



Gastronomie

Château Saint-Pierre de Serjac

Chaleureux

Il a fallu deux ans de rénovation pour que le domaine renaisse. Nous découvrons son charme, sa convivialité et son art de vivre à la française, au cœur des vignes du Languedoc.

Conçu par l'architecte Louis-Michel Garros et restauré en 1886 par le baron Cyrien de Crozals, le *Château Saint-Pierre de Serjac* s'élève sur un domaine de 90 hectares et jouit d'une vue panoramique imprenable sur les vignobles, les oliveraies et les bois environnants. Éclectique et plein de charme, l'ensemble hôtel et restaurant reflète un goût pour l'ameublement à la française. Le style Empire côtoie les styles Louis XVI et Art nouveau qui donnent à l'ensemble une atmosphère baroque. Aux cuisines, ils sont deux : Franck Pujol et David Galtier, pour nous proposer une cuisine colorée et ensoleillée. Dans le restaurant aux lustres vénitiens gigantesques, les assiettes vantent la région, les légumes, fruits et aromates des potagers du *Château*. Les grandes terrasses attenantes sont formidables pour déjeuner sous les grands parasols aux beaux jours. Ils choisissent le menu en trois services, à 38 euros. Pour elle, en entrée, une sardine de Méditerranée en escabèche

aux fruits de la passion, et en plat des gambas poêlées, mousseline d'artichauts et pomelos, pendant que lui commence par un duo mangue et effeuillé de tourteau, puis se régale en plat d'une entrecôte d'Aubrac, artichauts bouquets. En dessert, tous les deux choisissent une assiette qui fait honneur aux fruits des vergers du *Château*. Autour de la fraise : coque chocolatée, amande et crémeux safran. La carte des vins fait naturellement la part belle à ceux des domaines et offre un voyage à travers leurs 23 propriétés et châteaux. ●

Véronique André et O. d'Alba
Château Saint-Pierre de Serjac,
Puissalicon (Hérault).
Tél. : 04.67.80.76.00.



PHOTO: CHATEAU SAINT-PIERRE DE SERJAC