



GUIDE DES
PRODUCTEURS LOCAUX
de l'Agglomération Béziers Méditerranée

BÉZIERS
MÉDITERRANÉE
Sous le soleil, exactement

Edito

*I*ci, c'est le Midi. Et ici, il y a donc de magnifiques produits offerts par une nature généreuse et le travail formidable de nos producteurs.

Dans ce petit guide, vous trouverez tout une sélection d'adresses pour découvrir ce que nous faisons de mieux pour émerveiller nos papilles.

Voyages sélectionnés à destination des domaines, des terroirs, des boutiques, en somme, la promesse d'un bonheur partagé.

Vous le verrez au fil des pages, dans le Biterrois, côté ville, côté vignes ou côté mer, l'amateur de bonne chère trouvera des pépites surprenantes et gourmandes. Le vin est bien sûr en son royaume avec une production qui gagne en qualité chaque année, mais aussi les rafraîchissantes bières de nos brasseurs qui étonnent de plus en plus, sans oublier les huiles d'olives, les fruits et légumes inondés de notre beau soleil. Les produits de la mer vont feront rêver, évidemment, et il y aura une place pour le dessert n'en doutez pas. Consommez local, c'est aussi consommer intelligent...

Bonne lecture et belles aventures gourmandes !



*Robert Ménard,
Président de la Communauté d'Agglomération
Béziers Méditerranée
Maire de Béziers*



Sommaire

Côté ville

p. 5 à 15

Vins, bières & spiritueux	p.5
Huiles d'olives	p.11
Autres	p.11
Fruits & légumes	p.12
Fruits de mer, poissons, coquillages	p.13
Sucré (biscuits, confitures, desserts...)	p.14

Côté vignes

p. 16 à 25

Vins, bières & spiritueux	p.15
Fruits & légumes	p.23
Sucré (biscuits, confitures, desserts...)	p.23

Côté mer

p. 26 à 31

Vins, bières & spiritueux	p.24
Fruits & légumes	p.26
Huiles d'olives	p.26
Fruits de mer, poissons, coquillages	p.27
Sucré (biscuits, confitures, desserts...)	p.28

LEXIQUE



LABEL VIGNOBLES & DÉCOUVERTES



LABEL BIENVENUE À LA FERME



LABEL AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Côté ville

• VINS (DOMAINES, CAVES, CAVES COOPÉRATIVES), BIÈRES & SPIRITUEUX

Domaine de Raissac



Aux portes de Béziers, perchée sur la colline du « Puech Cocut » dominant l'arrière pays, la cave du Château de Raissac est une bâtisse languedocienne datant du XVII^e dans la famille depuis 1828. Dans le chai à barriques creusé dans la roche calcaire, vous dégusterez des cuvées issues de 11 différents cépages et découvrirez également toute une sélection de produits régionaux. Chambres d'hôtes, salles de réception et Musée de la Céramique au Château. Gamme de vins : IGP Pays d'Oc, AOP Languedoc (11 variétés de cépages).



Route de Murviel, RD 19, 34500 Béziers

04 67 28 15 61 • 04 67 28 19 75

gustave.viennet@raissac.com ou marie.viennet@raissac.com • www.raissac.com

Caveau ouvert du lundi au dimanche, 14h-20h

Domaine de la Colombette

Les Pugibet (Vincent et François), innovent pour avoir un avenir : vins « plume » (9 % d'alcool, mais aux saveurs puissantes), vignoble bio depuis 40 ans, création de cépages résistant aux changements climatiques... parce qu'ils croient aux vins du Languedoc.

Ancienne route de Bédarieux, 34500 Béziers

04 67 31 05 53

contact@lacolombette.fr

lacolombette.fr

www.facebook.com/domainelacolombette

Caveau ouvert du mardi au vendredi

8h30-12h30 / 13h30-18h et samedi 9h-12h

Animaux acceptés, Accès PMR

Mas La Chevalière

C'est un mas provençal serti dans un véritable clos bourguignon, à l'entrée ouest de Béziers. Propriété du domaine Laroche « pape » du Châblis il propose, outre ses cuvées, un gîte, et une visite du vignoble, du chai, une dégustation.

**Lieu-dit La Chevalière, Route de Murviel
34500 Béziers**

04 67 49 88 30

info@larochewines.com

www.larochewines.com

www.facebook.com/LarocheWines

Caveau de vente/dégustation

ouvert du lundi au vendredi 8h30-17h



Domaine de Caylus

Henri, Louis, Inès : 3 générations de vignerons ont travaillé les 20 ha du domaine (certifié bio depuis 1999).

34420 Villeneuve-lès-Béziers

06 13 71 82 95

domainedecaylus@gmail.com

Domaine Les Gravieres

Domaine viticole familial de 22 ha, certifié Haute Valeur Environnementale. Distingué par le Guide Hachette depuis 2020.

Route de Lespignan, 34500 Béziers

06 81 72 53 38

jppelagatti@hotmail.fr

Accueil sur rendez-vous

Accès PMR, animaux acceptés

Cave Calmels

On y vend vins et produits régionaux, tous soigneusement sélectionnés : les vins sont à « prix propriété ». Et les soirées festives sur la terrasse sont très agréables.

40 Av. Pierre Verdier, 34500 Béziers

04 67 21 69 48 • contact@caves-calmels.com

boutique.caves-calmels.com

www.facebook.com/CavesCalmels

Ouvert du lundi au samedi 9h-12h30

et 16h-19h30 et dimanche 9h-12h30

Domaine Obrière

7 ha cultivés en bio et agroforesterie, en appliquant certains principes de biodynamie (traitement vigne à base de plantes, suivi du calendrier lunaire). Le domaine propose des vins nature !

**Lieu Dit Petit, Chemin rural 41
34500 Béziers**

06 73 38 42 84

domaine_obriere@outlook.fr

<https://domaine-obriere.fr/>

Domaine ouvert 7/7j, uniquement sur rendez-vous.



Domaine de La Gourgasse neuve



Ajoutez une pincée d'Occitanité à un soupçon de Corsitude, et vous avez une idée de ce qu'est la Gourgasse-Neuve. Où la Famille Iché vous accueille, pour des dégustations au milieu des vieux foudres, dans un caveau construit en 1872.

Trav. de Colombiers (Vc 9), 34500 Béziers

**06 13 30 32 51 • Marcel.iche@wanadoo.fr
domaine-gourgasse.fr**

Caveau ouvert :

- l'été : tlj 11h-12h / 18h-20h

**- hors-saison : contacter Marcel Iché
au 06 13 30 32 51**

Accès PMR, animaux acceptés

Domaine Bachellery

Bastide du XV^{ème} siècle, à laquelle le poète Frédéric Mistral, Prix Nobel de Littérature, a dédié un poème, après y avoir plusieurs fois séjourné. La famille Julien lui consacre donc une cuvée !

Route de Bessan, 34500 Béziers

04 67 62 36 15 • 06 83 30 05 47

direction@julien.vin

www.bachellery.com

Caveau ouvert du mardi au samedi,

9h30-12h et 15h-19h, dans la zone

commerciale de Castorama, entre le

magasin Jaïa (ex Baobab) et Point P,

4 avenue des métiers d'arts à Béziers

YLB, Domaine Yann Le Boulter

« Créer de l'émotion et participer aux secrets de moments intenses », telle est la philosophie de Yann Le Boulter. Il cultive son domaine en bio dynamique, cherche, peaufine ses vins avec autant d'exigence que de gourmandise.

chemin rural n° 28, 34500 Béziers

06 11 92 43 50 • 06 11 01 68 34

Ouvert tlj : lundi 9h-12h, du mardi au samedi 9h-19h,

dimanche 9h-13h. Animaux acceptés



Domaine Mi-Côte

Stéphanie Recoules (4^e génération de vignerons) cultive sur 12 ha des vignes classées « Coteaux de Béziers ». Elle organise aussi des marchés de terroir au domaine, accueille toute l'année des camping-cars.

510 Traverse de Colombiers VC 9, 34500 Béziers

**04 67 28 85 73 • 06 30 96 57 53 • 06 73 61 35 00 • domainemicote@free.fr
domainemicote.jimdo.com • [www.facebook.com/Domaine Mi-Côte](https://www.facebook.com/Domaine-Mi-Côte)**

Ouvert du lundi au samedi, 9h-19h



Domaine Haute-Condamine

35 hectares cultivés depuis 1732, aujourd'hui certifiés Haute Valeur Environnementale. Céline - 6^e génération de vigneron - sur ces terres, a pris les rênes du domaine.

15 Rue Jules Ferry, 34760 Boujan-sur-Libron
09 65 23 53 79

Caveau ouvert du lundi au vendredi,
10h-12h, 17h-19h, samedi 10h-12h

Vignoble Delonca



Ancré dans Cers depuis 140 ans, le domaine est aujourd'hui soigné par Olivier, 5^{ème} génération de vigneron. Magali, elle, vous accueille dans le caveau contemporain, climatisé. Au menu, dégustations, événements (« Cers-moi un verre »...).

21 avenue de la Condamine, 34420 Cers

06 18 09 13 58

contact@vignoble-delonca.com

domaine-delonca.com

www.facebook.com/vignoble.delonca/

Caveau ouvert du mercredi au vendredi
9h30-12h et 15h-17h30, samedi 10h-12h30

Domaine La Jeanne



En conversion

En 1992, Frédéric Faro a créé le Domaine la Jeanne, cultive 27 ha en vin de pays sur les coteaux du Libron. Son vignoble produit et vinifie aujourd'hui 13 vins en bouteilles et trois fontaines à vin...

3 B, Rte de Bédarieux
34760 Boujan-sur-Libron

04 67 30 20 90

domainelajeanne@gmail.com

www.domainelajeanne.com

Caveau ouvert du lundi au vendredi
9h-12h/16h-19h, samedi 10h30-12h30

Accès PMR, animaux acceptés

Domaine Augé

50 ha de vignes à Boujan, 7 générations de vigneron dans la famille Augé, et un chai ouvert depuis 1837. Si ça n'est pas de la tradition...

06 87 02 12 41 • 06 83 58 54 81 • contact@domaine-auge.fr • www.domaine-auge.fr

Caveau ouvert sur rendez-vous.

Cave coopérative Alma Cersius



Aux portes de Béziers à Cers, Portiragnes, Villeneuve-lès-Béziers, 150 vignerons sont regroupés dans ALMA CERSIUS, qui s'étend sur 1400 ha, cultive 24 cépages. Et a obtenu 212 médailles en 2023.

**3 Avenue André Palmade
34420 Villeneuve-lès-Béziers**

04 67 39 31 79

info@almacersius.com

almacersius.com

www.facebook.com/almacersius

Caveau ouvert du mardi au samedi,

9h-12h30 et 15h30-19h

Accès PMR, Animaux acceptés

Domaine Saint Pierre des Bois



Le Domaine de 24 ha, était autrefois propriété des évêques de Béziers, qui détournèrent le fleuve Orb pour créer ce terroir hors du commun. Héritage familial, le domaine se transmet de génération en génération depuis 200 ans. Depuis 2001, Isabelle des Garets cultive sa terre en bio, forte de l'expérience de son père qui a choisi cette voie dès 1975.

**Plaine Saint Pierre,
34500 Béziers**

07 60 30 19 62

<https://stpierredesbois.fr/>

Dégustation au domaine sur réservation.

Domaine de La Barthe



Viera et Yves Eychennes œuvrent aujourd'hui avec leurs enfants pour mettre en valeur les terroirs et travailler des cépages (Merlot, Grenache, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Muscat d'Alexandrie) qui donnent leur caractère à leurs vins. Et dans l'ancienne maison de maître du domaine, deux gîtes (4 et 5 personnes) attendent les visiteurs.



14 route de Capestang, 34500 Béziers

04 67 28 60 29

06 37 76 20 63

contact@domainedelabarthe.fr

domainedelabarthe.fr/contact/

www.facebook.com/

vin.domainedelabarthe

Caveau ouvert toute l'année, 7j/7

(10h-12h et 14h-19h30).

Dégustation sur rendez-vous

Accès PMR, Animaux acceptés

La Gorge Fraîche

Cette bière artisanale lutte efficacement depuis dix ans contre la soif qui sévit dans les contrées de l'Occitanie. Elaborée et conditionnée intégralement dans le Midi, on peut la découvrir aussi lors d'activités comme : visite de la brasserie, initiation au brassage, cours de « biérogie », pique-nique...

2 Avenue Joseph Lazare, 34500 Béziers

**04 67 37 06 97 • contact@lespiliersdusud.fr
www.lagorgefraiche.fr • www.facebook.com/lagorgefraiche**

Ouverte du lundi au samedi, 10h-20h (hors jours fériés).



Alaryk



Cette Brasserie Artisanale renoue avec la tradition brassicole de Béziers, vieille de deux siècles, mais avec une production biologique et responsable. Visite de la brasserie tous les vendredis, et dégustation.

**2, rue des Poiriers
34500 Béziers**

**04 67 80 12 76
contact@alaryk.fr
www.alaryk.fr/
www.facebook.com/alarykbeer/**

Ouvert du lundi au samedi

10h-12h30 / 15h-19h

Nootka



Nootka ("tout au long de la mer et de la montagne", en langue amérindienne) est une micro-brasserie, qui porte le nom d'une île à l'Ouest de Vancouver. Créée par des néo-brasseurs, elle veut apporter de nouvelles saveurs, de nouveaux styles de bières.

**10, avenue du Romarin
34420 Villeneuve-lès-Béziers**

contact@nootkabeerco.com

Les revendeurs :

• **Sérignan-Plage : Maison de site**

des Orpellières

• **Béziers : Cave à bières / Beer district /**

V&B / Moustache et crinière / Restaurant

les bons amis / Pub O'sully / Le caveau des arènes

• **Valras-Plage : La part de l'ange**



• HUILES D'OLIVES

Huiles d'olives Pradines-le-Bas



Francine Buesa élève ses oliviers avec passion, sur 20 hectares, dans le respect de l'environnement, et produit les meilleurs crus d'olives et d'huile d'olives, fabrique tapenades et cosmétiques, dans un

moulin amoureuxment entretenu. Visites, dégustations, visite de la galerie d'art contemporain.

**Domaine de Pradines le Bas,
route de Corneilhan,
34500 Béziers**

04 67 30 63 52

06 11 73 65 62

moulin@pradineslebas.com

Ouvert du lundi au samedi

10h-13h et 15h-19h

Fine de garrigue Domaine de Galinenque



Anne Purseigle a repris l'exploitation familiale en 1979. Le domaine se consacre exclusivement à l'oléiculture depuis 1999. Visite de l'olivieraie, en vente en boutique : olives, huiles d'olives, jus de grenades, cosmétiques...

**1290 ancienne route de Vendres,
34500 Béziers**

06 12 21 77 86 • findegarrigue@orange.fr

findegarrigue-purseigle.com

www.facebook.com/FineDeGarrigue

Ouvert du lundi au samedi (8h-20h)

et le dimanche (9h-12h). Accès PMR



• AUTRES

Sud Hélix

Depuis 10 ans, Laetitia Arzalier développe son élevage d'escargots et leur transformation, qu'elle commercialise essentiellement sur les marchés. Un bâtiment est en cours de construction pour mieux accueillir les clients sur place. Elle élève petit-gris et gros-gris en filet (vivants), en poche sous vide au court-bouillon, stérilisés en bocaux, cuisinés frais en sauce (vendus au poids...).

49 chemin des écoles, 34500 Béziers

06 16 14 51 85

sudhelix@gmail.com

• FRUITS & LÉGUMES



Les jardins de l'Orb

Toute la famille Payerols travaille au maraîchage et à la conserverie familiale. Paniers de fruits et légumes à retirer au point de vente "La Cabane" ou livrés à domicile. Conserves et recettes réalisées à partir des fruits et légumes de l'exploitation, cuisinées sans additifs ni conservateurs.

3040 route de Maraussan, 34500 Béziers

06 62 22 28 55 • conserverie.lesjardinsdelorb@gmail.com

famillepayerols-lesjardinsdelorb.fr • www.facebook.com/lesjardinsdelorb

Points de vente : "La Cabane", 3040 route de Maraussan à Béziers ; La ferme Biterroise, 1096 route de Corneilhan à Béziers ; La ferme de Portiragnes, ZAE du Puech à Portiragnes.

La Ruche qui dit oui

Aliments produits localement, issus d'une agriculture fermière de qualité : légumes, fruits, volailles, miel, confitures, vin, sirops, fromages de chèvre, jus de fruits, porc bio, veau bio., savons.. L'idée est de grouper les commandes, faire vivre les producteurs locaux. Distributions hebdomadaires.

Café de Plaisance, 1 quai du Port Neuf, 34500 Béziers

laruchequiditoui.fr/fr/assemblees/3568

Champi d'Oc

Daniel David fait pousser à Béziers l'un des champignons les plus délicats, odorants et savoureux de nos contrées : la morille ! Mais aussi : culture de légumes, de melons, de racines et de tubercules

CR 61 Montimas, 34500 Béziers

06 98 73 50 49

chapidoc@gmail.com

Domaine L'Hort del Gal



« Le Jardin du Coq » produit et vend directement, 7/7j des fruits et légumes, jus de fruits, produits régionaux et vins du domaine. Disponibles également, toute l'année : 4 locations labellisées Gîtes de France.

638 route de Sérignan, 34500 Béziers

**06 07 52 15 66 • 06 83 43 47 65 • lhortdelgal@wanadoo.fr
www.domainelhortedgal.com • www.facebook.com/sandrineperrier34500**

Du lundi au samedi : 9h-19h30. Dimanche et jours fériés : 9h-12h30. Accès PMR



La Cueillette de Léon

Légumes (pommes-de-terre, courgettes, concombres, poivrons, aubergines, tomates, oignons, artichauts) et fruits (fraises, melons, framboises), cultivés sur plus de 5 ha. Et confitures, condiments, huiles, légumineuses. Commande en ligne, achat sur les stands, ou livraisons.

**Chem. de Villeneuve À Cers,
34420 Villeneuve-lès-Béziers**

06 63 28 99 10 lacueilletteleleon@gmail.com
www.facebook.com/
www.lacueilletteleleon.fr

Stand à Cers, lundi, mercredi, samedi,
8h-18h30

Maison Ruffat, arboriculture

Depuis 1950, récoltes quotidiennes. Fruits (pêches, cerises, abricots, fraises nectarines) cueillis à maturité optimale, pour préserver leur goût, leur parfum et les sucres naturels.

**Boulevard Pierre Bérégovoy,
34420 Villeneuve-lès-Béziers**

06 10 72 26 56 • maisonruffat.fr
www.facebook.com/profile.php?id=100057768005256

Point de vente : Parking du tennis -
Rue des glorieuses

Ouvert du lundi au samedi, 16h30-19h

• FRUITS DE MER - POISSONS - COQUILLAGES

Les temps de Gaston

Plateaux de fruits de mer (coquillages & crustacés) dont le principal atout est la fraîcheur étonnante des produits. Possibilité de faire ouvrir huîtres et fruits de mer sur place !

41 Avenue Emile Claparède, 34500 Béziers

04 67 28 82 50 • lestempsdegaston@gmail.com
www.facebook.com/pages/Les-Temps-De-Gaston/312727368740959

Ouvert du mardi au samedi,

9h30-12h30/17h-20h ; dimanche 9h30-13h

La barque bleue

C'est un bar à huîtres, tenu par des ostréiculteurs de l'étang de Thau, où déguster coquillages et crustacés. Vente au détail, ou en plateaux à partager. Sur place ou à emporter.

**Halles de la Méditerranée,
20 Boulevard Jules Cadenat,
34500 Béziers**

06 63 89 43 26 • celinepujol@hotmail.fr
www.facebook.com/labarquebleubeziers

Ouvert du mardi au dimanche, 8h-14h

Poissonnerie Barba



Les Barba, ce sont 5 générations de pêcheurs et poissonniers, ancrés à Valras-Plage et Béziers. Une dynastie quoi ! Aujourd'hui poissons, coquillages, crustacés, plats de la mer cuisinés, restaurant où l'on choisit soi-même le poisson que l'on va manger montrent "l'assise" de la famille.

Impasse de la Touraine, 34500 Béziers

04 67 30 23 02 • www.poissonnerie-brasserie-barba.fr
www.facebook.com/poissonneriebrasserieb/

Ouvert du mardi au jeudi ; 8h30-12h30 et 16h-19h ; vendredi et samedi 8h30-21h30 ;
dimanche 8h30-19h

• SUCRERIES-BISCUITERIE

Les écureuils du Languedoc

Madeleines, cakes bouchons, muffins, croquants fabriqués dans l'atelier de Béziers.

10, rue Paul Hérault, 34500 Béziers

04 67 76 07 37

contact@lesecureuilslanguedoc.com

lesecureuilslanguedoc.com

Magasin ouvert du lundi au vendredi,

9h-12h/14h-17h.

Produits vendus dans toute la France



Antolin glacier

Depuis 1916 il fait partie du patrimoine gourmand de Béziers. La maison fabrique toujours artisanalement sorbets, glaces et desserts glacés. Avec ses 120 parfums, la « maison Antolin » - classée Entreprise du Patrimoine Vivant en 2018 - vend aussi aux particuliers directement à la fabrique.

16, rue Jean Monnet

34760 Boujan-sur-Libron

04 67 62 03 10 • secretariat@glacesantolin.fr

www.glacesantolin.fr

www.facebook.com/glaces.antolin.3

Ouvert du 1^{er}/04 au 30/09 et du 1^{er} au 31/12

du lundi au vendredi 9h-13h/14h-18h



Les caprices de Cah'Sy

Cah c'est Catherine la lyonnaise, et Sy c'est Sylvette, la grenobloise. Elles créent des glaces savoureuses dans leur atelier, au cœur du magasin, place du Forum. Toute leur démarche est basée sur la pureté des goûts, l'origine des produits, l'éco-responsabilité.

2 Rue de l'Argenterie, 34500 Béziers

06 08 70 70 54

cahsy34500@gmail.com

cahsyglacierfabricantdebeziers.com

www.facebook.com/glaciercahsy

Ouvert du mercredi au dimanche, 13h-19h



Côté vignes

• VINS (DOMAINES, CAVES, CAVES COOPÉRATIVES), BIÈRES & SPIRITUEUX

Domaine de La Baume



Le domaine de la Baume est fondé à la fin du XIX^e siècle. Jean Prat et ses fils plantent une centaine d'hectares de vignes, vendent leur production à Paris et à l'international. Repris avec plus ou moins de réussite par divers propriétaires, il renaît en 2003 lorsque Joseph Helfrich l'intègre dans son groupe « les Grands Chais de France ». Le domaine est restructuré, replanté d'une palette de cépages internationaux, vinifiés en IGP, mono et bi-cépages. Il ouvre ses portes lors d'événements au fil de l'année.

RN 9, 34290 Servian

04 67 39 29 41 • 06 22 72 19 39 • domaine@labaume.com • www.domaine-labaume.com

Toute l'année, du lundi au vendredi, 10h-13h et 14h-18h. Prix : de 7,80€ à 16€/bouteille



GAEC Larose



Domaine cultivé en bio et biodynamique, pour des vins originaux au plus près de la nature. Depuis 2015, Joël et Magali Larose vinifient leurs propres cuvées. Leur vin « Fach à l'ostal » rouge a gagné une médaille d'or au concours international des vins biologiques et une médaille d'or et coup de cœur du concours mondial des « Féminales Paris » en 2022. Vendange et mise en bouteille à la main.

**3 rue de l'Arbre blanc,
34290 Alignan-du-Vent**

06 64 87 75 65

04 67 24 91 38

magali.sanchez0250@orange.fr

**Caveau ouvert du lundi au samedi,
de 17h à 19h**

Domaine Lou Peirigas



Brice Bagan, c'est l'histoire d'un « retour au pays » réussi. A la retraite de son père, il récupère une dizaine d'hectares de vignes et les convertit à l'agriculture biologique. En 2016, il bâtit la cave et crée le domaine. Depuis, avec un immense plaisir, il vinifie l'ensemble de sa production. Peu de cuvées mais résolument haut de gamme, qui raflent leur lot de récompenses.

Avenue du Petit Train, 34290 Valros

06 86 65 34 44

contact@domaineloupeirigas.com

domaineloupeirigas.com

Ouvert tous les jours sur rendez-vous

Domaine St Etienne le Tonnerre

Anne-Marie et Philippe Pascal cultivent vingt-deux hectares plantés de syrah, caladoc, vermentino, cinsault, alicante et muscat petits grains. Le domaine est classé « refuge de la faune sauvage » grâce à l'abandon des insecticides chimiques depuis plus de quinze ans, et au mariage d'une rigueur technique exigeante et d'une éthique d'avant-garde innovante.

Route de Valros, 34290 Alignan-du-Vent

09 61 07 03 17 • 06 14 14 45 16

Domaine Valjulius



Exploitation de 8 ha. Poir découvrir les gammes : dégustation au caveau, avec Julien et Bernard Sarda.

**Chemin de Boujan
34490 Corneilhan**

06 08 80 31 60

06 72 65 44 08

contact@domaine-valjulius.com

Valjulius.com

www.facebook.com/domainevaljulius

Villa Venturi



Fabienne et Bruno Venturi élaborent leurs vins dans le respect du terroir et de l'environnement. Ils travaillent la vigne le plus naturellement possible en réduisant les traitements en deçà du cahier des charges de l'agriculture biologique.

**18 Rue du Moulin
34290 Alignan-du-Vent**

06 13 24 05 67

bruno.venturi@yahoo.fr

Domaine des Amiel



Depuis 1490, les Amiel de Montblanc y cultivent terre et vigne. Aujourd'hui, Jordan et Aymeric donnent un nouvel élan à l'histoire familiale en produisant 2 gammes, reflétant bien la dualité du domaine : la gamme des Frères et la gamme Hommage, sur leur 20 ha cultivés en bio et biodynamie.

19 Plan Diderot, 34290 Montblanc

06 83 82 21 80

contact@domainedesamiel.com

aymeric@domainedesamiel.com

<https://domaine-des-amiel.com/>

**Caveau et dégustation toute l'année,
sur rendez-vous. Accès PMR**



Domaine Pierre Belle



60 hectares de vignes travaillées en culture raisonnée. Le caveau, au milieu d'une vigne de Syrah, est facile d'accès, pour la dégustation.

**8 rue des Oliviers
34290 Lieuran-lès-Béziers**

**04 67 49 17 96
domainepierrebelle@free.fr
www.domainepierrebelle.com**

Ouvert du mardi au samedi

9h-12h, 14h30-18h30

Accès PMR, animaux acceptés



Domaine de Coussergues

Baronnie depuis 1495, le Château de Coussergues produit des vins de Pays des Côtes de Thongue et des vins de Pays d'Oc. Le domaine, de 620 ha dont 210 de vignes, 10 d'oliviers, 100 de champs et 300 de bois, a reçu depuis 1979 de nombreuses distinctions (concours général agricole de Paris, guide Hachette...). Il propose une table d'hôte, tous les jours sur réservation. Une salle voûtée de 250m2 avec cuisine pour traiteur est en location ainsi que le patio, la terrasse et le parc du Château pour séminaires ou mariages.

D28, 34290 Montblanc

**07 78 78 51 07
baronniedecoussergues@hotmail.fr**

Accès PMR, animaux acceptés

Domaine Les Chrysopes



Bruno Bourret est petit-fils de tonnelier, fils d'ouvrier agricole. Il a acquis ses premières terres viticoles à 20 ans puis agrandi son exploitation. Il est engagé dans l'Agriculture Biologique depuis 2009. Il a également construit de ses mains, le chai/cave, salle de réception du domaine, en pierres du pont du Gard (régulateur thermique naturel propice à la conservation des vins).

**Rue du Petit Verdot
34290 Montblanc**

**09 72 96 76 01
domainedeschrysopes@gmail.com
domainedeschrysopes.com**

**Caveau ouvert du mardi au vendredi
10h-12h/17h-19h30 ; samedi 10h-12h**

Domaine de l'AB Tourrette



Carole et Eric Tourrette ont créé leur domaine en 1999. Leurs 14 hectares sont convertis à l'agriculture bio depuis 2013, sur le territoire des IGP Côtes de Thongue. Création en cours d'un nouveau caveau de dégustation, ambiance « bistro et nappes à carreaux » !

**La Bautugade, rue Georges Brassens,
34290 Servian**

06 15 80 26 16 • www.abtourrette.com

www.facebook.com/

Visite guidée sur demande,

visite libre en permanence

Accessible PMR, animaux acceptés

Bouteilles : de 8 à 18 €



La Villa Sépia



Frédéric et Catherine Albert sont des hyperactifs : ils produisent par choix des « vins nature », donc bio, sans sulfite. Ils organisent d'avril à octobre des tas d'animations au domaine, proposent la location de gîtes, des dégustations toute l'année (simple ou en accord mets/vins, voire visite du vignoble, de 10 à 25 €/personne...), participent aux Jeudis de Béziers, aux Samedis du Vin : ouf !

**556 Avenue de Béziers
34290 Montblanc**

06 37 63 35 12 • 04 67 11 95 36

contact@lavillasepia.com

lavillasepia.com

www.facebook.com/LesVinsNatures

Domaine de Montmarin



Le Domaine de Montmarin, ancienne seigneurie royale, est la propriété de la famille Sarret depuis treize générations (1488). Acheté par Nicolas de Sarret, ancêtre direct des propriétaires actuels, le domaine se déploie sur 400ha.

**D28,
34290 Montblanc**

04 67 77 47 70

06 22 85 01 82

contact@domainedemontmarin.com

www.facebook.com/domainedemontmarin

Caveau ouvert du lundi au vendredi,

8h-12h / 13h-17h.

Bouteille de 4,90 à 8 €

Les caveaux Clamery



Héritiers d'une culture, d'un savoir-faire depuis des générations, les coopérateurs ont su élaborer une production très qualitative : les vins CLAMERY. Dégustation offerte, dans la boutique de Servian (vente de vins de la coopérative et produits du terroir).

**Rue Gustave Eiffel, ZAE La Baume
34 290 Servian**

04 67 39 07 39 • info@clamery.fr

Boutique ouverte du lundi au samedi,

9h30-12h30, 14h30-18h30

Accessible PMR

Domaine de Brescou



Ou la rencontre de l'art et de la vigne, du vent et de la passion : on va au caveau autant pour plonger dans de grandes toiles peintes suspendues au mur, que pour goûter les productions maison, puissantes et élégantes, voulues par un suédois tombé amoureux de ce lieu.

Route de Margon, 34290 Alignan-du-Vent

04 67 24 96 66

info@brescou.com

Caveau ouvert : lundi, mardi, jeudi, vendredi, 13h30-17h30.

Accès PMR, animaux acceptés



Domaine les robes noires



Sarah et Aymeric Discours, deux anciens avocats ont choisi, en 2021, de quitter la robe noire et la vie parisienne, pour travailler la vigne dans le Languedoc... D'où le nom du domaine ! Ils y produisent des vins estampillés "agriculture biologique", en appellation IGP Côtes de Thongue.

**Domaine du Bourdic, Route de Roujan,
34290 Alignan-du-Vent**

**06 21 79 30 60 • info@lesrobesnoires.com • <https://lesrobesnoires.com/>
www.facebook.com/DomaineLesRobesNoires**

Caveau ouvert toute l'année, sur rendez-vous. Animaux acceptés. Bouteille de 8 à 19,50 €



Cave coopérative terroirs en garrigues Bassan et Corneilhan

Les vins sont essentiellement des IGP Coteaux de Béziers. La coopérative vinifie sur deux sites, à Bassan et Corneilhan, où des caveaux de vente directe côtoient les chais de vinification.

**23 route de Béziers,
34490 Corneilhan**

04 67 37 71 63

coop.corneilhan@wanadoo.fr

Caveau ouvert du lundi au vendredi

8h-12h / 14h1-8h

Bouteille de 4 à 6 €

Les vignerons de Montblanc

Fondée en 1937 et inaugurée par le président de la république Albert Lebrun, la « coopé » a connu bien des épisodes dans sa vie. Mais elle tient bon et continue de produire en appellation « Côtes de Thongue » des vins multi-médailles. Notamment la gamme « les larmes d'Alexandra ».

**441 avenue d'Agde,
34290 Montblanc**

04 67 98 50 26

cavecoop.montblanc@orange.fr

www.facebook.com/vigneronsdemontblanc

Caveau ouvert du lundi au vendredi,

9h-12h / 14h-17h15

Domaine d'Emile et Rose



Anne-Laure & Marc Royo ont repris le vignoble de 17 ha en 2018. Le domaine, baptisé Émile et Rose en mémoire des premiers propriétaires, est en agriculture biologique depuis 2004 (et en biodynamie depuis 2010), et on produit d'excellentes micro-cuvées. Dont celle de carignan blanc (vignes quasi-centenaires plantées par les aïeux). La vendange est manuelle, l'élevage se fait en barriques et en amphores de terre cuite.

Chemin des Tanes, 34490 Corneilhan

06 40 59 14 32 • 07 72 34 27 26 • domaine.emilerose@free.fr • domainedemile-et-rose.fr

Caveau ouvert du lundi au vendredi 10h-12h30/14h30-18h, nocturnes le vendredi jusqu'à minuit, en été ; samedi 10h30-12h/14h30-17h30



Domaine St Jean de la Cavalerie



Le premier bâtiment construit, appartenait à l'Ordre du Temple. En 1837, après une crue du Libron, les bâtisses sont déplacées sur l'emplacement actuel et le vignoble devient prépondérant. En 2015, la famille Alcaraz achète le domaine, pour le développer, dans le respect de son histoire : la cave et les infrastructures sont rénovés, on produit des vins de qualité (en agriculture raisonnée), deux gîtes sont aménagés.

**Lieu-dit Saint-Jean de la Cavalerie
34290 Montblanc**

07 85 42 88 11

saintjeandelacavalerie@orange.fr

domainesaintjeandelacavalerie.fr



Caveau ouvert du lundi au vendredi, 10h-12h. Autres créneaux possibles sur réservation.

Visite commentée (cave, chai à barriques) + dégustation (3 vins) : 15€

Les vigneronns d'Alignan du-Vent-Neffiès



2 caveaux de ventes situés à Alignan-du-Vent et à Neffiès permettent à tous de déguster le fruit du travail et du savoir-faire accumulés depuis 1936.

**Caveau d'Alignan du Vent
27 Rue de la Guissaume
34290 Alignan du Vent**

04 67 24 93 16

**caveau-alignan@cavecooperative.com
www.cavecooperative.com/francais/caveaux-alignan-du-vent-neffies**

Caveau ouvert toute l'année,

du lundi au samedi, 9h-12h30 / 15h-18h30.

Domaine de Pouzac

C'est un domaine familial depuis 1884, doté aussi d'un musée de la distillerie, et d'hébergements touristiques. Le vignoble est en appellation Côtes de Thongue.

**Route d'Abeilhan, lieu-dit de Pouzac
34290 Servian**

06 03 47 05 17

**pouzac.domaine@wanadoo.fr
domainedepouzac.fr**

Caveau ouvert du lundi au vendredi

10h-18h, samedi 14h-18h.

Dégustations possibles et visite guidée du domaine.

Mas Gabarel



Domaine de quinze hectares composé de plusieurs cépages, implantés sur plusieurs natures de sols et différentes expositions, ce qui donne un maximum de produits différents. Production (rouge, rosé, blanc) en IGP Cotes de Thongue.

Avenue du petit train, 34290 Valros

06 13 49 39 54 • www.facebook.com/domainemasgabarel/

Dégustation et visite gratuite toute l'année sur rendez-vous.

Accès PMR, animaux acceptés

Domaine Camp Louis

le Domaine Camp Louis, labellisé Terra Vitis, cultive ses vignes dans le cadre d'une agriculture raisonnée et dans le respect de l'environnement pour produire des vins frais et élégants.

**Route de Valros,
34290 Alignan-du-Vent**

06 95 44 27 03

06 30 97 30 78

domaine.camploUIS@gmail.com

Caveau ouvert du lundi au samedi, 9h-18h

Château Bel Cers

À moins d'un kilomètre à vol d'oiseau de la mer, le domaine travaille en agriculture raisonnée, des cépages nobles du Languedoc, vendangés partiellement à la main. Production dans « les trois couleurs », à déguster au caveau

**Avenue Paul Vidal,
34410 Sauvian**

06 19 80 75 56

06 24 12 05 67

belcers@chateaubelcers.com

<http://chateau.belcers.free.fr/>

Accès PMR, animaux acceptés

Brasserie Kiss'Wing



Créée en 2017, cette microbrasserie produit des bières locales, artisanales et bio « qui swingent » grâce à une équipe d'amoureux de la bière.

**269 Rue Gustave Eiffel,
Quartier des entreprises de l'Europe,
34290 Montblanc**

04 67 32 16 75

anais@kisswing.fr • kisswing.fr

Brasserie et boutique ouvertes : lundi et mardi

9h-17h, mercredi, jeudi, vendredi 9h-13h / 14h30-18h30. Dégustations et visites possibles.



• FRUITS & LÉGUMES

Mas Cabrol 

Sophie et Stéphane Cabrol produisent : asperges, fraises, pêches, nectarines, abricots, tomates, oignons courgettes, artichauts, pois... Et dans leur boutique, à la ferme, d'autres produits du terroir, des vins.

Avenue de Pézenas, lieu-dit le cros, 34290 Alignan-du-Vent
06 74 14 63 33 • 06 83 71 21 92 • sophiecabrol25@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi 8h-19h, dimanche 8h-12h30

• SUCRERIES-BISCUITERIE

Le rucher de St Peyre
Miel Canac

Depuis 20 ans, Jean-Claude Canac développe ses essaims d'abeilles en garrigue, dans cette flore riche et typique du Languedoc, afin de produire une gamme de miels variés.

Route du Bois, 34290 Servian
06 10 02 21 23 • AIMmiel.canac@free.fr

Accueil, dégustation, vente : du lundi au samedi, 16h-18h. Accès PMR, animaux acceptés

Le Mas du Thym 

Producteur de plantes aromatiques (thym, romarin, hélichryse...) et de miel.

Le Mas Du Thym, Chemin du Mas
34290 Bassan

06 49 60 99 11
www.facebook.com/Lemasduthym
Levy.rudy@lemasduthym.com

Boutique en ligne ou bien : restaurant Ô Petits Bontemps, boucherie Sarda, boulangerie Carrillo (Boujan), Office de Tourisme des 9 écluses et des Orpellières à Sérignan, coopé Alma Cersius, hôtel La Prison, boulangerie Leininger (Bassan)

Passion gourmande,
ou l'art des confitures

C'est l'histoire d'une dame et de sa passion pour les confitures, une certaine esthétique aussi, associée au plaisir d'élaborer des mélanges subtils et harmonieux en goût. Cuites au chaudron en cuivre, elles sont préparées avec juste ce qu'il faut de sucre.

15 rue de l'Espital, 34290 Espondeilhan
passiongourmande34@gmail.com
06 07 41 98 73 • 06 10 56 01 63

Vente : sur rendez-vous, de 10h à 18h et dans la boutique en ligne : www.confiturespassiongourmande.fr/boutique. Prix : 6,80 €/pot

Les biscuits Amand'in

Amand'In conçoit et produit dans son laboratoire : amaretti, biscuits fourrés, secs, moelleux, meringués, sans gluten... Ils sont cuisinés sans conservateurs ni lactose.

5 Impasse du Pêch, 34290 Servian
06 71 82 62 53 • amand.in34@orange.fr
biscuits-amand-in.jimdo.free.com

Où les trouver : Office de Tourisme Béziers Méditerranée, épicerie Lauze (Béziers), Cave coopérative les Vignerons d'Ensérune, l'Ostal des Schistes, caves Calmels



Côté mer

• VINS (DOMAINES, CAVES, CAVES COOPÉRATIVES), BIÈRES & SPIRITUEUX

Les vigneronns de Sérignan, cave coopérative



Fondée en 1935, la cave coopérative « Les Vignerons de Sérignan » regroupe les viticulteurs des communes de Valras-Plage, Sérignan, Vendres et Sauvian. Ce terroir produit des vins frais, fruités et d'autres plus structurés aux senteurs de garrigue et d'épices. En juillet et août tous les mardis et jeudis à 17h, circuit thématique et dégustation commentée. Les groupes sont également bienvenus pour une balade-découverte et dégustation, toute l'année (sur réservation uniquement).

114 Av. Roger Audoux, 34410 Sérignan

04 67 32 23 26 • 04 67 32 59 66

caveau@vignerons-serignan.com

Caveau de vente directe à la coopérative.

**Calendrier d'ouverture : toute l'année,
du lundi au samedi de 9h-12h et 15h-18h.**

Prix : de 5€ à 11,40€/bouteille

Mas Noguès

Mas Noguès c'est Sophie, issue d'une famille qui a son village « dans les gènes ». Elle cultive 25 ha de vignes, produit cinq cuvées portant les prénoms des 5 arrière-petits enfants de ses grands parents. Une « sacrée nana ». Dégustation au caveau dans le coeur du village de Sérignan ou visite du domaine et dégustation dans les vignes uniquement en juillet et août.

**1 rue de la Prud'homie
34410 Sérignan**

06 21 53 50 28

sophienogues34@gmail.com

**Visite libre, dégustation au caveau,
au marché de Sérignan ou
aux Mardis de Valras.**

Domaine de Querelle



Vigneron indépendant depuis toujours, comme son père et son grand-père, Michel Abel produit ses vins dans un souci permanent de qualité. D'ailleurs, sa cuvée « Soumestre » (marcottage, en occitan) figure au Guide Hachette sans discontinuer depuis 10 ans.

**Lieu-dit Domaine de Querelle
34410 Sérignan**

06 14 97 35 21

**domainedequerelle@orange.fr
www.domainedequerelle.com**

**Caveau ouvert du lundi au vendredi,
18h-20h ; le samedi 10h-13h / 18h-20h.**

Ou sur rendez-vous par téléphone

Domaine La Domitienne



Yannick Pons, vigneron Biterrois, a choisi d'établir son vignoble à Sauvian. Il s'étend aujourd'hui sur plus de 430 ha. Il produit des vins en AOP Languedoc, des IGP Pays d'Oc et Terre du Midi, à déguster au caveau. Régulièrement, il organise des événements : soirées à thème avec musique en live, tournoi de pétanque, animations autour du vin...

8 route de Béziers, 34410 Sauvian
04 48 20 50 55

Caveau ouvert du lundi au samedi,
10h-13h / 15h30-19h. Sur rendez-vous,
balade commentée dans le domaine
d'environ deux heures. Vins du domaine,
à la carte de plusieurs restaurants
du Biterrois (voir sur le site internet)

La bière du Grand Loup

Créée par Kriss Audié en novembre 2020, la micro-brasserie « La Bière du Grand Loup » brasse ses créations originales, en toutes petites quantités, avec très peu de matériel. De l'artisanat pur et dur quoi. Aujourd'hui 7 variétés de bières sont disponibles. Kriss fait tout : il brasse, embouteille, encapsule, conçoit ses étiquettes (il est aussi photographe et vidéaste). Et sa compagne moule les restes d'orge en farine, pour cuisiner des biscuits !

10 Chemin de la Grangette,
34410 Sérignan

06 65 46 23 66
bieredugrandloup@gmail.com
www.facebook.com/bieredugrandloup

Dégustation à la brasserie (chez Kriss Audié),
sur rendez-vous. Ou à la Cave des artistes,
avenue de la Plage à Sérignan.



• FRUITS & LÉGUMES

Mas de l'Anglou-La Plantation



On y produit des Kiwis, sur 4,5 ha, les 2 ha restants sont dédiés au maraîchage. On est chez le seul producteur de kiwi en France à ne pas conserver ses fruits en frigo, mais avec un système de réfrigération à l'ancienne. Fruits légumes, miels, nectar, œufs, vin.

Mas de l'Anglou, 34410 Sérignan
06 50 90 90 90
www.facebook.com/laplantation34



Vernède Producteur

Lionel Vernède, maraîcher à Sérignan produit : tomates, oignons, artichauts, fèves, aubergines et autres légumes de saison, et puis melons, nectarines, pêches...fruits de saison. On déguste ses merveilleuses asperges sur les tables des grands chefs étoilés parisiens...

2 chemin des Layres, 34410 Sérignan

06 24 52 49 92 • vernede34@gmail.com

Vente au domaine, le mardi de 16h à 19h30.

Sinon, au marché de Sérignan les lundis, mercredis et vendredis.

• HUILES D'OLIVES

Font des Mazeilles



Plus de 6 hectares d'oliviers en culture traditionnelle et en production d'huile d'olives Aglandau, Olivière, Picholine, Lucques, et de tartinables à base d'olives.

**Chemin de la Vistoule
34410 Sauvian**

07 87 93 48 47

06 48 33 45 15

jdalens@yahoo.fr

www.fontdemazeilles.fr

Ouvert du lundi au samedi, 9h-18h

Bouteilles : de 6,30 € à 19,85 €

Autres points de vente : la ferme

biterroise (Béziers), la ferme

de Portiragnes (Portiragnes),

Comptoir Paysan d'Oc (Lattes)

Domaine Lupia



Françoise et Arnaud Lupia produisent plusieurs variétés d'huile d'olive (dont l'Olivière, plusieurs fois primée lors de concours régionaux). Goûtez aussi les Lucques, picholines, Amellau... Les tapenades et tartinables (recettes créées en collaboration avec Yann Nicolas, chef du Sépia). Sans oublier les ateliers divers : initiation à la taille de l'olivier, soirées contes dans l'oliveraie...

Ancienne route de Vendres, 34410 Sérignan

04 67 32 44 30 • 06 01 32 17 63

contact@domainelupia.fr

Du lundi au vendredi, 16h-20h ; mardi,

jeudi, samedi 10h-12h.

• FRUITS DE MER-POISSONS-COQUILLAGES

Chez Penda, poissons & coquillages

Depuis 1955, la famille Pendaries pêche et vend ses poissons frais de Méditerranée, coquillages, crustacés, plats cuisinés à emporter. Dégustation de coquillages sur place ou à emporter

**4 boulevard de la République,
34350 Valras-Plage**

06 74 65 09 96

Chezendacoquillages@gmail.com

**- Halles Marty, rue Charles-Thomas,
tous les matins, 8h-12h**

- kiosque, Bd de la République, t/j 11h30-20h

Tarifs dégustations : de 7 à 79 €

Accès PMR, animaux acceptés

Ma Pome Jerôme Carvajalès



Ancien plongeur de la Marine nationale et scaphandrier, Jérôme Carvajalès est un pêcheur valrasien qui connaît la mer, « sa » mer

aussi bien en surface qu'en profondeur. Il vend le fruit de son travail sur le quai où il débarque sa pêche quotidienne : rougets, maquereaux, poulpes, murex, couteaux, dorades etc.

53 Boulevard Jean Dauga, 34350 Valras-Plage

06 14 22 73 21 • Valrasmeditech@hotmail.fr

**Du lundi au vendredi, 9h-11h, ponton n°8,
débarcadère du Quai des Pêcheurs,
Bd Jean-Dauga**

Valras Coquillages

Thierry - originaire du Var - pêcheur professionnel, et Louis proposent de savoureux plateaux de fruits de mer. Huîtres de l'Étang de Thau, moules, crevettes, gambas et tielles sétoises, homards et araignées de mer.

Deux étals à Valras-Plage :

**- À l'entrée des Halles Marty, rue Charles-Thomas
(ouvert tous les matins en été et du mardi
au dimanche en hiver)**

**- Boulevard de la République, à côté de l'office
de tourisme. Ouvert tous les après-midis.**

06 24 86 68 13 • mj@marialuigi.fr

**01/02 au 31/03/2024 : du mercredi au vendredi 16h-19h30, samedi et dimanche 11h30-14h /
16h-19h30**

01/04 au 30/06/2024 : du lundi au dimanche 11h30-14h, samedi et dimanche après-midi 16h-21h

01/07 au 30/09/2024 : du lundi au dimanche, 11h30-14h, samedi et dimanche après-midi 16h-22h

01/10 au 31/12/2024 : mercredi 16h30-19h30, jeudi au dimanche 11h30-14h et 16h-19h30

Plateau : de 7€ à 75€





La cabane à huîtres

C'est un petit coin des halles de Sérignan où il fait bon s'arrêter, déguster sur place ou emporter.

**Boulevard Voltaire,
Place des Halles
34410 Sérignan**

06 76 88 57 69

06 31 95 54 66

www.facebook.com/lacabane.ahuitres

Fermé mercredis et lundi.

Les autres jours : 9h-13h

• SUCRERIES-BISCUITERIE

Les miels de mon moulin



Carole et Laurent Gomez possèdent 350 ruches, disséminées sur les bords de la Méditerranée.

Les abeilles sont également emmenées en transhumance selon les besoins, les variations de la nature et les aléas du climat. Ils produisent différents miels, récoltent pollen et propolis.

Les Miels de mon Moulin, D37

34410 Sauvian

06 11 71 60 53

lesmielsdemonmoulin@orange.fr

**- magasin ouvert les mercredis, samedis,
dimanches, 9h-13h**

- le lundi matin au marché de Valras-Plage,

le mercredi matin à Sérignan





NOTRE SIÈGE SOCIAL

Mail Plein Sud
1, avenue du Président Wilson
34 500 Béziers

NOS BUREAUX D'INFORMATION

- **BÉZIERS**

Centre Historique - Place du Forum

Canal du Midi, 9 Ecluses de Fonseranes - Rue du Canal Royal

Canal du Midi, Quai Port-Neuf - Maison batelière

- **VALRAS-PLAGE**

Centre Station - square René-Cassin

- **SÉRIGNAN**

Maison de Site, les Orpellières - Sérignan-Plage

- **BASSAN**

Point I-mobile - Place Jacques-Villeneuve



RAMENEZ-MOI À L'OFFICE DE TOURISME,
JE SERAI RÉUTILISÉE/RECYCLÉE

CONTACTS



+33 (0) 4 99 41 36 36



accueil.tourisme@beziers-mediterranee.com



www.beziers-mediterranee.com



Office de Tourisme Béziers Méditerranée



beziers_mediterranee_tourisme



@BeziersMed



Office de Tourisme Béziers Méditerranée