



# Le "Quai d'en face" propose une nouvelle expérience culinaire

## RESTAURANT

Romain Murat s'est mis aux fourneaux de cet établissement familial situé face à la Marine.

Isabelle Jupin  
ijupin@midilibre.com

Avec l'arrivée de Romain Murat, c'est la quatrième génération qui entre dans ce restaurant du quai Aspirant-Herber. Une affaire de famille depuis 1963, un an après l'arrivée de l'arrière-grand-père Sauveur, rentré d'Algérie sur son bateau de pêche. Le bar à kemia et à tapas baptisé le Nautique est devenu Le Nautic en 1993. Repris par Nathalie Murat, le restaurant s'est fait connaître pour ses brochettes, poissons grillés servis sur un quai qui promet le soleil estival de 13 h à 20 h. « Mon fils ayant les capacités pour faire quelque chose de très bien s'est lancé dans l'aventure avec moi lorsque mon père est parti en retraite », explique-t-elle. C'était en 2020. « On a ouvert du 27 juin au 30 octobre et on a eu beaucoup de monde. C'était impressionnant ! Je voulais tout changer, tout bouleverser. Ma mère m'a calmé mais ces plats nouveaux ont bien marché, raconte le jeune cuisinier.



Nathalie et Romain Murat donnent un coup de neuf et de modernité au restaurant et à sa carte.

*Ma grand-mère m'a donné le goût de la cuisine quand j'allais chez elle le mercredi après-midi, poursuit-il. Ça a été une vocation direct. »*

**Carte originale et inventive**  
Après avoir obtenu un BTS Management en hôtellerie-restau-

ration au lycée hôtelier du Sacré Cœur à Saint-Chély-d'Apcher, Romain a travaillé deux ans au restaurant L'Univers à Villefranche-de-Rouergue puis à Montpellier avant de rejoindre l'établissement familial auquel il va donner une nouvelle signature culinaire.

## Déjà des récompenses

**LABEL** Le restaurant vient d'obtenir le label "Table gastronomique" du guide Tables et Auberges de France. « Romain, le chef, met en avant sa créativité dans chaque assiette avec un grand respect pour chaque produit frais et local. Le résultat est impressionnant », peut-on lire sur le site. A Sète, deux autres restaurants, Le Paris-Méditerranée et L'Arrivage, partagent ce classement. Il vient de rejoindre l'association Best of Gastronomie International comme ambassadeur de la gastronomie française.

En attendant la réouverture, Nathalie et Romain Murat donnent un coup de neuf et de modernité au restaurant rebaptisé Quai d'en face parce qu'il est situé en face de la Marine « et que tout le monde connaît la Marine ». La nouvelle carte est originale et inventive. « Je veux proposer une cuisine différente. Mes recettes, je les ai créées moi-même. On veut vraiment que les gens qui viennent ici vivent quelque chose. Et les produits sont 100 % locaux et frais. » A la carte, les plats se nomment "Ma grand-mère en raffole", "Faute de gabian, pigeon à l'huître", "Mojito sans paille"... A découvrir.

■ A voir nos vidéos sur [midilibre.fr](http://midilibre.fr)