

La CCI de Montpellier lance les "Toqués du Resto"

La CCIM, en collaboration avec la Ville et avec le partenariat du Conseil Général, les organisations professionnelles des C.H.R, organise les 22, 23 et 24 avril l'opération intitulée « Les Toqués du Resto » sur tout le territoire de la circonscription. Cette initiative vise à dynamiser l'activité des bars, cafés, hôtels, restaurants, en les mettant à l'honneur pendant 3 jours. Au menu, des tarifs préférentiels pour des ardoises spécialement conçues pour l'occasion, bons d'achat-repas à gagner, diverses animations sur les places du centre ville à Montpellier, dégustations de mets et produits du terroir, course des garçons de café...

Avec une volonté de "Resto pour tous", une initiative originale mettra à la disposition des non-voyants, des menus imprimés en braille pour présenter le menu événementiel "Toqués du Resto". Des tabliers de serveurs à l'effigie de cette opération seront également siglés avec l'appellation de cet événement en deux écritures (traditionnelle et braille). La CCIM offrira ces tabliers à tous les établissements dans l'objectif de sensibiliser les dirigeants et le personnel des CHR (café, hôtel, restaurant), ainsi que le grand public à l'accueil des personnes handicapées et plus particulièrement des personnes non-voyantes. Cette opération se clôturera le samedi 24 avril par une braderie commerciale "le Grand Bazar", accompagnée de nombreuses animations sur plusieurs sites de l'Ecusson.

Infos et liste participants sur www.montpellier.cci.fr (bandeau "Toqués du Resto") ou Service Tourisme 04 99 51 53 16



Brèves 34

■ Le Syndicat Mixte de l'aéroport Béziers-Cap d'Agde inaugure l'extension de l'aérogare de l'aéroport le 8 avril.

■ La grande exposition d'été du Musée Fabre à Montpellier (10 juillet au 5 décembre) "Alexandre Cabanel, la tradition du beau (1823-1889)", a reçu le label "Exposition d'intérêt national"

■ Plus de 500.000 internautes ont fréquenté le site de la Grande-Motte en 2009. Gros succès pour la webcam et les visites virtuelles de la ville. Nouveautés 2010: application Iphone, nouvelles photos, etc. (www.lagrande-motte-tourisme.com)

■ Le prochain éducateur de la FDOTSI 34 aura lieu le 9 avril au Pays de Lamalou sur le thème "Du sport à la détente". Infos: www.ot-herault.com/pros

■ "Le Domaine de Verchant" (5 étoiles) à Castelnaud-le-Lez inaugure 5 nouvelles chambres, ce qui porte sa capacité à 22 chambres, suites et appartements.

■ La CC du Lodévois et Larzac et la ville de Lodève s'associent au "Festival International du Film sur l'Argile et le Verre" en proposant jusqu'au 8 avril un programme pédagogique autour de la thématique du verre et de la céramique: visite d'expositions, séances de visionnage de films, visite de musée, démonstrations de savoir-faire...

■ Le site Internet de la FDOTSI 34 vient de s'enrichir d'un blog (envoi d'articles, commentaires...) et d'un espace emploi (offres et demandes). A consulter sur www.ot-herault.com/pros

■ La 27^{ème} édition du Festival de Musique de Maguelone aura lieu du 1er au 10 juin avec les Sacqueboutiers de Toulouse, la Fenice et Quatuor Madrigalesca, Diabolus in Musica, Paul O'Dette, A Sei Vocci, Jordi Savall et Xavier Diaz-Lattore (www.musiqueancienneamaguelone.com)

■ L'OT Cévennes Méditerranée organise un concours d'illustration sur le thème "Ganges 1900", afin de retenir les visuels qui illustreront la quatrième édition de "Ganges 1900" du 3 au 5 septembre. Infos: www.ot-cevennes.com ou www.ganges1900.com

■ Le 24^{ème} concours des vins "Vallée de l'Hérault" se déroulera le 30 avril au Lycée Agricole de Gignac.

■ La CCLodévois Larzac édite une série d'itinéraires de découverte consacrés au territoire: "Les grands espaces d'un causse" (Larzac méridional); "Trois vallées au pied d'un causse" (Labeil, Escalette, Gourgas); "Parcours Dardé: les paysages d'un tailleur de pierres"; "Au pays des ruffes: de Grandmont au Salagou" (04 67 44 51 52).

■ Le Drogier de la Faculté de Pharmacie (10000 drogues, herbiers, planches pédagogiques) témoin de l'histoire médicale de Montpellier, vient d'être inscrit à l'Inventaire des Monuments Historiques.

Stages de Printemps pour "Savoir-faire et découverte" dans l'Hérault

Des stages "Savoir Faire et Découverte" vont avoir lieu, animés par des professionnels du département et accueillant des stagiaires de toute la France, venus apprendre à faire eux-même, regagner en autonomie, se faire plaisir, faire des économies et mettre en œuvre des savoir-faire écologiques.

- "Cultiver son jardin médicinal et préparer des tisanes", avec Corinne Fabre, productrice cueilleuse bio - le 4 avril à Agde

- "Fabriquer ses savons au naturel", avec Anne Le Noc, savonnière - 10 et 11 avril 2010 au Crès

- "Pain au levain naturel, cuit au feu de bois" avec Alexandra Gainon, boulangère bio - 10 et 11 avril à St-Martin-de-Londres

- "Apiculture alternative: créer son rucher en biodynamie" avec Denis Cournol, apiculteur bio - 17 et 18 avril à Olargues

- "Construction ossature bois: technique américaine" avec Bruno Desmidt, constructeur de maisons écologiques en bois - 16 au 18 avril à La Vacquerie

- "Charcuterie paysanne", avec Dominique Soullier, paysan charcutier - 20 au 22 avril La Boissière.

Infos: www.lesavoirfaire.fr

Les 10 ans du "Parc Culturel du Biterrois"

Le Parc Culturel du Biterrois vise à assurer la valorisation des paysages culturels de l'Ouest biterrois et leur promotion comme ressource patrimoniale vivante, en mettant en synergie partenaires publics, associatifs et privés. Pensé dans une logique de «pays», il s'appuie sur les résultats de la recherche, pour proposer de nouveaux moyens de connaissance de nos paysages culturels, avec ses conférences, son chantier archéologique sur la voie domitienne, ses parcours de découverte sur l'histoire de la viticulture, des paysages, de la voie domitienne, et sa participation à l'organisation du festival annuel « Patrimoine en Domitienne ». Plusieurs manifestations vont marquer les 10 ans de sa création:

- Conférence-débat sur le thème "Crise, appellations et qualité: filières viticoles, filières vinicoles" à Maraussan (8 avril à 19h)

- Conférence "Images du Midi: vision fantasmée pour des terres de paradoxe" (9 avril à 17h, Hôtel du Département Béziers)

- Exposition "Paysages de l'Ouest Biterrois" photographies de Gabriel Vitaux (à partir du 9 avril Hôtel du Département Béziers)

- Rencontre avec les marinières du Canal du Midi (jeune public, 16 avril 16h Centre de loisirs Colombiers)

- Atelier d'initiation à la pierre sèche: les terrasses du puech de Mus à Cazouls-les-Béziers. (17 avril à partir de 10h)

- Rallye culturel: à la découverte de notre antique passé. (18 avril à partir de 10h)

Infos: 06 15 59 46 18 ou www.parc-culturel-biterrois.fr

ORIGINAL

Frontignan opte pour un "petit grain" de folie

Frontignan, ville de vigneron par excellence, a décidé de jouer une partition oenotouristique originale. Célébrée depuis des siècles par toute la planète des amateurs (dont Thomas Jefferson futur président des Etats-Unis, ambassadeur à Paris en 1787 lors de son séjour en Languedoc), la capitale mondiale du muscat devrait ériger d'ici 2 à 3 ans à l'entrée de la commune et sur les contreforts du massif de la Gardiole, un véritable "Resort du muscat, des vins et du tourisme". Cet ensemble comprendra une nouvelle cave de vinification dont l'architecture sera largement influencée par la forme et les "torsades" de la célèbre bouteille. Seront également présents une vaste boutique de dégustation (avec "fontaine à muscat") et de vente des muscats de Frontignan, les produits locaux (coquillages, tielles, tapenade, zézettes de Sète, bonbons au muscat...); un petit espace-musée du muscat et son histoire; une structure hôtelière 4 étoiles de 25 chambres avec restaurant gastronomique panoramique en prise directe sur le vignoble, la garrigue et plus loin le lido; une piscine chauffée; un spa utilisant le nouveau concept de "muscatérapie".

Enfin, ce "Resort" sera le point de départ idéal des multiples balades gourmandes "ouvrant les portes des domaines de l'appellation pour partager le savoir-faire des vigneron et déguster les fameux muscats de Frontignan". Ces dernières sont d'ailleurs déjà judicieusement mises en place, d'avril à septembre, par l'OT et le Syndicat Intercommunal des étangs littoraux, le Syndicat du Cru et la ville de Frontignan.