

# Défi La tielle sétoise, bonne pâte, laisse la farce à Agde



Le jury a goûté et discuté ferme devant l'assistance sur les mérites comparés des tielles concoctées par Aimé Catanzano et Christian Dassé. V.ANDORRA

Comme à Sète, on ne fait rien comme les autres, tordons le coup à l'adage localo-local qui veut qu'une tielle vaut mieux que deux tu l'auras. Désormais, si l'on en croit le jury réuni hier à l'heure de l'apéro dans nos locaux, deux tielles valent mieux qu'une tu l'auras.

C'est donc un jugement de Salomon qui a conclu hier le grand défi des tielles impulsé par Midi Libre Sète avec l'appui œnologique des Caves Henri de Richemer et de leur fameuse cuvée Terre et Mer de cépage terret.

Pourtant, la pression était forte sur les épaules de chacun des membres du jury. Manger proprement des tielles devant une assemblée relève généralement de la gageure. Puis donner son avis de fa-

çon intelligible l'est encore plus. Dès la première bouchée d'ailleurs le maire de Sète François Commeinhes n'a pas manqué de placer le premier tacle : « Ouh la. Dans

Si l'on en croit le jury réuni hier, « deux tielles valent mieux qu'une tu l'auras »

celle-là, il y a du sable. » Reprenant la balle au bond, Christian Dassé marque le premier but : « C'est parce qu'elle vient par la plage ». Tielle de Sète 1, tielle d'Agde 0. Après quelques minutes d'observation, c'est Olivier Raynaud qui déborde sur

l'aile et fait une énorme faute. Un tacle à la carotide à la Carlos Mozer et Eric Di Meo réunis. « Je préfère celle d'Agde parce que le poulpe d'Agde n'a pas de goût pétrolifère. »



Tout le monde a vu la faute, sauf l'arbitre. Tielle de Sète 1, tielle d'Agde 1. Balle au centre et vote du jury. Les Sétois Touboul et Malric votent Dassé. Les Agathois Saez et Raynaud votent Catanzano.

Et les politiques.... font de la politique. Gilles d'Ettore et

François Commeinhes sont d'accord pour dire qu'il faudrait la farce de l'Agathoise dans la pâte de la Sétoise. Une fusion gastronomique à défaut d'être territoriale. Egalité parfaite.

Le juge de paix sera Paul-Eric Laures, qui a vécu autant à Sète qu'à Agde. Tout le monde est suspendu à ses lèvres. Il réfléchit. Se passe la main dans les cheveux qu'il n'a plus. Il ouvre la bouche. Ça y est ! Il va parler ! Il parle : « Il faudrait la farce agathoise dans la pâte de Sète. Mais il ne faudrait pas la fabriquer à Marseillan. » Rires et embrassades. Il ne faut jamais oublier que gastronomie rime avec bonhomie. ●

De notre envoyé spécial à Tielle Land  
Philippe MALRIC

## LE JURY A DIT

**Gilles d'Ettore,**  
(député-maire d'Agde)

« En ce qui concerne la pâte, il n'y a pas photo. Sur celle de Sète, on retrouve la pâte mythique de la tielle. Mais la farce de la tielle agathoise révèle de belles saveurs, originales, des parfums d'herbes de Provence. »

**François Commeinhes**  
(maire de Sète)

« Côté sétois, la pâte est incontournable, mais je reconnais que la farce agathoise n'est pas mal du tout. En fait, je milite pour la fusion des tielles. En attendant mieux... »

**Louis-Philippe Saez**  
(Pavois agathois)

« En tant que jouteur et défenseur des traditions de notre région, je ne peux que me réjouir de cette démarche. J'ai été sincère dans mon jugement : la pâte de M. Dassé est meilleure, mais la garniture d'Aimé Catanzano vaut le déplacement. »

**Olivier Raynaud**  
(Midi Libre Agde)

« Pour la pâte, je donne sans discussion l'avantage à Sète. Par contre, la garniture d'Aimé est à mon sens un cran au-dessus : les poulpes de roche de la côte agathoise n'ont rien à voir avec le goût "pétrolifère" de leurs congénères sétois ! »

**Bernard Touboul**  
(Lance Amicale sétoise)

« Je n'aime pas trop quand c'est épicé c'est pour cela que je préfère la farce d'Aimé. Mais la pâte et la texture de Dassé correspondent vraiment au concept de la tielle sétoise »

**Philippe Malric**  
(Midi Libre Sète)

« Que ce soit pour la farce ou la pâte, c'est la tielle de Sète les yeux bandés et fermés. »

## BARQUE BLEUE

### Christian Dassé et la qualité

Il représente la troisième génération de la famille à fabriquer les tielles. A l'instar d'Adrienne qui a créé sa première tielle en 1937 rue de Garenne. Depuis une quarantaine d'années, la



société familiale s'est installée dans la rue Révolution et compte une unité de production aux Eaux Blanches. Aujourd'hui toute l'entreprise, qui fait vivre une trentaine de familles à Sète, vise tous les jours « à rechercher la même qualité ». D'ailleurs l'entreprise vient de remporter, pour sa première participation, le Premier prix de l'Hérault gourmand. « On le dédie à notre grand-mère », lâche Christian Dassé avec l'assentiment de sa mère Janine.

## Florensac

### Une nouvelle poissonnerie s'est installée au centre du village

Une poissonnerie vient d'ouvrir. Lætitia Jacquet et Michel Chabbal ont eu l'excellente idée d'ouvrir une nouvelle poissonnerie au centre du village.

Depuis un moment, ils cherchaient à ouvrir un commerce, mais ne savaient pas bien lequel. Or, en en discutant avec les uns et les autres, ils se sont aperçus que la plupart des habitants regrettaient de ne pas pouvoir acheter du poisson frais, alors qu'ils habitaient si près de la mer.

Ni une ni deux, le couple s'est lancé dans l'aventure.

Après des travaux de rénovation et de mise aux normes de leur local situé rue de la République, la poissonnerie "L'Espadon" a ouvert ses portes il y a quelques jours.

Du mardi au samedi, de 8 h à 12 h 30, Lætitia vend du poisson extra frais, provenant



Lætitia dans sa poissonnerie située rue de la République.

principalement de Méditerranée et acheté à la criée du Grau d'Agde tous les soirs.

Bientôt, les coquillages prendront également place sur les étals.

Les produits proposés dépendent de la pêche et il est

possible de passer commande pour des demandes spécifiques, telles que poissons pour la soupe, langouste ou autre crustacé.

Des offres spéciales quotidiennes selon les arrivages sont également à l'affiche. ●

## Marseillan

■ Balades vigneronnes. Organisée par les caves Richemer et la cave coopérative Agde-Marseillan, une balade vigneronne a lieu demain.

Le départ est prévu à 9 h pour 3 km sur terrain plat accessible à tous.

Au programme : visite du port lié à l'histoire viticole, étang de Thau, promenade dans les vignes, visite de la cave coopérative et dégustation de vins.

Participation : 5 €.

Inscriptions obligatoires, 06 71 23 16 70, à la cave ou l'office de tourisme.

■ Ouverture de Marseillan-plage. Ce lundi 24 mai, le comité des fêtes, en partenariat avec l'association des commerçants "MarseillanLaBelle" ouvre officiellement la station de Marseillan-plage.

Au programme, un grand défilé de chars entourés de peñas et d'orchestres paradera dans les rues à partir de 15 h 30.

Pour l'occasion, certains restaurateurs de l'association "Marseillan LaBelle" offriront un apéritif à leur client. ●

## BARQUE ROUGE

### Aimé Catanzano et la tradition

Petit-fils et fils de pêcheur, pêcheur lui-même, Aimé Catanzano, 66 ans, est une véritable encyclopédie de la



vie maritime. Lorsque l'occasion s'est présentée d'acheter le fonds de

commerce d'un restaurant du centre-ville, cet Agathois pur jus s'est lancé dans l'aventure avec une idée : proposer au client du poisson frais, cuisiné dans la tradition locale. Si la bouillabaisse de son épouse, Danielle, est réputée dans le tout Agde, Aimé s'est piqué de mettre la tielle à sa carte. La tielle, « une recette que les Sétois nous ont piquée », avance frénétiquement le restaurateur. Il est vrai que dans l'imaginaire agathois, les 400 ans d'histoire de la ville de Sète ne pèsent pas lourd face aux 2600 ans d'Agathe la Grecque...