

La tielle dans tous ses états...

@ gastronomie

Depuis qu'Adrienne (pas la femme de Rocky), Adrienne Verducci, a commencé à vendre ses tielles dans sa boutique Sétoise en 1937, cette spécialité d'origine italienne est devenue un des emblèmes de la gastronomie Sétoise.

Alors quelle est la situation aujourd'hui ? Sur place, à Sète, rien qu'à Sète, il y a plus de 14 établissements spécialistes de la tielle. Sans oublier que dans chaque maison, on cuisine sa propre tielle. Tout le monde se revendique de la « Vraie Tielle Sétoise ». Il y a même une Confrérie de la tielle. Difficile de s'y retrouver tant l'offre et ses déclinaisons sont importantes. En partant des Traditionalistes, qui cuisinent la recette Historique et en passant par les Dissidents qui affirment un savoir-faire particulier, une pâte différente, un poulpe de ligne ou un pouffre de roc, on s'y perd un peu.

Enfin, ne boudons pas notre plaisir, la tielle de Sète, à base de pâte à pain ou de pâte feuilletée reste toujours un produit incontournable et délicieux ; on a toujours plaisir à la déguster sur le pouce, à la terrasse d'un café, au restaurant, à la maison, à la plage...

Bref, qu'on se le dise, Mesdames et Messieurs, vous ne pourrez pas passer à côté de la tielle Sétoise...



Goûtez-moi ça !

La tielle a son plat !

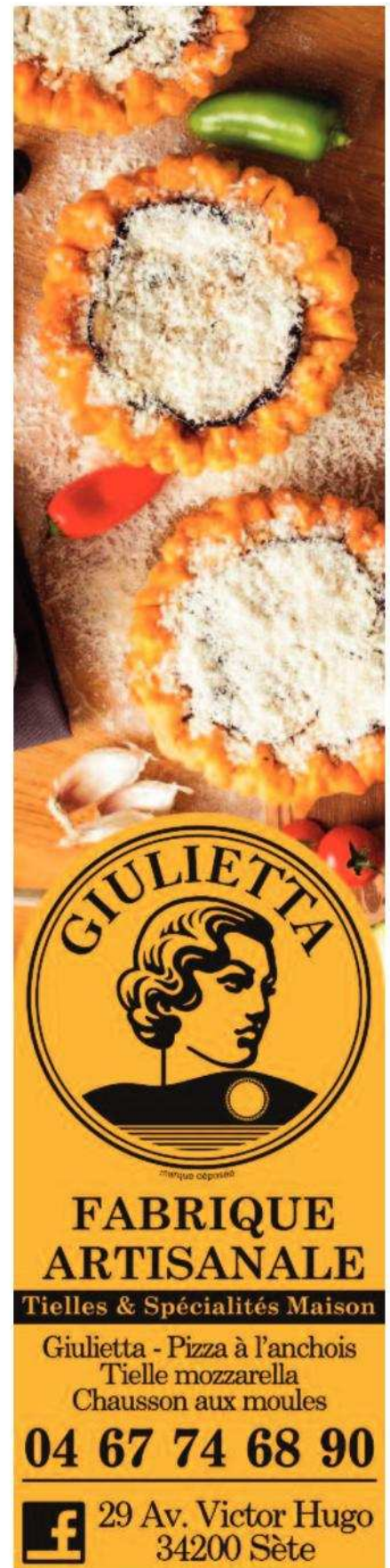


Création originale et locale, ce plat est l'œuvre de la jeune potière Cyrielle Garrigues, qui à sa façon, rend hommage à Sète et à sa gastronomie. La gravure du "pouffre" est réalisée à la main avec un jeu de pigment bleu naturel qui rend chaque pièce unique. A retrouver chez votre tielliste et à l'Office de Tourisme.



+ d'info : cyrille@terresinguliere.fr / 06 59 01 64 99

  Terre Singulière




GIULETTA

FABRIQUE ARTISANALE

Tielles & Spécialités Maison

Giuletta - Pizza à l'anchois
Tielle mozzarella
Chausson aux moules

04 67 74 68 90

 29 Av. Victor Hugo
34200 Sète