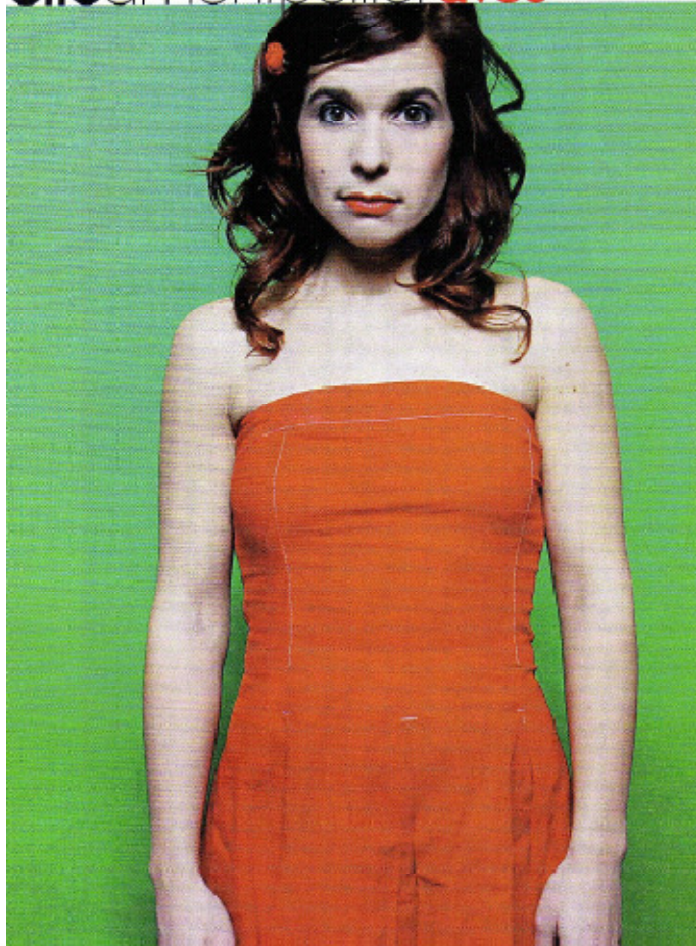


elle à montpellier avec



BABET fille de Dionysos

Sur scène avec Matthias Malzieu et ses acolytes, la seule fille du groupe Dionysos joue du violon avec fougue. Dans la vie, elle adore sa ville d'adoption.

Montpellier, ses trottoirs, son McDo. OK, il a y plus romantique mais c'est cette trinité qui a changé la vie de Babet. A l'époque, celle qui n'est pas encore la violoniste de Dionysos à 19 ans. Etudiante en arts plastiques fauchée, elle trouve un ticket pour un repas gratuit au McDo. Elle entre dans celui de la gare et y aperçoit un ami en pleine discussion avec Matthias, le leader de Dionysos. Matthias, alors, est en pleine recherche d'une violoniste. La vie est bien faite: Babet donne dans l'archet depuis ses 5 ans. « Mon père m'avait demandé de choisir entre violon et piano. J'ai opté pour le violon pour ne pas faire comme mes soeurs... » Bien vu ! Elle intègre le groupe.

Aujourd'hui, elle passe sa vie de musicienne sur les routes. Aussi quand elle regagne avec fougue son petit nid montpelliérain, c'est repos, oxygénation, balades à pieds dans son quartier de l'Ecusson et visites au zoo du Lunaret. « Je vais voir les lions et les ours en priorité car ce sont mes préférés. » Citadine assumée, elle profite d'une ville dont elle raffole avec « ses petits coins de vie, ses places, ses parcs, ses fontaines ». En fait, Montpellier lui est juste indispensable, c'est son repère. Qu'elle quitte souvent pour reprendre le chemin des tournées parce que « la musique c'est toute ma vie ».

VINCENT POURRAGEAU



mon resto Le Pastis. « J'y aime sa cuisine malicieuse, la chef prend plaisir à nous faire découvrir des saveurs. On s'amuse beaucoup avec nos papilles ! Je me souviens d'un savoureux cappuccino d'arties et d'une gallinette rôtie... »
3, rue Terral, Montpellier 34.
Tél. : 04 67 66 37 26. www.le-pastis.fr

Pour cuisiner comme un chef

Sans délaisser le Pastis, bien connu des Montpelliérains, Valérie Sabatino donne, depuis quelques semaines, des cours de cuisine dans son tout nouveau lieu, L'Atelier de Valérie. Sa passion: donner envie de cuisiner avec bonheur et fantaisie. Côté « piéanos », la déco est très actuelle: évier en béton ciré, cocottes en fonte aux couleurs vives... Côté table l'ambiance évoque une salle à manger familiale.

Le matin, cours de 2 heures pour préparer un déjeuner gourmand. Pour la grande cuisine il faudra compter 3 heures pour prétendre porter toque ! A partir de 19 € (déjeuner minute), jusqu'à 110 € (4 heures le samedi matin).

L'Atelier de Valérie, 8, rue Durand, Montpellier 34. Tél.: 06 35 59 11 48. www.atelier-valerie.com.