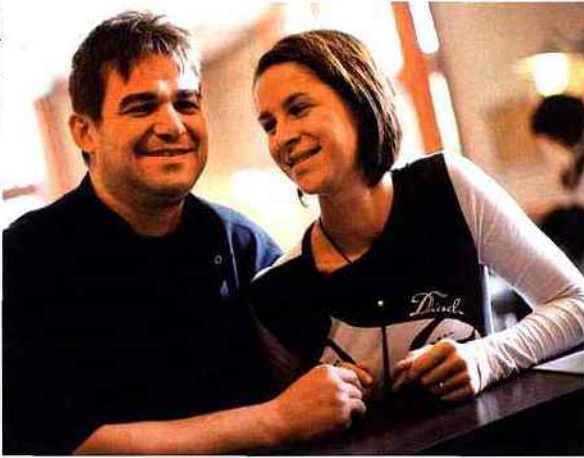


© Olivier Maynard



Situé dans l'ancienne gare de Quarante-Cruzy qui reliait autrefois Colombiers à Cruzy, une voie locale dédiée aux voyageurs mais surtout au transport du vin, *Le Terminus* a été repris depuis 4 ans par un jeune couple. Sébastien et Gaëlle Caille sont les heureux repreneurs de cette affaire. Après avoir exercé à Béziers une dizaine d'années chez le traiteur Pauvre Jacques, Sébastien rêvait d'un restaurant, rêve qu'il a enfin réalisé : « *J'aime*

## LE TERMINUS À CRUZY

# Un style bistrot-gare

L'ANCIENNE GARE DE CRUZY ATTEND LES VOYAGEURS CULINAIRES, ÉTÉ COMME HIVER.

*la cuisine bien faite avec des produits locaux et de saison.* » Au *Terminus*, on aime l'épaule d'agneau catalane confite au citron et/ou l'excellent baba au rhum. La carte des vins exclusivement dédiée au Languedoc et au Roussillon met l'accent sur les crus de Saint-Chinian. L'été, une agréable terrasse offre bar à vins et tapas. L'établissement a déjà sa fourchette au guide Michelin, non mais ! ■

## LE CHÂTEAU DES CARRASSES À QUARANTE

# L'élégance au bord du canal

À LA SORTIE DE CAPESTANG, LE CHÂTEAU DES CARRASSES SURPLOMBE LE VIGNOBLE. L'ÉTABLISSEMENT DE STYLE XIX<sup>e</sup> MÊLE SAVEUR DES METS ET DÉLICATESSE DU DÉCOR.

C'est un endroit de rêve pour séjourner où chambres, suites et maisons sont d'une rare élégance. Le château mise sur une offre œno-touristique, valorisant le patrimoine et la gastronomie locale. Transformé en lieu de villégiature, dans un style sudiste, *Les Carrasses* offre un dédale de terrasses avec vues panoramiques, piscines et jardins privés au milieu des oliviers, des vignes et des essences méditerranéennes. On y déguste des tapas méditerranéens ou un brunch new-yorkais accompagnés de vins régionaux. Dans le décor estival, la piscine à débordement, les terrains de tennis et le boulodrome invitent à la détente. Depuis deux ans, Anne de Ravel est entrée au service en cuisine, sur proposition de l'actuel propriétaire associé Karl O'Hanlon, un banquier irlandais reconverti dans le tourisme. ■



© DR