

À GRIGNOTER
ÉPICERIE-BISTROT

Une tranche d'Espagne à Montpellier

Texte : Elodie Piris - Photos : Marc Dantan

Depuis 2012, Natalie propose aux Halles Jacques-Cœur de Montpellier, un bout d'Espagne à déguster ou à emporter.



Se restaurer ou se désaltérer à toute heure, voilà ce qu'il manquait à Montpellier. Depuis longtemps, Natalie Lechat avait à cœur de transmettre les traditions espagnoles en ouvrant son épicerie-bistrot aux halles Jacques-Cœur, dans le quartier Antigone de Montpellier. « J'ai répondu à la frustration des personnes qui voulaient manger à n'importe quelle heure », souligne Natalie. Bienvenue à l'épicerie-bistrot *Plaza de España*, un commerce de charme tout en simplicité, où les produits entreposés dans des niches en bois se suffisent à eux-mêmes. Et, que ce soit pour les rencontres sportives ou la fête de la musique, l'ambiance est toujours au rendez-vous chez Natalie. Si cette Nimoise, aux ascendances ibériques, a posé ses valises à



Montpellier après avoir navigué entre la France et l'Espagne, c'est que c'est dans la capitale du Languedoc que le projet semblait le plus propice. En prime d'être un prétexte pour revenir dans la région, Montpellier est idéalement situé non loin de l'Espagne.

De plus, « la mairie a toute de suite adhéré au projet », insiste Natalie. Lassée de travailler pour les autres - en implantant des marques espagnoles en France en tant que business développeur - Natalie désirait voler de ses propres ailes. C'est en effectuant des études de sommellerie à Paris qu'elle découvre aussi le monde de la cuisine. « Avant je ne cuisinais jamais, mon amour pour la cuisine est venu en même temps que celui pour le vin », se souvient Natalie. Rentrée en France après dix années en Espagne, la frustration et le manque des traditions et des produits espagnols l'ont poussé à vouloir ouvrir son commerce. « J'aime l'ambiance espagnole, le fait de prendre l'apéritif à côté de personnes qui prennent le petit-déjeuner, c'est un esprit plus convivial et décontracté », explique-t-elle. Mais c'est avant tout le concept d'épicerie-bistrot qui lui a plu, car l'on peut à la fois déguster et acheter les produits qu'elle propose.

Des produits venant principalement d'Espagne, d'un partenaire et producteur

unique, la compagnie CFED, qui commercialise la marque *Plaza del sol*. Et pour proposer des plats qu'elle sert tous les jours à ses clients en terrasse, elle sélectionne les produits frais chez Yollande principalement, au stand voisin du sien ! Natalie propose 300 produits différents selon les saisons.

La charcuterie y tient une place fondamentale grâce à sa soubrossade, la spécialité de Palma de Majorque ou encore le lomo bellota et le fameux bellota de pata negra, persillé et moelleux, équivalent du foie gras. Natalie propose également de quoi faire des pinchitos, ces petits tapas typiquement espagnols. Côté vins, on trouve dans cet antre des rouges de la Rioja comme le Tempranillo aux notes florales et de réglisse ou des blancs d'Andalousie comme le Pedro Ximenez, très doux en bouche.

Et pour accompagner le vin, des fromages comme le manchego trois lait, entre amertume de la brebis, parfum du chèvre et moelleux de la vache. Mais aussi l'incontournable Zamorano, un fromage de brebis à la pâte ferme et compacte. Une vraie caverne d'Ali Baba.

« Quand les gens viennent, ils reviennent, sourit Natalie. J'ai répondu à la frustration des personnes qui voulaient manger à n'importe quelle heure ».



MIDI GOURMAND CARNET D'ADRESSES

A GRIGNOTER



Pinto : 5 décennies au service des épices (p.18-19)
14, rue de l'Argenterie, Montpellier.
Tél : 04 67 60 57 65

De l'art du cochon (p.20-21)
- Maison Blanchard, 4, rue André-Théron, Lacaune. Tél : 05 63 37 05 51

- Oberti et fils, chemin de Granisse, Lacaune. Tél : 05 63 37 00 21

- René Pujol, 11, avenue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, Lacaune.
Tél : 05 63 37 03 45



Une tranche d'Espagne à Montpellier (p.24-25)
Plaza de Espana, 583, boulevard d'Antigone, Montpellier.
Tél : 04 34 11 37 16

Des coques, des éclairs à vous en laisser baba (p.28-29)
Pâtisserie Chez Jean-Marie, 19, rue Jean-Marie-Agasse, Perpignan.
Tél : 04 68 82 36 31

Les fleurs de garrigue en flacon (p.32-33)
Pinparasol, 19, rue de la Font, Frontignan. Tél : 06 38 10 25 52
www.pin-parasol.fr

Pour Noël, la maison Scholler bûche fort ! (p.34-36)
Pâtissier-chocolatier Scholler, 121, avenue de Lodève, Montpellier.
Tél : 04 67 75 71 55
Et 940, avenue de la Justice-de-Castelnau, Montpellier.
Tél : 04 67 02 48 06
www.scholler.fr

Le nougat de Limoux, toujours au cœur tendre (p.38-39)
Maison Bor, 15, avenue Fabre-d'Eglantine, Limoux.
Tél : 04 68 31 02 15
www.nougat-bor.com



La biscuiterie sous la bannière du miel et de la châtaigne (p.42-43)
L'Atelier du Miel et de la Châtaigne, 64, avenue Jean-Monestier, Florac.
www.biscuiteriedescevennes.fr

En vente au Panier d'Aimé à Montpellier, Le refuge du Moure à Cheylard-l'Évêque, Le Moulin des Olivettes à Saint-Jean-du-Gard.

Virebent, le design au service des arts de la table (p.44-46)
Manufacture Virebent, rue de l'Usine, Puy-l'Évêque, Lot.
Tél : 05 65 36 46 31
www.virebent.com



BON APPÉTIT

Le cake à l'orange et aux épices de Noël (p.51-53)
La recette pas à pas de Daniel Lallemand, 41, avenue de Verdun et 19, rue des Chevaliers-Saint-Jean, à Pézenas.
Tél : 04 67 35 14 78

Cochon qui s'en dédie ! (p.54-57)
Office de tourisme du pays Saint-Ponais, place du Foirail, Saint-Pons-de-Thomières.
Tél : 04 67 97 06 65



Les halles Baltard, le ventre de Narbonne (p.58-65)
Les halles, boulevard du Dr-Ferroul, Narbonne. www.narbonne.halles.fr



Les légumes anciens cultivent les paradoxes (p.68-71)
- Restaurant le Skab, 7, rue de la République, Nîmes.
Tél : 04 66 21 94 30
www.restaurant-skab.fr
- Restaurant La Table des cuisiniers cavistes, 4, place Lamourguier, Narbonne. Tél : 04 68 32 96 45.
www.cuisiniers-cavistes.com

Truffes, petits et grands secrets du melanosporum (p.72-75)
- L'Atelier de la truffe (Philippe Barrière), 51, rue Trivalle à Carcassonne. Tél : 06 30 35 52 71

- Le Gindreau, Le Bourg, Saint-Médard. Tél : 05 65 36 22 27

- Maison Pebeyre, 66, rue Frédéric-Suisse, Cahors. Tél : 05 65 30 01 66

Mao Burger, le sandwich terroir (p.76-77)
Mao Burger, 26, boulevard Georges-Juskiewski, Figeac.
Tél : 05 65 40 93 92

Passer un bien Bio réveillon (p.78-88)
- Armand Arnal, La Chassagnette, route du Sambuc, Arles.
Tél : 04 90 97 26 96.

- Frank Renimel, En Marge, 1204, route de Lacroix-Falgarde-Birol, Aureville. Tél : 05 61 53 07 24.

- Restaurant Alexandre, Michel Kayser, 2, rue Xavier-Tronc, Garons.
Tél : 04 66 700 899

- Fédération régionale de l'agriculture biologique, 19, avenue de Grande-Bretagne, Perpignan.
Tél : 04 68 35 34 12



- Jean-François Deu, Domaine du Traginer, 7, rue Saint-Pierre, Banyuls.
Tél : 04 68 88 15 11

- Jean-Baptiste Mangin, Château des Coccinelles, 1, rue des Écoles, Domazan. Tél : 04 66 57 03 07

- Société Arcadie, épices Cook, 484, rue Antoine-Émile, Mèjanès-lès-Alès. Tél : 04 66 56 99 33.

- Caviar bio et épicerie moderne, 20, rue Ninau, Toulouse.
Tél : 05 61 25 98 37 ou Florence Grimm 06 62 32 45 10