine. D'emblée, le cadre affirme l'esprit de la maison. « J'ai toujours préféré le côté bouchon lyonnais avec la table en marbre », explique Christian Curtet. S'il n'y avait que la table en marbre...

Privilège du label "Noir de Bigorre". C'est dans cet environnement que s'inscrit la cuisine du Bistrot d'Ariane. Une cuisine des plus traditionnelles, au sens noble du terme.

Dans la même gamme

Au Causse-de-la-Selle, au-dessus de Saint-Martin-de-Londres, l'auberge du **Vieux chêne** propose, plan du Lac, une cuisine traditionnelle. ☎ 04 67 73 11 00. Tout comme **Les norias**, 254 avenue des Deux-Ponts, à Cazilhac, près de Ganges, sur les bords de l'Hérault. ☎ 04 67 73 55 90.

n° 58 - 8 juillet 2005 **Midi Loisirs**

Menus
de 17,50 €
à 36 €

Pratique

- > Le Bistrot d'Ariane, Port Ariane, Lattes. ☎ 04 67 20 01 27.
- > Formule midi 17,50 €. Menus 26 € et 36 €. Menu enfant 10 €.
- > Fermé le dimanche toute la journée.



Caroline et Christian Curtet ont été les premiers à choisir Port Ariane. Depuis, leur table a séduit de nombreux guides.

Avec un carré de cochon rôti du label "Noir de Bigorre" au miel et citron. Avec encore la viande charolaise. Et pourquoi pas, c'est la petite fantaisie, les sardines (de Bretagne) farcies à l'orientale. Ou, enfin, la brochette de magret de canard au lard, forcément "Noir de Bigorre". Et que dire du moelleux au chocolat ? Avec ses chefs, Denis Roubaut et Patrick Egret, présents depuis le début, Caroline et Christian Curtet poursuivent leur belle aventure.

Karim MAOUDJ
kmaoudj@midilibre.com

Le Bistrot d'Ariane

RESTAURANT

LE BISTROT D'ARIANE - Port Ariane 34970 LATTES
Tél. : 04 67 20 01 27
contact@bistrot-ariane.fr