

## LES RENDEZ-VOUS DU MATIN

## De l'entrée au dessert... (suite)

## Chocolateries

## ● Valgalier

La tradition guide ce chocolatier bien établi chez qui sucettes, plaquettes, ganaches, pralinés et Ecusson de Montpellier (spécialité à base de ganache au Grand-Marnier, écorce d'orange et crème d'amandes) fleurent bon le cacao.

18, rue du Faubourg-Saint-Jaumes.

► 04-67-63-30-61

## ● Théobrama



Il y a deux ans, face à l'église Saint-Roch, Thierry Papereux (photo) ouvrait sa chocolaterie. Depuis, sa maison ne désemplit pas. On vient ici pour boire un chocolat au salon, accompagné de macarons, ou emporter chez soi des ganaches Théobrama à 70 % de cacao ou Saint-Roch, à base d'orange sanguine et de gingembre confit.

8, rue Saint-Paul.

► 04-67-63-90-64

## Entremets

## ● Palais Saint-Lazare

Exit les Saveurs Sucrées du Jardin des sens des frères Pourcel. Guillaume Foulon a repris cette élégante pâtisserie-boulangerie, en veillant à garder les mêmes chefs que par le passé. Pains à l'ancienne, cakes, macarons, glaces et entremets léchés, comme cette



L'équipe de Guillaume Foulon au Palais Saint-Lazare.

pomme confite sur un sablé breton, justifie un crochet par l'avenue Saint-Lazare.

42, avenue Saint-Lazare.

► 04-67-72-00-12

## Cafés

## ● Au Petit Grain

Fait rare, cette cave à vins essentiellement languedociens (domaine de Mouscaillo, domaine des Deux-Anes...) propose également à la vente une vingtaine de cafés. Des pures origines d'Ethiopie, du Brésil, du Costa Rica... torréfiées chaque jour par Stéphane Lebesgue (photo) afin d'être emportées ou dégustées sur place.



4, rue de la Carbonnerie.

► 04-67-52-72-82

## Thés

## ● Le Palais des thés

La marque de thés des temps modernes tient boutique ouverte au cœur de la ville. Ici comme ailleurs, elle séduit les bobos avec des

emballages léchés, un cadre contemporain et une offre pléthorique.

37, rue Saint-Guilhem.

► 04-67-57-86-18

## ● Si le thé m'était conté



Entre vieilles pierres et poutres apparentes, le magasin de Jean-Charles Brosse (photo), doublé d'un salon, compte plus de 400 références, issues de tous les jardins du monde, dont quelques mélanges maison bien sentis.

12, rue Saint-Firmin.

► 04-67-02-81-57

## Salon de thé

## ● L'Heure bleue

Dépayement garanti dans ce salon et comptoir de thés, meublé, du sol au plafond, d'antiquités et de breloques à vendre. Sur fond de musique jazzy, on navigue à vue entre des ombrelles, une sculpture de cheval, une lampe en pâte de verre

de style Art nouveau et la collection des thés Kousmischoff. L'après-midi, on marque une pause pour déguster l'une des 60 références de la maison (5 € la théière de roïbos).

1, rue de la Carbonnerie.

► 04-67-66-41-05

## Herbes et plantes

## ● La Quintessence

Afin de joindre l'utile à l'agréable, rendez-vous dans l'herboristerie de la famille Rey. Vous y trouverez un vaste choix d'herbes et de plantes médicinales à prendre en infusion, en décoction ou en macération, ainsi

que quelques thés et un rayon miel.

26, rue de l'Aiguillerie.

► 04-67-60-58-22

## Ustensiles de cuisine

## ● Poivre et sel

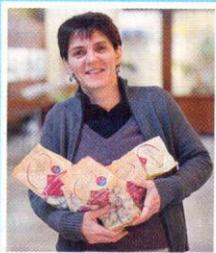
Au milieu de l'une des principales artères commerçantes, ce grand magasin à tiroirs regorge de trouvailles et de valeurs sûres : des accessoires en silicone Mastrad à la cocotte Staub en passant par la casserole à pâtes Alessi ou les couteaux en céramique Kyocera.

29, rue Saint-Guilhem.

► 04-67-60-69-71

## Quand la réglisse tourne

Une boutique immense tenue par Magali Auzier (photo), des confiseries plein les étagères et, au fond, deux vendeuses affairées. Ce lieu d'une autre époque officie toujours. Rue du Faubourg-du-Courreau se trouve le magasin Guy Auzier, la dernière maison de réglisse de Montpellier. La ville en comptait encore une petite dizaine à la fin des années 1930, perpétuant ainsi une tradition vieille de six siècles. Au <sup>xv</sup>e siècle, l'homme d'affaires Jacques Cœur déchargeait ses bateaux dans le port de Lattes. Leurs cargaisons, venues d'Orient et de tout le Bassin méditerranéen, apportaient la réglisse nécessaire à différentes préparations médicinales. De la médecine à la cuisine, il n'y eut qu'un pas, vite franchi. A Montpellier, les confise-



ries se multiplièrent et, en 1923, la Maison Auzier était inaugurée. Aujourd'hui, son usine de Saint-Gély-du-Fesc continue de produire les pâtes de réglisse, les réglisses au miel et les pâtes vanillées à la réglisse dans le plus grand respect des recettes d'autrefois, sans conservateur, ni colorant. Dragées et guimauves en pagaille sont produits avec la même application. Ce sont les enfants qui vont être contents, petits ou grands.

## ● Guy Auzier

3, rue du Faubourg-du-Courreau.

► 04-67-92-63-35