

Hélène Mandroux avec le libraire
Jean-Marie Sevestre, PDG de Sauramps



Mon Montpellier à moi

PHOTOS CRESPIN/ANDIA.FR

PAR HERVÉ DENYONS, FRANZ-OLIVIER GIESBERT, VALÉRIE PEIFFER
ET JÉRÔME CORDELIER

Hélène Mandroux

A priori, il était impossible de succéder à Georges Frêche, actuel patron de l'agglomération et de la région, qui, pendant vingt-sept ans, a roulé sa meule sur une ville qu'il a totalement métamorphosée. Une sorte de mythe vivant. Quelqu'un pouvait-il occuper le fauteuil de celui qui fut l'un des plus grands maires de son siècle ? On connaît maintenant la réponse : Hélène Mandroux, médecin, qui, avec un autre style, a pris la relève de Frêche en 2004. Depuis, elle a fait un sans-faute et a su s'imposer. Elle nous ouvre ici les portes de son Montpellier personnel...

Mon restaurant. « Impossible d'en choisir un seul : ici, vous savez, on a l'embarras du choix. Il y a, bien sûr, Le Jardin des sens des frères Pourcel, qui est une institution dont nous sommes tous très fiers. J'y vais quand je reçois des personnalités. Les jours ordinaires, j'ai mes habitudes à La Tapaseria, à deux pas de la place Saint-Côme. Amaury, le patron, est un ami. Chez lui, c'est le style tapas : on se sert, on picore, dans une atmosphère décontractée, sous des voûtes magnifiques. Je fréquente



Le Kinoa. « J'ai un gros faible pour ce restaurant : la carte est très inventive », dit Mme le maire

aussi beaucoup les petits restaurants italiens, tels le Via Pila, rue du Pila-Saint-Gély, mais également la Brasserie du Théâtre, celle du Quorum, La Maison de la Lozère, où l'aligot est épatant. J'ai enfin un gros faible pour le Kinoa, 6, rue des Sœurs-Noires [04.67.15.34.38.]. La carte y est très inventive. Parmi ses spécialités, je vous recommande la brousse de brebis à la menthe fraîche avec des moules aux

graines de coriandre. Ou bien le poisson du jour, au jus de fruit de la Passion. »

Mon plat. « Douze huîtres de Bouzigues et du vin blanc, un plateau de fromages, venant par exemple de la fromagerie Puig ou des halles, alors, je deviens la plus heureuse des femmes. Je suis aussi au septième ciel avec des spaghettis à l'ail et à l'huile d'olive. Ou encore avec des tagliatelles à l'encre de seiche. Ce doit être ça, le paradis : des pâtes tous les jours. »

Ma coiffeuse. « Stéphanie, qui tient Chez Bliss, rue Jacques-Cœur. C'est une amie. Elle connaît mes contraintes, je l'appelle le matin et, hop, elle me prend entre deux. »

Mon libraire. «Sauramps, c'est la reine des librairies, l'une des premières de France, une des gloires de la ville. Des milliers et des milliers de livres nous y attendent, j'allais dire nous tendent les bras. Entre 130 000 et 140 000 livres sont référencés en permanence. On en vend, ici, 3 500 par jour.

Soit 1 300 000 par an! J'aimerais pouvoir y passer une journée entière, mais je suis, hélas, mangée par le temps. Il ne m'appartient plus. Quand j'étais jeune, j'adorais flâner chez les bouquinistes et chercher la perle rare. C'est ainsi que j'ai acheté "Les fleurs du mal" quand j'étais en classe de quatrième.»

Mes nostalgies. «Tous les commerces qui ont disparu. Les bouquinistes, jadis très nombreux, et puis la crèmerie Capdepon, rue du Petit-Saint-Jean, où l'on pouvait acheter la meilleure chantilly de la région, que dis-je, la meilleure du monde!»

Mon personnage historique. «C'est une femme, Marie de Montpellier, descendante des Guilhem qui, à partir de 985, développèrent tant notre ville. En 1204, elle épousa un prince étranger au royaume de France, Pierre d'Aragon, qui la spolia honteusement et, en plus, la trompa outrageusement. Elle ne baissa pas les bras. Au contraire, elle décida qu'il lui fallait un héritier. La situation n'était pas idéale pour cela? Qu'importe. Une nuit, Marie s'habilla comme la maîtresse du roi, se couvrit la tête d'un voile semblable et se glissa dans sa couche. Neuf mois plus tard, grâce à ce subterfuge, elle donna naissance à Jacques d'Aragon, le grand Jacques d'Aragon, qui a joué un rôle si important dans l'histoire de Montpellier. Pour moi, Marie est l'image de ces femmes de Montpellier qui, à en croire François Truffaut, sont les plus belles. Des femmes de tête, qui savent ce qu'elles valent et veulent.»

Mon lieu. «La fac de médecine où j'ai usé mes semelles comme étudiante. Elle fut jadis fréquentée par Nostradamus et par Rabelais, dont les ombres planent encore sur la ville. Cette faculté est la plus vieille d'Europe à être encore en exercice. C'est au début du XII^e siècle qu'apparaissent, chez nous, les premiers médecins. Au siècle suivant, elle s'est développée, selon la tradition, grâce à la rencontre de médecins chrétiens, arabes et juifs, les derniers fuyant l'Inquisition espagnole.»

Mon écrivain. «Max Rouquette, un poète occitan, dans la tradition naturaliste et panthéiste. C'est un classique, à Montpellier. Il a écrit de très belles choses sur les animaux. Il y a aussi Léo Malet, le créateur de Nestor Burma, qui a longtemps vécu dans le quartier de Celleneuve.»

Ma boutique. «J'ai une passion pour les luthiers et, ici, je peux l'assouvir: Montpellier est en effet la capitale de la lutherie en France. J'aime traîner du côté de la place du Petit-Scel et faire du lèche-vitrines. Au



Avec Stéphanie, la coiffeuse de Chez Bliss



Visite à la fac de médecine. «C'est là que j'ai usé mes semelles comme étudiante.»



«Il faut regarder les luthiers travailler. C'est comme la chirurgie.» Ici, avec Yann Poulain

numéro 8 de la place, par exemple, il y a la boutique de Yann Poulain. A côté, vous trouverez les enseignes de Nicolas Gilles ou de Frédéric Chaudière, auteur d'un excellent livre, "Tribulations d'un stradivarius en Amérique". Il faut regarder ces gens-là travailler. C'est comme la chirurgie: une main tient l'instrument, l'autre contrôle. Du grand art aussi. A ce propos, ne ratez pas notre moment Stradivarius, cet été, avec, notamment, un concert du Quatuor Kreutzer, le 15 juillet.»

Mon saint. «Saint Roch. Pas seulement parce qu'il était montpelliérain ni parce que c'est à l'église Saint-Roch que j'ai été baptisée, puis que j'ai fait ma communion solennelle. Non, parce que l'histoire de ce saint, le plus fêté dans le monde, notamment à Venise, est absolument magnifique. C'était le fils d'un riche marchand qui guérissait la peste. Jusqu'à ce qu'il finisse par l'attraper, alors qu'il se trouvait seul en Italie. Il a été sauvé par un chien qui lui apportait tous les jours un petit pain. Comme le petit pain à l'eau de Saint-Roch que de nombreux pèlerins, souvent italiens, viennent acheter, ici, pour leur célébration du 15 août.»

Ma fierté. «Le trompe-l'œil de la place Saint-Roch qui a tout réveillé, là-bas, avec notamment l'installation d'un excellent restaurant qui fait aussi fleuriste, L'Orchis.»

Mon jardin. «Le jardin des Plantes. Dans les débuts de notre école médicale de Montpellier, l'enseignement des plantes se faisait dans un jardinet où poussaient notamment de la menthe, de l'absinthe ou du fenouil. Le jardin royal fut ensuite créé par Henri IV. Un petit coin de paradis. Paul Valéry, Joseph Conrad ou Valéry Larbaud ont été des habitués du lieu. Quand j'étais étudiante, je m'y promenais très souvent. L'un des arbres les plus anciens est un filaire ou Phillyrea media avec un tronc très étrange, où sont creusées toutes sortes de cavités. Des tas de bouches ou d'yeux. On le dirait sorti d'un dessin animé de Walt Disney. Pour un peu, il parlerait. C'est l'arbre des vœux. Les amoureux ou les autres jettent des petits papiers dans les trous et la légende dit que ça marche. Je dois à la vérité de dire que j'ai moi-même suivi la tradition. Mais il y a une prescription [rire].»

Mon arbre. «A la vérité, il y a trois arbres. Les trois pins de la bien nommée tour des Pins, vestige des remparts du Moyen Age, qui surplombe le jardin des Plantes. Nostradamus a dit que Montpellier vivra tant qu'il y aura trois pins en haut de la tour. Alors, vous pensez, on y veille, on y veille: à peine un pin meurt-il qu'un autre est planté. On le change même avant, dès les premiers signes de faiblesse, pour ne pas prendre de risque [rire]. Ce n'est pas qu'on soit superstitieux, à Montpellier, disons qu'on applique le principe de précaution.»