ELLE Magazine

LES JARDINS DE COSTEBELLE

DES LÉGUMES PAYSANS À VILLENEUVE-LÈS-MAGUELONE

LES PRODUCTEURS Pour une connexion plein champ, direction **LES JARDINS DE COSTEBELLE** de Cédric Cartoux et Sébastien Fernandez. Le premier est docteur en littérature, le second ex-marin-pompier de Marseille, mais leur passion pour la terre leur a fait prendre la clé des champs. « Nous cultivons en maraîchage sur des sols vivants, en nous efforçant de n'utiliser aucun produit afin que la terre travaille à son rythme », explique Cédric.

DANS L'ASSIETTE Des paniers de saison (20 et 30 €), des fleurs comestibles, des aromates que l'on récupère directement sur l'exploitation tous les mercredis et dimanches matin.

Lieu-dit Costebelle, Villeneuve-lès-Maguelone. Tél. : 06 13 81 07 72. lesjardinsdecosteb.wixsite.com/costebelle – @les_jardins_de_costebelle

DES MICRO-POUSSES MADE IN MONTPELLIER

LES PRODUCTEURS Petits pois, sarriette… cet été, on opte pour les micro-pousses bio. Une culture que Quentin a découverte en Corée du Sud. De retour à Montpellier, il s'est passionné pour l'agriculture urbaine. À 25 ans, le voilà qui pilote **NÉAFILA**, la première ferme verticale et urbaine du genre. Son credo ? Zéro empreinte carbone, zéro pesticide, que du bio et du local. Pour poursuivre sa success-story, le jeune agriculteur s'est associé à Alexandra. Très sollicité par les chefs, le duo produit aussi des aromates et des champignons.

NÉAFILA

DANS L'ASSIETTE Une barquette de micro-pousses riches en nutriments (3,50 €). Idéal pour agrémenter les salades estivales.

1457, rue du Pioch-de-Boutonnet, Montpellier. Tél. : 06 71 44 16 52. neafila.fr – @neafila

UN VIN BLANC BIO AOP MINERVOIS

LES PRODUCTEURS Il faut se rendre à Saint-Jean-de-Minervois pour dénicher ce grand blanc de Nicole et John Bojanowski au domaine **LE CLOS DU GRAVILLAS**. Elle est Narbonnaise, lui vient du far west, et depuis leur rencontre dans les années 90, ils ont façonné 14 cuvées. Pour L'Inattendu, ils cultivent grenache gris, grenache blanc et maccabeu sur le plateau calcaire de Cazelles. Les jus sont ensuite élevés dans trois barriques autrichiennes de plusieurs vins, puis assemblés. Un succès, L'Inattendu figurant sur la carte de chefs étoilés comme Gilles Goujon.

DANS LES VERRES En juin, le millésime 2021 de L'Inattendu est disponible au domaine. 19 € la bouteille. ● ● ●

Saint-Jean-de-Minervois. Tél. : 04 67 38 17 52. closdugravillas.com – @aoc_minervois_officiel

NICOLE ET JOHN BOJANOWSKI, LE CLOS DU GRAVILLAS

CONCENTRÉ LOCAVORE

Pas le temps de sillonner les routes à la découverte des petits producteurs ? Pas de panique, le **LOCAVORIUM**, situé aux portes de Montpellier, sélectionne pour nous le meilleur des produits locaux. Ici, le panier est 100 % locavore, en circuit court, solidaire, et orienté agroécologie.

144, rue du Rajol, Mauguio. Et 60, rue Pierre et Marie-Curie, Saint-Jean-de-Védas. locavorium.org – @locavorium

PRESSE, EMMANUEL PERRIN - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.