

HÉRAULT GOURMAND

Concours 2019-2020

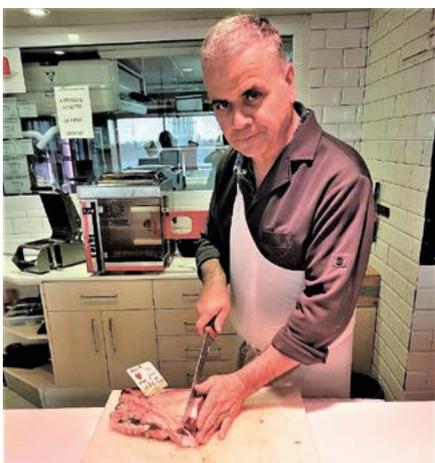
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'HÉRAULT



Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HÉRAULT

Guide 2019 - 2020



L'exception Française...

Je remercie tous les artisans qui ont participé à ce concours qui permet de mettre en avant nos métiers.

2

Il permet de récompenser sur l'ensemble du territoire départemental des produits fabriqués avec passion par des artisans qui mettent en avant la tradition, l'ingéniosité et le savoir-faire, dont les consommateurs sont si friands.

Ce savoir-faire représente le patrimoine culturel au travers de fabrications maisons de qualité et représentant « une exception française ».

Cette exception est partagée par des millions de consommateurs qui poussent quotidiennement notre porte et y trouvent compétence, conseil et convivialité.

A l'heure où beaucoup licencient, l'artisanat embauche en proposant de bons salaires et offre des perspectives de carrières.

Nous prenons le temps de former des apprentis venus de tous horizons (400 dans le secteur de l'alimentaire dans le département).

L'apprenti d'aujourd'hui sera l'ouvrier de demain et le chef d'entreprise d'après-demain.

Nous sommes présents sur l'ensemble du territoire et représentons un lien social entre les populations aussi bien en ville qu'à la campagne.

Patrick PUEL

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault (CGAD34)



Le « bien-manger » est artisanal

Depuis plus de 20 ans, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault, associée à la CGAD34 et à la Chambre d'Agriculture, organise le Concours Hérault Gourmand.

Il s'agit d'attribuer, sans aucune concession, ni privilège, un prestigieux label gage de qualité. Merci à tous les membres des jurys qui ont dégusté avec discernement en aveugle, les centaines de produits gourmands.

Les meilleurs artisans de bouche de l'Hérault, sélectionnés parmi les 4 000 que compte notre département, pourront afficher cette médaille gourmande sur leur production et leur lieu de vente.

Ce label anti-malbouffe récompense, les circuits courts, le fait-maison, le savoir-faire artisanal et la qualité des produits. Les héraultais et les touristes sont friands et font confiance aux informations de ce

guide. Les retombées vont aussi se multiplier grâce au doublement de pagination et sa diffusion triplée. Pour nous, savoir-faire et faire-savoir vont de pair.

J'ai gardé pour la bonne bouche le président d'Honneur de notre concours, le cancérologue, sommité médicale, conseiller des Présidents de la République : **le Professeur Henri PUJOL**.

Ses conseils que vous retrouverez dans les deux pages suivantes, sont un antidote aux autres faux prophètes de nos assiettes.

Régalez-vous, avec modération et convivialité.

Christian POUJOL

Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

3

La gourmandise ne favorise pas le cancer, c'est l'excès ...



4 89 printemps, bon pied, bon oeil, le Professeur Henri Pujol, célèbre cancérologue, a accepté la présidence d'honneur du jury Hérault Gourmand. Explications.

Le témoignage de sympathie que j'ai reçu de vous par ma nomination à la présidence du jury Hérault Gourmand m'amène à vous proposer quelques réflexions sur les thèmes alimentation et santé.

Les voici donc dans une présentation simplifiée :

Les convergences :

1. Depuis 30 ans se sont accumulées des preuves indiscutables

qu'une alimentation « raisonnée » pourrait réduire de 15 à 20 % le nombre de cancers qui est en France de 385 000 par an.

2. Cette alimentation a une même efficacité sur le groupe des maladies chroniques qui consomme les 2/3 des dépenses de santé de l'assurance-maladie.

3. Les principes fondamentaux sont simples et bien éloignés des dictats et des interdictions.

Les piliers de la sagesse alimentaire :

1. Varier les aliments en préférant :

- Les sucres lents aux sucres rapides
- Les graisses végétales aux graisses animales
- Les productions saisonnières aux sirops et conserves industrielles

2. Ne pas se soumettre aux « jeteurs de sorts » :

Pas de viande, pas de lait, pas de vin, pas de beurre, pas de saucisson.



3. Ne pas écouter davantage les rigoristes :

Lundi les framboises, mardi les brocolis, mercredi le soja.... Si vous consommez très régulièrement des fruits et des légumes, vous avez tout ce qu'il faut comme vitamines antioxydants, anti-cholestérol et tous les micronutriments.

4. Contrôlez votre poids et « bougez votre cœur » comme le recommandent les cardiologues. C'est également valable dans la prévention des cancers.



Les compatibilités avec Hérault Gourmand :

La gourmandise ne favorise pas le cancer, c'est l'excès qui crée le déséquilibre, qui crée le surpoids, l'alcoolisme et les maladies cardiovasculaires.

La proximité des fabrications artisanales est favorable à la traçabilité des produits consommés.

N'oublions pas que nous sommes sur un rivage méditerranéen et que l'alimentation dite crétoise (fruits rouges, fromage, légumineuses...) a séduit les nutritionnistes américains. Évitions que nos enfants, par un mouvement inverse, ne préfèrent les fast-foods !

Henri PUJOL



Des vins de l'Hérault pour accompagner les meilleurs mets

C'est avec une grande fierté que la Chambre d'agriculture de l'Hérault s'associe pour la première fois au Concours Hérault Gourmand.

6 Le département de l'Hérault, premier département viticole en Occitanie, offre une gamme complète et tout à fait savoureuse de vins très singuliers et enchanteurs. Chaque gourmet sait qu'un vin bien choisi ajoute une note subtile en bouche à un met savoureux. Aussi, nous avons concocté une association mets et vins de l'Hérault afin de vous faire découvrir les meilleures productions de notre territoire.

Les vins que nous avons sélectionnés pour l'accompagnement des plats lauréats sont tous médaillés du Concours Général Agricole 2019. Les trois couleurs sont savamment adoptées afin de satisfaire au mieux

la dégustation du plat qui l'accompagne.

Ainsi, pour les blancs, nos AOP Muscats doux révèlent les meilleurs foies gras, l'AOP Picpoul de Pinet pour célébrer les entrées de la mer et les IGP Pays d'oc Blanc Muscat sec se distinguent pour les plats de la mer.

Nous avons aussi choisi des rosés AOP Saint-Chinian pour accompagner les charcuteries sèches et trois appellations de rouge pour les plats à base de viande et charcuterie cuite : IGP Côtes de Thongue – IGP Vicomté d'Aumelas et AOP Terrasses du Larzac.

Je vous souhaite une agréable dégustation !

Jérôme DESPEY

Président de la Chambre d'agriculture de l'Hérault

Sommaire



Croissants.....	8	Charcuteries cuites et IGP Vicomté d'Aumelas Rouge et Côtes de Thongue.....	38
Baguettes.....	10	Accord mets et vins-Plats cuisinés à base de viande et AOP Terrasses du Larzac.....	39
Pains spéciaux.....	12	Plats cuisinés.....	40
Confitures.....	14	Boissons non alcoolisées.....	41
Pâtes levées sucrées.....	16	Fromages affinés.....	42
Prix spécial bio.....	18	Pâtisseries fraîches.....	44
Produits de la mer : entrées.....	20	Biscuits moelleux.....	46
Accord mets et vins - Produits de la mer : entrées et AOP Picpoul de Pinet.....	22	Gâteaux secs.....	48
Produits de la mer : plats.....	24	Chocolats.....	50
Accord mets et vins - Produits de la mer : plats et IGP Oc Blanc Muscat sec.....	26	Bières.....	52
Accord mets et vins - Charcuteries sèches et AOP Saint-Chinian Rosé.....	27	Pâtes levées salées.....	54
Foies gras.....	28	Glaces.....	55
Accord mets et vins - Foies gras et AOP Muscats doux.....	30	Cafés.....	56
Charcuteries sèches.....	32	Liqueurs et boissons alcoolisées.....	57
Plats cuisinés à base de viande.....	34	Carte des mets Hérault Gourmand.....	58
Charcuteries cuites.....	36	Carte des vins Hérault Gourmand.....	60
Accord mets et vins -		Remerciements.....	62
		Partenaires.....	63



Médaille d'or

Croissant pur beurre

Le secret de ce croissant c'est... le tour de main pour une pâte feuilletée travaillée minutieusement et patiemment durant plusieurs heures.

Rien de moins que la méthode classique de fabrication du croissant pur beurre avec des matières premières de qualité.

Ce croissant se mérite et si vous venez à une heure tardive à la boulangerie, vous prenez le risque de ne plus le trouver. Avec le fils de Valérie et Richard Roth la relève de ce savoir-faire est assurée.

Boulangerie Roth
9 place du Ballon – 34820 Teyran
04 67 70 79 51
laboulangieriedubonheur.teyran@gmail.com

Teyran



Médaille d'argent

Croissant

« Le croissant, ça se mérite ». Ce croissant est élaboré sur plusieurs jours : une pâte à base de blé occitan, du beurre Montaigne AOP, un feuilleté issu d'un bon tour de main en font une viennoiserie tant appréciée.

Le Pétrin d'Amaury
26 route de Montpellier RN 113
34430 Saint-Jean-de-Védas
04 34 00 59 96 - gerald.leynaud@orange.fr

*Saint-Jean-
de-Védas*

Médaille de bronze



Croissant pur Beurre

Pour Yann et Stéphanie « fait maison » est le mot d'ordre : un travail de passion et patience. 3 jours pour un croissant pur beurre... pas moins : des étapes de fabrication à respecter et des ingrédients de qualité.

Chez Stéphanie et Yann
21 place de la Mairie - 34540 Balaruc-le-Vieux
04 67 18 89 00
stelilou@icloud.com

Balaruc-le-Vieux



Médaille d'or

La Grabelloise

Une farine de froment de qualité supérieure mélangée à un levain de seigle maison -deux ans d'âge- donne à la Grabelloise un bel alvéolage et une mie crémeuse.

Cette baguette originale par sa forme à 4 quignons, est le fruit du travail acharné de Romain, chef boulanger de la boulangerie-pâtisserie Julien Michel, après plus d'un mois de tests.

Belle réussite que celle d'une équipe et d'une passion commune pour offrir à sa clientèle des produits authentiques issus d'un vrai savoir-faire.

Julien Michel
2 rue du Portail – Place des Ecoles
34790 Grabels
06 45 45 06 06 - contact@jm-patisserie.com

Grabels



Médaille d'argent

Baguette au blé dur

Cette baguette est fabriquée à base de blé dur ce qui colore la mie d'une belle teinte jaune. Une pâte fragile nécessitant 93 % d'hydratation mais qui donne après cuisson, une croûte croustillante et une mie grasse et moelleuse.

Vivien Durand
Avenue de la Gare
34390 Olargues
04 67 97 73 98 - viviendurand@orange.fr

Olargues

Médaille de bronze



Baguette tradition

Une farine de tradition locale travaillée avec un levain dur naturel pour le côté acétique, une méthode de fermentation favorisant le développement des arômes, une cuisson au four à bois pour une belle croûte, et voilà la baguette tradition de Joseph.

Joseph Aneca
100 RN 113 – 34920 Le Crès
09 62 12 44 13

Le Crès

jdupuy.aulevainnaturel@hotmail.fr



Médaille d'or

Pain de Peyrou

La proximité des jardins du Peyrou lui vaut son nom.

Ce pain de campagne est façonné avec une farine de tradition occitane qui lui donne une belle acidité et son caractère bien particulier. Pas trop de travail sur la pâte pour garder les gaz de fermentation qui garantissent le maintien des arômes. Sa belle croûte épaisse se caramélise à la cuisson du four à bois faisant ressortir des notes sucrées.

Un pain de longue conservation à l'ancienne.

Montpellier

Des rêves et du pain
10 rue Eugène Lisbonne
34000 Montpellier
04 67 91 21 15 – desrevesetdupain@outlook.com



12

Pains spéciaux



Médaille d'argent

Tendre céréale

Ce pain au levain de blé dur et germe de blé torréfié est composé de sept céréales et façonné après 24 h de pousse pour en libérer tous les arômes. On l'aime surtout au petit déjeuner, grillé en tranche épaisse.

Au Petit Bonheur
6 rue de Verdun
34350 Valras Plage
04 67 09 39 50 – caro34mimi@hotmail.fr

Valras-Plage



Médaille de bronze



L'arlésienne

La pâte du pain, roulée dans des graines de semoule et de sésame torréfié donne à la cuisson une croûte croustillante et goûteuse. Sa forme rappelle les cornes du taureau ou la coiffe de l'arlésienne, chère à cette famille de tradition gardiane.

Lansargues

Aux Douceurs D'Augustine
2 rue de l'Argenterie - 34130 Lansargues
04 67 86 73 20
mikacastell@hotmail.fr



13



Médaille d'or

Confiture de framboise à la violette

Fabien et Stéphane Laurino, sont tombés dans la marmite de confiture de leur grand-mère qui a régalé leurs jeunes années. Une reconversion professionnelle plus tard, c'est le début de l'aventure du Mas des Confitures. La fratrie perpétue des secrets de fabrication par une cuisson à l'ancienne dans une bassine de cuivre. La confiture, composée de framboises entières issues de l'agriculture raisonnée combinées à la violette révèle une belle acidité en bouche. Le maître mot : garantir la saveur originelle des fruits !

Le Mas des Confitures
ZA le Puech D612
34420 Portiragnes
06 38 61 54 62 - stephane@lemasdesconfitures.com

Portiragnes



Médaille d'argent

Confiture de fraise, griotte et thym sauvage

Le juste équilibre entre la fraise et la griotte qui amène un côté acidulé associé aux arômes sauvages du thym est une invitation à la gourmandise. Des fruits entiers et mixés donnent à cette confiture une texture généreuse sur une tartine.

L'artist'O Fruits
13 rue de l'Amellau
ZAE la Garrigue - 34725 Saint-André-de-Sangonis
06 11 77 72 23 - lartistofruits@orange.fr

Saint - André -
de - Sangonis

Médaille de bronze

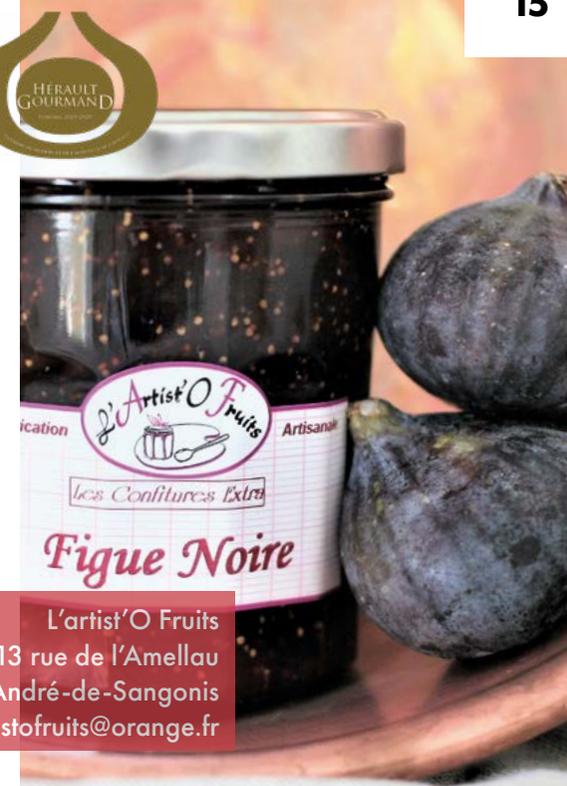


Confiture de figue noire

Cette confiture est fabriquée avec des figues noires de Pézenas d'une variété ancienne et goûteuse. La qualité des fruits contribue à elle seule à lui donner le goût de l'authentique, simplement enrichie de pectine de fruits pour la gélifier.

Saint - André -
de - Sangonis

L'artist'O Fruits
13 rue de l'Amellau
ZAE La Garrigue - 34725 Saint-André-de-Sangonis
06 11 77 72 23 - lartistofruits@orange.fr





Médaille d'or

Panettone

L'Italie s'est installée dans la maison Bonnaire qui vous propose cette brioche aussi bien garnie de fruits confits que de pépites de chocolat ou de marrons.

Le panettone c'est la spécialité de cette boulangerie pâtisserie du centre-ville. Jean-Pierre Bonnaire a été formé par le « pape du panettone » Rolando Morandin. Travaillée avec des souches de levain de 100 ans d'âge et une farine italienne, cette brioche fait le régal des clients.

Maison Bonnaire
45 rue Saint-Guilhem
34000 Montpellier
04 67 58 82 73 - bonnaire.jeanpierre@neuf.fr

Montpellier



Médaille d'argent

Kouglof

Et pourquoi pas une brioche d'origine alsacienne fabriquée dans l'Hérault ? Des raisins, des amandes, du temps et de l'amour. Le secret, c'est qu'il n'y en a pas. Sauf peut-être le devoir d'honorer les racines familiales de Marc Santner.

L'ami du Pain
11 rue des Arts
34190 Ganges
04 67 73 63 56 – amidupain@gmail.com

Ganges

Médaille de bronze



Fougasse

C'est au cours d'une balade dans le fief de la fougasse à Aigues-Mortes, qu'est née l'envie de recréer cette brioche aromatisée de zestes de citron, orange, fleur d'oranger et juste imbibée de rhum. Des ingrédients simples mais bien dosés qui en assurent la réussite.

Nicolas Janet
5 impasse des Hirondelles – 34570 Pignan
06 25 52 02 61
nicolasjanet1968@gmail.com

Pignan



16

Pâtes levées sucrées



17





Médaille d'or

Pain au levain et aux graines

Lin, sésame, pavot, tournesol et un levain de seigle sont le parfait mélange d'une farine semi-complète pour donner un pain riche d'apports nutritionnels et tellement généreux en arômes.

Il a la particularité d'une croûte fine enrichie par des flocons d'avoine qui grillent à la cuisson et un goût toasté de céréales.

Sa mie aérée sera parfaite tartinée au petit déjeuner.



O Pain Délicieux
18 rue Bernard Délicieux
34000 Montpellier
04 99 74 82 42 – nikopuget@hotmail.com

Montpellier



18

Prix spécial bio



Médaille d'argent

Mexique bio

Cultivé dans de petites plantations de l'état de Chiapas au Mexique, ce café doux et suave présente un corps généreux en bouche et révèle des arômes délicats et onctueux. Choisir ce café, c'est favoriser la naturalité d'un produit sans pesticide.



Brûlerie du Courreau
9 rue du Faubourg du Courreau
34000 Montpellier
04 67 92 30 11 - olivier2205@gmail.com

Montpellier



19

Médaille de bronze

Confiture rhubarbe - framboise vanille

70 % de fruits bio, du sucre de canne bio, de la vanille Bourbon bio de Madagascar...
Simplement, naturellement.
Une composition riche en fruits, une association de saveurs authentiques et audacieuses.



L'Épicurien
ZAE la Méridienne - 34700 Le Bosc
04 67 88 90 00
contact@epicurien.com

Le Bosc



Médaille d'or

Tielle sétoise

Petite tourte emblématique de la cuisine sétoise, la tielle Cianni est une affaire familiale de transmission du savoir-faire.

Le poulpe, ingrédient de base, est associé à de la tomate relevée de piment de Cayenne. La pâte, levée à froid, offre un écrin qui se colore lors de la cuisson et contient une garniture généreuse, onctueuse et appréciée. La tielle, ce qui la caractérise, se sont ses bords cannelés marqués de quignons.

Déclinée en plusieurs formats, on la déguste à toute heure.

Costagliola **La-Grande-Motte**
Avenue Robert Fages
CC Le Miramar - 34280 La-Grande-Motte
04 67 29 91 49 – cianni.andree@hotmail.com

Produits de la mer :
entrées

20



Médaille d'argent

Muge mariné

« Le muge, c'est le loup du pauvre » et sa valorisation après fumage au bois de hêtre, salage et préparation avec des graines de fenouil, baies roses, thym, oignon en fait un produit très apprécié présenté sous forme de tapas.

Nad'In France
47 rue des Garrigues
34230 Saint-Pons-de-Mauchiens
06 07 29 64 35 - paquin.nadine@neuf.fr

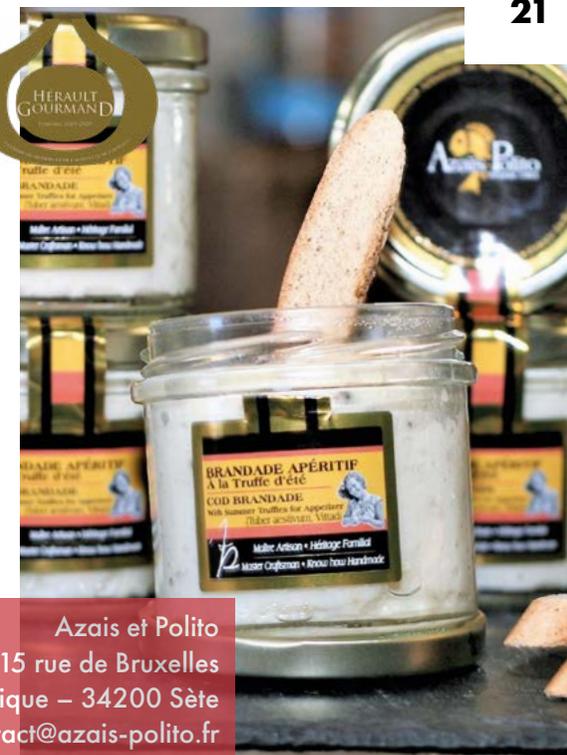
Saint-Pons-de-Mauchiens

21

Médaille de bronze

Brandade de morue apéritive à la truffe d'été

La brandade de morue s'appuie sur une tradition de cuisine sétoise. Oser l'associer avec de la truffe d'été est un pari gagnant, offrant aux amateurs de produits de la mer un goût unique pour s'inviter à un apéritif d'exception.



Azais et Polito
15 rue de Bruxelles
Parc Aquatechnique – 34200 Sète
04 67 51 89 89 - contact@azais-polito.fr

Sète

Accord mets et vins

Produits de la mer : entrées et AOP Picpoul de Pinet

Originaires du nord du Bassin de Thau, ces vins blancs secs à l'acidité d'agrumes offrent une minéralité et une fraîcheur qui relèveront avec grâce les notes iodées des poissons et fruits de mer.

Domaine de la Mirande
Castelnau-de-Guers
04 67 98 21 52

Cuvée : Picpoul de Pinet 2018
Cépage : piquepoul blanc, 13.5°

Nez discret et floral avec de fins arômes de poire et de pamplemousse. Bon équilibre en bouche entre le gras et l'acidité.

« Né sous le soleil du Languedoc, issu de vignes en terrasses dominant l'étang de Thau »



Domaine des Lauriers
Castelnau-de-Guers
04 67 98 18 20

Cuvée : Le Classique 2018
Cépage : piquepoul blanc, 13°

Terroir de galets roulés et de terre rouge conférant une minéralité idéale en accord avec les coquillages. En bouche de la rondeur, du gras et une belle longueur.

« Finale iodée pour un accord parfait avec les huîtres »



Coopérative Les Vignobles de Montagnac
Montagnac
04 67 24 03 74

Cuvée : Terres Rouges 2018
Cépage : piquepoul blanc, 13°

Sélection de vignes sur les hauts-terroirs d'argile rouge. Notes de garrigue légèrement anisées. Bouche fraîche, riche et ample.

« Belle tension et longueur finale en bouche, un picpoul de gastronomie »



Coopérative Les Costières de Pomérols
Pomérols
04 67 77 01 59

Cuvée : HB Millésime 2018
Cépage : piquepoul blanc, 13°

Expressif, complexe, équilibré, élégant et persistant. Arômes de fruits bien mûrs, de fleurs blanches et belle minéralité. A garder jusqu'à 5 ans.

« La perfection de la vinification et de l'élevage sur lies »



Accord mets et vins

Produits de la mer : entrées et AOP Picpoul de Pinet

Les Domaines de Petit Roubié - Pinet
04 67 77 09 28



Coopérative l'Ormarine - Pinet
04 67 77 03 10

Cuvée : Carte Noire 2018
Cépage : piquepoul blanc, 13°

Nez expressif sur des notes de fruits à chair blanche et d'agrumes frais. Equilibre dominant sur la vivacité en bouche. Délicates notes citronnées et légère amertume typique du cépage.

« Reflet parfait de l'identité de l'appellation »



Cuvée : Château Petit Roubié 2018
Cépage : piquepoul blanc, 13°

Nez complexe aux arômes floraux dominant. Rond et gras en attaque, rapidement nerveux et vif en bouche. Bel équilibre entre l'acidité et le fruit. De la fraîcheur étoffée par un support aromatique d'agrumes.

« Plaisant, hors des codes »





Médaille d'or

Lasagne de la mer

La lasagne de la mer, produit inspiré tout droit des envies et sollicitations des clients, est en constante demande.

Ce plat, garni de sauce « tielle » est habillé de béchamel et gratiné avec de l'emmental râpé. Cette spécialité, souvent copiée, mais jamais égalée, est issue d'un savoir-faire reconnu et fait partie d'une large gamme de fabrication à base de produits de la mer.

Petits, grands, sudistes ou voyageurs, le grand large vous appelle dans cette dégustation...

Tielles Dassé
1 rue de Copenhague
Parc Aquatechnique - 34200 Sète
04 67 43 77 01 - tielles.dasse@orange.fr

Sète



Médaille d'argent

Moules farcies

Sur le bassin de Thau, les moules farcies sont le plat phare de ce territoire entre terre et mer. Cette préparation riche d'une farce, dont la recette est jalousement protégée et relevée de piment d'Espelette, peut être accompagnée d'un riz pilaf.

Den Cuisine Sétoise
13 rue Jules Verne
34140 Mèze
06 62 43 25 70 – emni375@gmail.com

Mèze

Médaille de bronze

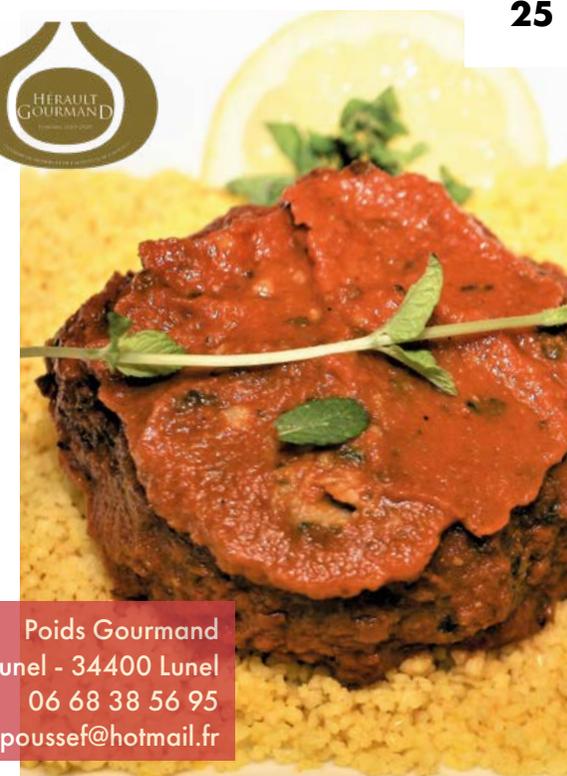


Palet de cabillaud

On connaît le cabillaud cuisiné sous forme de filet, on le découvre mixé et relevé d'épices orientales puis travaillé sous forme de palet rissolé et recouvert d'une sauce tomate sur un lit de semoule. Goûtez ce met, et vos papilles voyagent !

Poids Gourmand
Halles de Lunel - 34400 Lunel
06 68 38 56 95
poussef@hotmail.fr

Lunel



Accord mets et vins

Produits de la mer : plats et IGP Pays d' Oc Blanc Muscat sec

Cette appellation couvre l'ensemble de l'Hérault. On retrouve la richesse aromatique du cépage muscat petits grains, décliné ici en vin blanc sec. Une gourmandise rafraîchissante qui en fera un compagnon d'excellence des plats de la mer.



Coopérative Les Vignerons de Montblanc

Montblanc - 04 67 98 50 26

Cuvée : Les Larmes d'Alexandra 2018

Cépage : muscat petits grains, 12,5°

Nez expressif aux notes florales, de litchi et de pamplemousse. Bouche éclatante, fraîche sur des saveurs de rose et de citron vert.

« Une cuvée élégante, moderne et décomplexée »

Coopérative Les Caves Molière

Abeilhan - 04 67 39 00 20

Cuvée : Muscat 2018

Cépage : muscat petits grains, 12,5°

Robe jaune pâle aux reflets verts. Notes typiques de raisin frais, de rose et d'agrumes. Belle harmonie en bouche avec beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

« Le croquant du fruit capté dans son écrin »



Coopérative Les Vignerons du Muscat de Lunel

Vérargues - 04 67 86 00 09

Cuvée : Muscat sec 2018

Cépage : muscat petits grains, 12,5°

Nez intense de raisin muscat, fruit exotique et pêche blanche. Notes de citron et de réglisse. Bouche fraîche et joyeuse, soutenue par une perle délicate. Finale exquise de mélisse.

« Une palette aromatique gourmande »



Coopérative Les Vignerons de Florensac

Florensac - 04 67 77 00 20

Cuvée : Muscat 2018

Cépage : muscat petits grains, 12,5°

Robe jaune pâle cristalline. Arômes de miel, de fruits surmûris et de raisin muscat. Bouche équilibrée entre rondeur et fraîcheur. Légère acidité rehaussée d'une note miellée.

« Nez puissant et expressif typique du cépage »



Accord mets et vins

Charcuteries sèches et AOP Saint-Chinian Rosé

Les sols exceptionnels du terroir de Saint-Chinian s'étendent au nord-ouest de Béziers et confèrent au vin leur touche si particulière. Ces rosés fruités de caractère sauront agréablement déglacer la bouche sur des charcuteries sèches.

Coopérative Les Vignerons de

Saint-Chinian

Saint-Chinian

04 67 38 28 48

Cuvée : L'Excellence de Saint-Laurent 2018

Cépages : cinsault, grenache et syrah, 12,5°

Robe framboise cristalline. Nez de fruits rouges et de framboises. De la rondeur, un bel équilibre. Un rosé plaisir gouleyant et adaptable.

« Un rosé de style moderne, fruité et frais »



Coopérative Les vins de

Roquebrun

Roquebrun

04 67 89 64 35



Cuvée : Col de la Serre 2018

Cépages : syrah et grenache, 13°

Belle robe framboise intense. Nez de petits fruits rouges : groseille, framboise. Bouche harmonieuse et persistante marquée par une belle acidité.

« De la puissance, du fruité et du friand »



Médaille d'or

Foie gras mi-cuit

Pour Eric, un foie gras de canard du Gers garantit l'excellence.

Le principe de sa recette est d'en préserver l'authenticité. Il sera donc cuisiné « naturel, sans qu'aucun ingrédient masque son goût ». Ce produit ne demande qu'une simple préparation : du sel, du poivre et une pointe de sucre, une cuisson minutée suivie d'un temps de pose de 7 à 10 jours avant d'être proposé à la dégustation.

A consommer accompagné d'un caramel de Banyuls et d'un AOC Muscat.

Sarl Bessière et Fils
7 rue du Portail
34790 Grabels
04 67 75 46 47 - bessiere46@gmail.com

Grabels



Médaille d'argent

Foie gras de canard aux figues et miel

La recette traditionnelle du foie gras entier mi-cuit s'émancipe lorsque Laurent intègre directement à son produit des figues demi-sèches et du miel exhausteur d'arômes pour la touche douceur.

Grain de Sel
15 rue du Commandant Farret
34490 Thézan-les-Béziers
06 99 63 34 34 – contact@graindesel-traiteur.com

Thézan-les-Béziers

Médaille de bronze

Foie gras mi-cuit à la vanille Bourbon de Madagascar

Le foie gras à la vanille Bourbon est un produit revisité et original qui donne une touche d'évasion grâce à des saveurs des îles associées à un produit d'exception. Autant de notes subtiles nous garantissant une découverte en bouche totalement inattendue.

Montpellier

Jimmy Grenet
3 avenue de Castelnaud - rés. le Parc - Bât. 6
34090 Montpellier - 06 76 84 89 61

jimmygrenet@hotmail.fr



Accord mets et vins

Foies gras et AOP Muscats doux de Frontignan, de Lunel, de Mireval, et de Saint-Jean-de-Minervois

Les muscats de l'Hérault sont présents sur quatre territoires emblématiques qui en font des AOP typiques et racées : Frontignan, Lunel, Mireval et Saint-Jean-de-Minervois. La rondeur et le fruit du muscat souligneront subtilement les saveurs douces et fondantes d'un foie gras.

Domaine du Mas de Madame
Frontignan
06 30 20 33 31

AOP Muscat de Frontignan

Cuvée : Muscat de Frontignan 2018
Cépage : muscat petits grains, 15°
Nez de fruit exotique, litchi, mangue et pomelos. Très bel équilibre en bouche avec une attaque fraîche et une finale très persistante sur le fruit exotique.

« Une bouche gourmande de pêche et de mangue »



Domaine du Mas Neuf - Vignobles Jean-Jean
Vic-la-Gardiole
04 67 80 81 93

AOP Muscat de Mireval

Cuvée : Muscat de Mireval 2018
Cépage : muscat petits grains, 15°
Nez très complexe de fruits, de jasmin, de tilleul et cardamome. Une richesse aromatique retrouvée en bouche. A déguster maintenant ou à oublier dans sa cave.

« Finale persistante et étonnamment fraîche »



Coopérative Les Caves de Rabelais
Mireval
04 67 78 15 79

AOP Muscat de Mireval

Cuvée : Sans doute... 2018
Cépage : muscat petits grains, 15.5°
Issu d'un terroir entre Gardiole et Aresquiers, vendangé à la main. Un muscat délicat, rond avec une finesse surprenante. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes.

« ... Le meilleur muscat au monde »

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Accord mets et vins

Foies gras et AOP Muscats doux de Frontignan, de Lunel, de Mireval, et de Saint-Jean-de-Minervois



Coopérative Frontignan Muscat
Frontignan - 04 67 48 12 26

AOP Muscat de Frontignan
Cuvée : Château six terres 2018
Cépage : muscat petits grains, 15°

Un nez de fruits frais finement mentholé. Une bouche onctueuse et fraîche imprégnée d'arômes d'abricots secs pour une finale parfaitement équilibrée.

« Une production confidentielle vendangée à la main »



Domaine de Barroubio
Saint-Jean-de-Minervois - 04 67 38 14 06

AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Cuvée : Carte Noire 2018

Cépage : muscat petits grains, 15°

Robe jaune pâle aux reflets vifs, arômes de fleurs sèches poirées et d'agrumes confits. Un vin aromatique, posé et gourmand, sur le poivre et la bergamote.

« Une grande persistance en bouche »



Coopérative Le Muscat
Saint-Jean-de-Minervois - 04 67 38 03 24

AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

Cuvée : Sélection Petit Grain 2018

Cépage : muscat petits grains, 15.5°

Sélection rigoureuse de premiers jus de goutte, pour des arômes floraux de rose, thym, tilleul et aubépine tout en finesse.

« Les arômes emblématiques d'un terroir d'exception »



Coopérative Les Vignerons du Muscat de Lunel
Vérargues - 04 67 86 00 09

AOP Muscat de Lunel

Cuvée : Grande cuvée 2018

Cépage : muscat petits grains, 15°

Notes de fleurs de tilleul, pamplemousse, fruits de la passion et poire. Finale sur pointe de tabac et d'eucalyptus.

« Un miracle de légèreté et de fraîcheur »





Médaille d'or

Le sauciron

Vous avez dit sauciron ?

Oui, c'est une charcuterie originale dont le nom est déposé.

Ce drôle de saucisson est rond comme un fromage, confectionné sans boyau, relevé avec du piment d'Espelette et finement tranché. Affiné longuement sur des clayettes avant d'être proposé à la consommation, son succès est tel qu'il a déjà remporté plusieurs prix et il sera prochainement décliné en plusieurs versions. Le sauciron a de beaux jours devant lui et la promesse de s'exporter au-delà de nos frontières.

Grabels

Petits Plats et Compagnie
7 avenue du Château
34790 Grabels
04 67 10 90 99 - lagrabelloise@gmail.com

32

Charcuteries sèches



Médaille d'argent

Saucisson sec au filet pur porc

Depuis cinq générations, la maison Cabrol respecte la tradition de la charcuterie à l'ancienne. Le saucisson, travaillé avec du porc occitan, sèche à l'air libre dans une pièce où la chaleur d'une cheminée lui assure un séchage parfait.

Maison Cabrol
Place de Compostelle
34330 La Salvetat-sur-Agoût
04 67 97 61 97 - cabrol.sa@wanadoo.fr

*La - Salvetat -
sur - Agoût*

33

Médaille de bronze

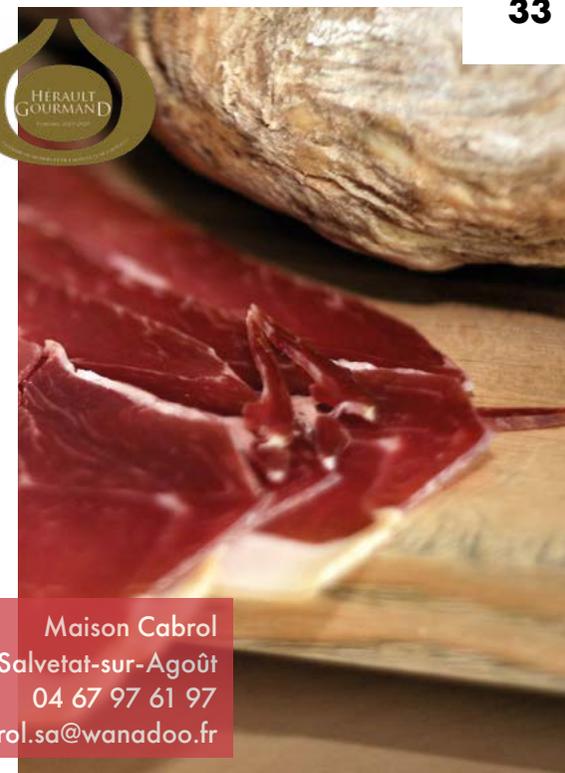


Jambon supérieur sel sec

« On mange le jambon après avoir abattu le cochon », ce principe ancestral respecte un délai de séchage de 1 an. De la patience pour mériter cette charcuterie reposée huit semaines en chambre froide avant de la sécher naturellement.

Place de Compostelle - 34330 La Salvetat-sur-Agoût
*La - Salvetat -
sur - Agoût*

Maison Cabrol
04 67 97 61 97
cabrol.sa@wanadoo.fr





Médaille d'or

Paupiette de pintade farcie forestière

Prenez une cuisse de pintade désossée, la farcir de viande de porc et de veau, sans oublier quelques cèpes secs.

Laissez la rôtir à point et accompagnez-la d'une sauce à base de vin blanc, champignons frais et légumes. Aucun secret n'est révélé sur la réussite de cette recette que seul Philippe, boucher de formation, mais passionné de cuisine, a concoctée.

Un petit conseil pour déguster ce plat : quelques galettes de pomme de terre ou un méli-mélo de petits légumes.

Philippe Ferrero
3 rue du 14 Juillet
34410 Sérignan
04 67 39 63 35 - ferrero6634@hotmail.fr

Sérignan



Médaille d'argent

Salmi de pintade

La particularité du salmi de pintade est l'utilisation de tous les morceaux de la volaille, os et abats utilisés pour le goût du fond de sauce, cuits dans une cocotte émaillée et agrémentés d'un savant mélange de légumes et d'épices.

Séverine Boniol
4 place du Château
34290 Bassan
06 30 99 46 91 – traiteur.severine@gmail.com

Bassan



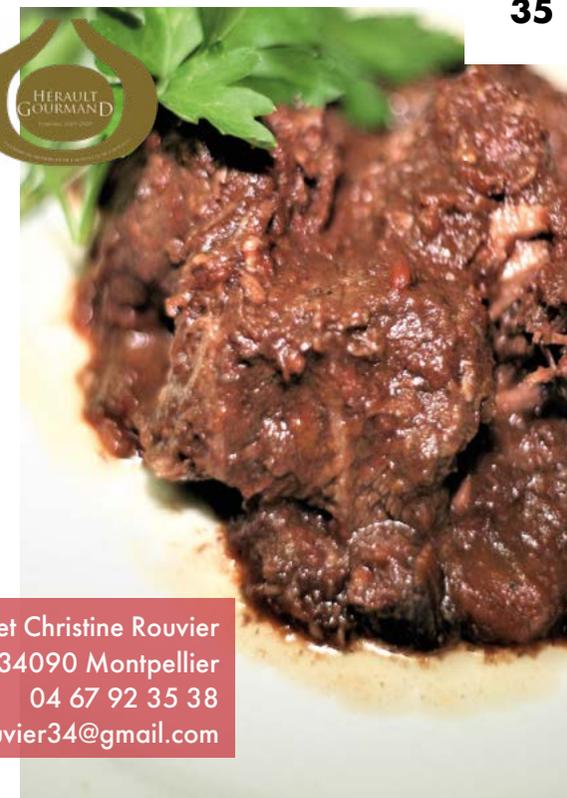
Médaille de bronze

Daube provençale

La daube provençale est un plat classique régional proposé par Pierre et Christine Rouvier et très apprécié de leur clientèle toute l'année. La recette a été améliorée au fil du temps par ce couple de professionnels déjà primés au concours.

Pierre et Christine Rouvier
111 rue du Pous de la Sers – 34090 Montpellier
04 67 92 35 38
pierrerouvier34@gmail.com

Montpellier





Médaille d'or

Terrine de queue de bœuf au savagnin

C'est lors de son apprentissage chez son oncle que Romain Guyon a commencé à élaborer la terrine pour valoriser les queues de bœuf inutilisées.

Après une longue cuisson, la viande est effritée dans une terrine en alternant les couches d'une garniture de légumes et mouillée avec le bouillon de cuisson dans lequel du Savagnin a été incorporé - petit clin d'œil à sa région natale avec ce vin du Jura.

Une terrine à consommer en apéritif, découpée en petits cubes.

Boucherie Guyon *Montpellier*
61 rue du Faubourg Boutonnet
34000 Montpellier
04 67 54 18 21 – guyon-romain@outlook.fr

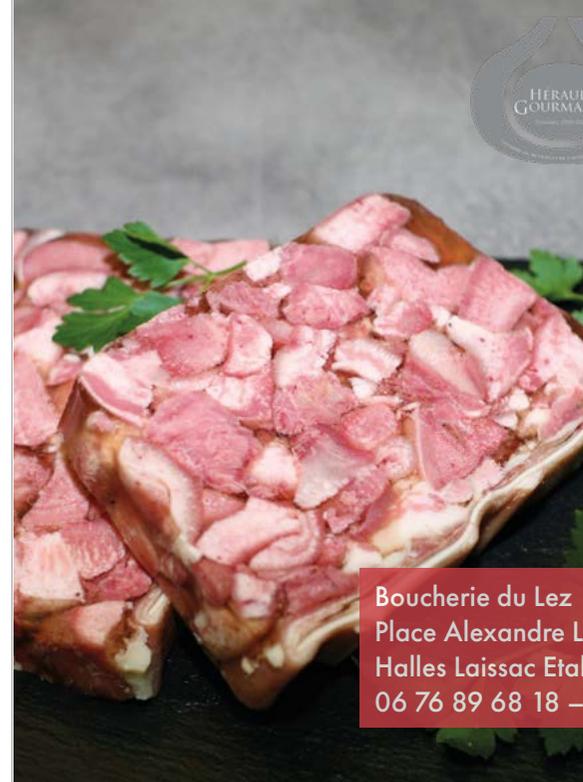


Médaille d'argent

Fromage de tête

Pas de conservateur, dix ans de peaufinage pour offrir à l'œil au moment du tranchage, une mosaïque de morceaux de porc figés dans une gelée faite du jus de cuisson, dans une farandole de saveurs d'épices et légumes savamment dosée.

Boucherie du Lez
Place Alexandre Laissac
Halles Laissac Etal 9 - 34000 Montpellier
06 76 89 68 18 – boucheriedulez@gmail.com

Montpellier

Médaille de bronze

Pâté en croûte volaille / ris de veau

Voilà un classique de la gastronomie française revisité, élaboré avec des ingrédients de qualité, qui offre une croûte croustillante à souhait après cuisson. Ce qui fait le succès de la recette : saveur et authenticité revendiquées par ce Maître Artisan.



Sarl Thierry Carrié
13 avenue de la Source – 34200 Sète
04 67 51 30 00 – thierry.carrie@sfr.fr

Sète

Accord mets et vins

Charcuteries cuites et IGP Vicomté d'Aumelas et Côtes de Thongue Rouge

Un beau fruit et une palette olfactive exquise caractérisent ces deux appellations très qualitatives qui bordent le fleuve de l'Hérault. Ces rouges créatifs et bien construits s'accordent à merveille avec les charcuteries cuites qu'ils accompagneront sans lourdeur.



Coopérative Clochers et Terroirs Puilacher - 04 67 96 72 36

IGP Vicomté d'Aumelas rouge

Cuvée : Le Pioch des Rocs 2017

Cépages : syrah, grenache, cabernet, 14°C

Premier nez de cassis, puis arômes tertiaires de laurier et de tabac. Attaque en bouche très ronde avec une belle acidité. Arômes confiturés, saveurs de réglisse et de garrigue. Tanins très présents.

«Un beau potentiel de garde »

Domaine de Brescou

Alignant-du-Vent - 04 67 24 96 66

IGP Côtes de Thongue rouge

Cuvée : Prestige 2018

Cépages : syrah, grenache, mourvèdre, 14°

Nez puissant sur le cassis et la mûre avec quelques notes de vanille. Bouche aux tanins bien mûrs sur une belle onctuosité offrant des saveurs de baies noires. Apogée dans 3 à 7 ans.

« Finale souple de bonne longueur »



Domaine Saint-Georges d'Ibrac Abeilhan - 04 67 39 19 18



IGP Côtes de Thongue rouge

Cuvée : Excellence 2017

Cépages : syrah, merlot, cabernet-sauvignon, 13.5°

Superbes notes de fruits confits, dominées par des arômes d'encens, d'eucalyptus et de réglisse. Structure ample et généreuse en bouche avec des arômes de garrigue.

«Équilibre et rondeur conférant une grande élégance»

Domaine de l'Arjolle

Pouzolles - 04 67 24 81 18



IGP Côtes de Thongue rouge

Cuvée : Equilibre 2018

Cépages : syrah, 14°

Notes de fruits rouges et de groseille dévoilant des effluves de mûre à l'aération. Bel équilibre entre la densité des tanins, jeunes mais déjà fondus, et l'acidité. Finale mature sur le pruneau. « Belle attaque ronde et soyeuse en bouche »



Accord mets et vins

Plats cuisinés à base de viande et AOP Terrasse du Larzac

Le terroir de cette appellation court sur les contreforts du Larzac. Ces vins rouges puissants enroberont avec élégance les plats de viande grâce à leurs arômes complexes de fruits mûres et d'épices portés par des tanins structurés.

Domaine Croix de Saint-Privat Aniane

04 67 57 21 66



Cuvée : Croix de Saint-Privat 2017

Cépages : syrah, grenache, mourvèdre, 14°

Robe soutenue, belle couleur rouge vif et nuances grenat. Notes de garrigue. En bouche, entrelacs de cassis, mûres, épices et cacao rafraîchissant. Révélé pleinement dans 5 à 10 ans.

« De la puissance tout en finesse »



Château des Crès Ricard, Domaines Paul Mas - Ceyras

04 67 90 85 20

Cuvée : Oenothera 2017

Cépages : syrah, grenache, 14.5°

Nez de fruits noirs mûrs, de poivre et de cannelle transcendé de tabac et de moka. Bouche ample, veloutée, sur la cerise noire et le cassis. Finale réglissée apportant beaucoup de fraîcheur.

«Un bouquet complexe aux arômes intenses »



Coopérative Les Vignerons de Saint-Félix-Saint-Jean, Fontjoya,

Saint-Félix-de-Lodez

04 67 96 41 97



Cuvée : Saint Félix 2017

Cépages : syrah, grenache, carignan, 13.5°

Arômes complexes de fruits rouges mûrs évoluant sur des notes de cuir et d'épices. Bouche très concentrée en fruits confits, ronde et équilibrée. Finale de vanille poivrée.

« Un vin affirmant fortement sa typicité »



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Médaille d'or



Gratin dauphinois

Lauréat multirécidiviste du concours Hérault Gourmand, ce boucher charcutier de formation a, contrairement aux années précédentes, présenté un plat préparé, très apprécié de ses clients qui l'accompagnent d'une bonne tranche de viande.

La recette, impossible d'en connaître juste le début... On sait seulement que Franck Séguy la détient de son ancien employeur et que la pomme de terre bintje en est le principal ingrédient.

Un savoir-faire jalousement gardé et une parfaite maîtrise de ce plat populaire consommé toute l'année.

Franck Séguy
5 rue Jules Flourens
34490 Murviel-les-Beziers
04 67 37 81 92 – boucherie34@gmail.com

Murviel-les-Beziers

40

Plats cuisinés



Médaille d'or



Jus de poire

Certains fruits sont impropres à la consommation en raison d'un défaut d'aspect. De ce constat, Verger de Thau valorise ces fruits et les transforme. Le jus de poire williams, est une boisson pur jus, issue d'un circuit court et tellement naturelle !

Verger De Thau
Route de Loupian – 34560 Villeveyrac
06 26 14 16 96
verger.thau@orange.fr

Villeveyrac

41

Médaille d'argent



Jus de pomme

Un assemblage de plusieurs variétés de pommes issues de l'agriculture locale donne à ce jus une note acidulée. Aucune filtration, l'utilisation d'une méthode artisanale pour presser le fruit et en garder toute la substance, confère à ce jus une saveur particulière.



Verger De Thau
Route de Loupian – 34560 Villeveyrac
06 26 14 16 96
verger.thau@orange.fr

Villeveyrac

Boissons non alcoolisées



Médaille d'or

P'tit brebis

Un lait de qualité, c'est la condition première pour élaborer un bon fromage.

Ce petit fromage de brebis est fabriqué avec un lait provenant d'un élevage local, conduit de manière traditionnelle. Cette proximité favorise un approvisionnement dans des délais courts.

Le lait emprésuré avec des ferments lactiques et une enzyme naturelle repose 48 h pour ensuite être caillé et le laisser s'acidifier jusqu'à obtenir un fromage lactique. Moulé à la poche puis affiné, le P'tit brebis vous promet un moment de régal.

Fromages du Salagou
Le Capitoul
34700 Lodève
09 66 95 68 82 - fromagesdusalagou@orange.fr

Lodève

Médaille d'argent

Saint-Nectaire fermier

Fromage dont la première production date de plus de 1 000 ans en Auvergne, le Saint-Nectaire fermier demande douze semaines d'affinage sur des clayettes de seigle tressé, pour obtenir une pâte souple et onctueuse et une belle croûte pigmentée.

L'Affineur
16 rue du Chapeau Rouge
34500 Béziers
06 65 35 77 32 - jacquestisonbeziers@gmail.com

Béziers

Médaille de bronze

Le Clacbitou

Ce fromage de petite production ne devrait son nom original qu'au vieux français bourguignon « bitou » signifiant « chèvre ». Affiné deux mois dans la cave millénaire de l'Affineur, il bénéficie d'un écrin idéal pour révéler toutes ses saveurs.

L'Affineur
16 rue du Chapeau Rouge – 34500 Béziers
06 65 35 77 32

Béziers

jacquestisonbeziers@gmail.com





Médaille d'or

Costarica

Voici un tiramisu décliné en version luxe à l'assiette. Cette pâtisserie doit son nom aux grains de café torréfiés puis infusés dans la crème chaude, donnant ensuite ce délicat parfum de café à la mousse façon tiramisu qui la couvre généreusement.

Dès sa dégustation, ce petit gâteau dévoile une gelée caramel imbibée de Baileys, coulée sur un biscuit cacao.

Sa base croustillante travaillée avec de la noisette torréfiée, enrobée de praliné, offre au palais la touche finale d'un gâteau gourmand.

Fée Délices
Pâtisseries Gourmandes
21 rue des Troupes de Marines - 34670 Baillargues
06 60 32 13 28 – mainalapate@hotmail.fr

Baillargues



Médaille d'argent

Le royal

L'attrance de la mousse chocolat et du praliné sauront certainement vous convaincre de goûter à cet entremet. Aéré grâce à sa mousse onctueuse, croustillant par une heureuse combinaison de biscuit aux amandes et de praliné noisette. Incontestablement, une belle réussite.

La Banetière
1 rue des Tamaris – CC L'Oliveraie
34300 Agde
04 67 94 95 41 - labanetiere34@free.fr

Agde

Médaille de bronze



Entremet mangue passion

Cet entremet a des parfums d'exotisme. Un assemblage gustatif étonnant de douceurs sucrées et acidulées de mousse mangue passion qui rencontre un croustillant coco, une crêpe dentelle et du chocolat noir et se conclut d'une dacquoise noisette. A déguster frais.

Ma p'tite pâtisserie
18 avenue du Moulin à Vent – 34160 Castries
06 88 90 34 10

Castries

sophie@ma-petite-patisserie.com





Médaille d'or

Macaron chocolat au lait, fruits de la passion

Deux coques composées d'un mélange de poudre d'amande, de sucre glace et de blanc d'œuf sur lesquelles est déposé un assemblage de ganache chocolat au lait associé à un extrait de jus de fruits frais de la passion.

Ce biscuit moelleux dont la garniture offre en bouche une acidité spécifique adoucie par la douceur du chocolat au lait, se conserve quelques jours au frais. A sortir 15 minutes avant sa dégustation.

L'Atelier d'Eléonore
7 rue des Aires
34980 Montferrier-sur-Lez
06 20 08 35 38 - atelier.eleonore@gmail.com

Montferrier-
sur-Lez



Médaille d'argent

Macaron framboise

La particularité du macaron framboise est d'être sans protéine de lait. Il est garni d'une compotée de framboises enrichie d'une framboise fraîche qui, après quelques heures au frais libère ses saveurs sur le biscuit.

L'Atelier d'Eléonore
7 rue des Aires
34980 Montferrier-sur-Lez
06 20 08 35 38 - atelier.eleonore@gmail.com

Montferrier-
sur-Lez

Médaille de bronze



Cake citron

Le cake c'est le biscuit moelleux que l'on mange à toute heure de la journée. Travaillé avec du citron non traité, il exprime son parfum après plusieurs étapes de préparation pour en révéler son goût et sa légèreté si appréciés.

Montpellier -
Lattes

contact@arnaud-bourgbroc.com
Marché des Arceaux : mardi et samedi
Marché de Lattes : dimanche matin

Certifié Toque
06 73 91 65 81



Médaille d'or

Sacristain

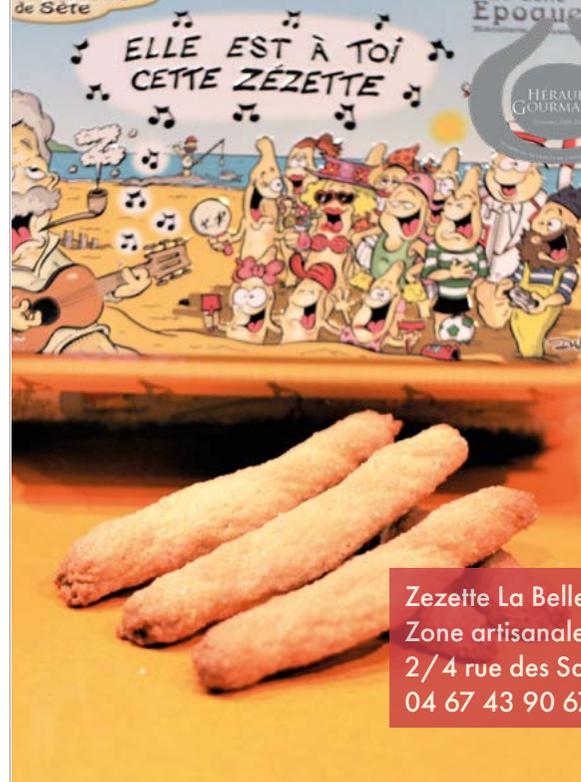
Le sacristain, bâtonnet de pâte feuilletée torsadé est un des produits plébiscités par la clientèle de la pâtisserie les Sucres de Thau.

Cette viennoiserie est fabriquée à base de pâte feuilletée maison, incorporant de la crème d'amande et agrémentée d'amandes effilées sur le dessus.

Comme le précise Orlane secondée par son mari, la cuisson est importante : 20 minutes pour le croustillant, pas plus... et à manger le jour même, pourquoi pas accompagné d'un café ou d'un chocolat chaud.

Les Sucres de Thau
50 route de Montpellier
34140 Mèze
04 67 18 77 93 - orlane.bares@wanadoo.fr

Mèze



Médaille d'argent

Zezette

Ce petit gâteau sec est une vieille recette familiale qui se perpétue. Un biscuit, vegan car sans œuf ni lait, simplement du vin rosé, huile d'arachide, farine et sucre, qui peut être dégusté à toute heure de la journée.

Zezette La Belle Epoque
Zone artisanale du Barnier
2/4 rue des Sauniers – 34110 Frontignan
04 67 43 90 67 - bellepoque@bellepoque.fr

Frontignan

Médaille de bronze

Croquant aux noix

Un petit gâteau sec avec simplement des amandes et des noix. Ici, on privilégie les produits régionaux avec lesquels on travaille, on a le goût du terroir avec ce biscuit qui ressemble à son cousin le macaron et se déguste au café.



Des rêves et du pain
10 rue Eugène Lisbonne - 34000 Montpellier
04 67 91 21 15

Montpellier

desrevesetdupain@outlook.com



Médaille d'or

Breton

Ce bonbon chocolat au caramel fleur de sel enrobé de chocolat Rio Guayaba fait la fierté de Bernard Manguin.

Des mois de travail pour créer son propre chocolat avec des fèves de cacao minutieusement choisies, un caramel coulant à souhait pour obtenir ce petit bonbon demi-sphérique dont le côté sucré est adouci par le beurre salé.

Tout est fait maison.

Chocolaterie du Blason
7 rue du Chardonay
ZAE Les Tannes Basses – 34800 Clermont-L'Hérault
04 99 91 68 40 – contact@chocolateriedublason.com

*Clermont -
L'Hérault*



Médaille d'argent

Pavé praliné huile d'olive fleur de sel

Le pavé praliné est né d'une rencontre avec un producteur d'huile d'olive. Ludovic et Marjorie, inventeurs de saveurs, aimant sortir des sentiers battus créent un chocolat à la saveur douce et délicate du praliné associé à l'huile d'olive pour la touche d'amertume.

La Palette aux Gourmandises
6 rue du Général Leclerc
34450 Vias
06 50 47 16 17 - breton-cpdd@live.fr

Vias

Médaille de bronze

Bâtonnet de nougatine

Dans la famille Boudet on cultive le goût du secret de fabrication de confiseries qui ont fait la réputation de cette lignée piscénoise. Jean-Marie offre une variation de friandise innovante mariant subtilement la nougatine cuite à sec et le chocolat.

Jean-Marie Boudet
Chemin Saint-Christol - 34120 Pézenas
04 67 98 16 32
boudet.sarl@club-internet.fr

Pézenas



Médaille d'or



La rousse des Aucels

Au commencement de la bière on trouve le houblon alsacien et une orge torréfiée avec soin pour lui donner sa couleur rousse, ses notes de caramel et sa rondeur.

Ainsi naît la Rousse des Aucels, bière élaborée par ce duo d'amis, dont le crédo est avant tout la convivialité et le partage. La Rousse se définit comme une bière consensuelle, avec un beau retour olfactif, elle fédère un public amateur plus large.

A servir très fraîche entre 4 et 6°.

La brasserie des Aucels
84 avenue Jean Jaurès
34600 Bédarieux
06 86 24 87 29 – brasserie.des.aucels@gmail.com

Bédarieux

Médaille d'argent



Blue Jay

Numa et Jean-Baptiste un tandem qui offre une production de bières atypiques comme Blue Jay. Bière douce, ronde élaborée avec du houblon américain qui lui confère un goût de fruits exotiques se démarquant des standards européens. Sitôt produite, sitôt vendue.

Zoobrew
185 avenue Blaise Pascal
34170 Castelnau-le-Lez
04 67 40 69 74 – contact@zoobrew.fr

Castelnau-le-lez

Médaille de bronze



King Louie

Une bière au caractère bien épicé par la présence du seigle, tempéré par le malt donnant une note sucrée punchée par le fruité du houblon. Une belle ambrée forte de 7.5° riche d'un équilibre parfait dans ses mélanges aromatiques.

Castelnau-le-lez
Zoobrew
185 avenue Blaise Pascal
34170 Castelnau-le-Lez
04 67 40 69 74 – contact@zoobrew.fr

Zoobrew
185 avenue Blaise Pascal
34170 Castelnau-le-Lez
04 67 40 69 74 – contact@zoobrew.fr



Médaille d'or

Fougasse aux olives

La déclinaison de la brioche traditionnelle en version salée n'est autre que la fougasse aux olives de Vivien Durand enrichie de graines de tournesol, lin, millet et flocons d'avoine pour le côté croquant toasté. Voilà de quoi rassasier une petite fringale.

Boulangerie Pâtisserie Vivien Durand
Avenue de la Gare
34390 Olargues
04 67 97 73 98 - viviendurand@orange.fr

Olargues

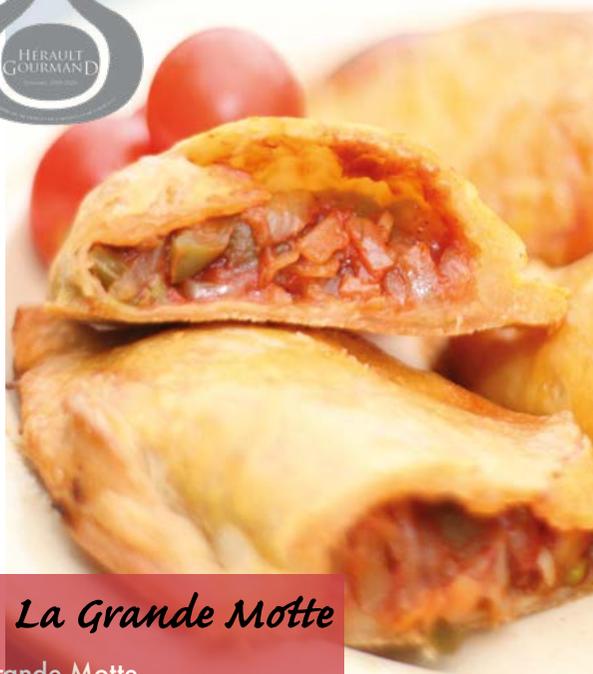
54

Médaille d'argent

La coca frita



Les origines méditerranéennes d'Andrée Cianini l'ont naturellement amenée à proposer la coca frita, chausson fourré de poivrons rouges et verts, tomates concassées et épices. Ce généreux assemblage de légumes du soleil est à manger froid ou chaud.



La Grande Motte

Costagliola
Avenue Robert Fages
CC Le Miramar 34280 La Grande Motte
04 67 29 91 49 - cianni.andree@hotmail.com

Pâtes levées salées



Médaille d'or

Le noisetier

Gourmand, généreux, le noisetier est, pour cette fondue de noisettes, un subtil mélange d'insert chocolat noir habillé d'une glace à la noisette du Piémont IGP, sur un biscuit dacquoise à la noisette et décoré de chocolat maison.



Les Glaces de la Bouline
23 Grand rue Mario Roustan
34200 Sète
04 99 02 63 16 - glacier-labouline@sfr.fr

Sète

55

Médaille d'argent

L'ardéchois



Associer la glace et le marron résulte d'un certain art : une crème glacée vanille mariée à une crème de marron, un marbrage de confiture de châtaigne avec des marrons confits : voilà un entremet à partager à la maison.



Sète

Les Glaces de la Bouline
23 Grand rue Mario Roustan - 34200 Sète
04 99 02 63 16
glacier-labouline@sfr.fr

Glaces



Médaille d'or

Sortilège

Le sortilège, assemblage de différents arabicas est un café équilibré au parfum unique. Sa torréfaction à la française dite « robe de bure » colore le grain d'une teinte ambrée, et développe ses qualités aromatiques. A consommer idéalement après le déjeuner.

Brûlerie du Courreau
9 rue du Faubourg du Courreau
34000 Montpellier
04 67 92 30 11 - olivier2205@gmail.com

Montpellier

56

Médaille d'argent

Mexique bio

Cultivé dans de petites plantations de l'état de Chiapas au Mexique, ce café doux et suave présente un corps généreux en bouche et révèle des arômes délicats et onctueux.



Brûlerie du Courreau
9 rue du Faubourg du Courreau
34000 Montpellier
04 67 92 30 11 - olivier2205@gmail.com

Montpellier

Cafés



Médaille d'or

Punch au rhum ananas flambé citron vert

La recette du punch de Noémie est une déclinaison revisitée de la recette traditionnelle de cette boisson tropicale. Une macération en bouteille pour développer les arômes ananas citron vert.

K'ribean Cocktail
6bis rue Cimentée
34430 Saint-Jean-de-Védas
06 58 13 60 56 – noemie.terrasse@live.fr

Saint-Jean-de-Védas

57

Médaille d'argent

La fine Faugères I.G.

Après distillation dans un alambic à repasse, cette liqueur vieillit 10 ans en fût de chêne. Sa production de plus de 150 ans tombée dans l'oubli, renaît à l'initiative des vignerons, l'atelier du bouilleur et l'Union des Distilleries de la Méditerranée.



L'atelier du bouilleur
9 avenue de Béziers – 34480 Autignac
09 73 25 40 83
contact@atelier-du-bouilleur.fr

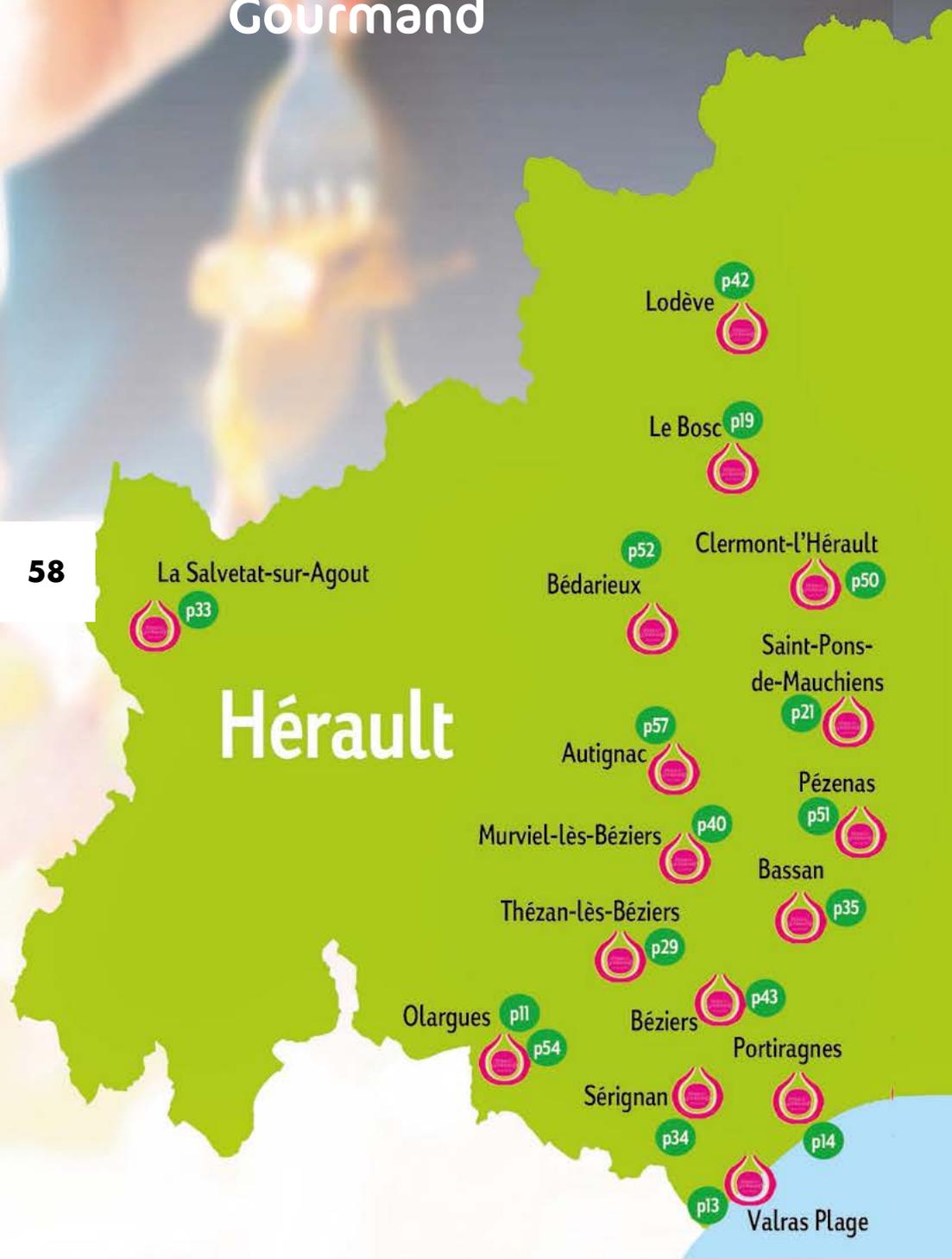
Autignac

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

liqueurs et boissons
alcoolisées

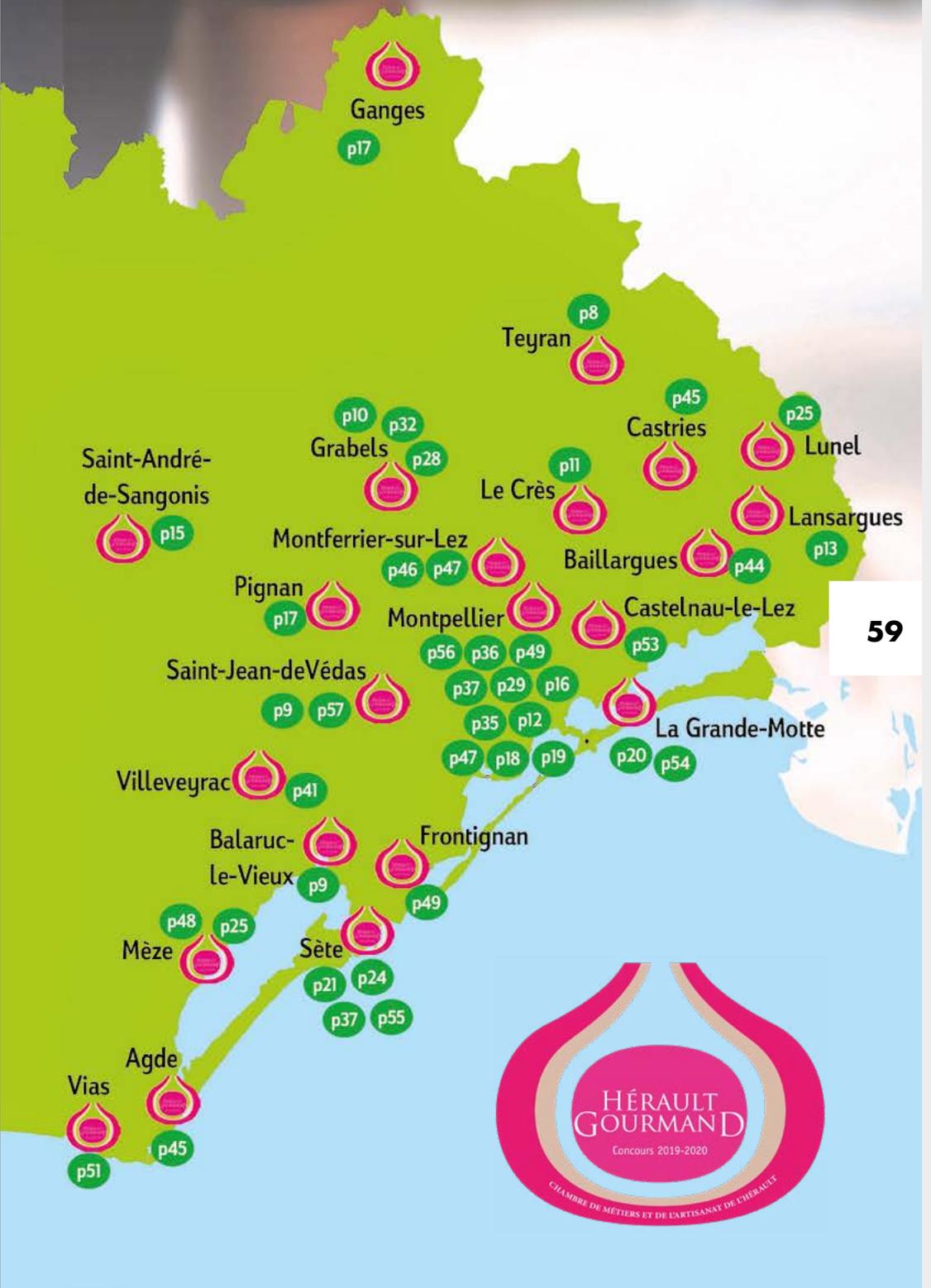
Carte des mets Hérault Gourmand

58



Hérault

59



Carte des vins Hérault Gourmand

60

Hérault

p31 Saint-Jean-de-Minervois
Domaine de Barroubio
Coopérative Le Muscat

p27 Saint-Chinian
Coopérative Les Vignerons de Saint-Chinian

p27 Roquebrun
Coopérative Les Vins de Roquebrun

p26 Abeilhan
Coopérative Les Caves Molière
Domaine Saint-Georges d'Ibry

p26 Montblanc
Coopérative Les Vignerons de Montblanc

p38 Alignan-du-Vent
Domaine de Brescou

p38 Pouzolles
Domaine de l'Arjolle

p26 Florensac
Coopérative du Florensac

p23 Pomérols
Coopérative Les Costières de Pomérols

p23 Pinet
Coopérative L'Ormarine
Les Domaines de Petit Roublé

p22 Castelnau-de-Guers
Domaine de La Mirande
Domaine des Lauriers

p22 Montagnac
Coopérative Les Vignobles Montagnac

p38 Puilacher
Coopérative Clochers et Terroirs

p39 Ceyras
Château des Crès Ricard,
Domaines Paul Mas

p39 Saint-Félix-de-Lodez
Coopérative Les Vignerons de Saint Félix Saint-Jean - Cave de Fontjoya

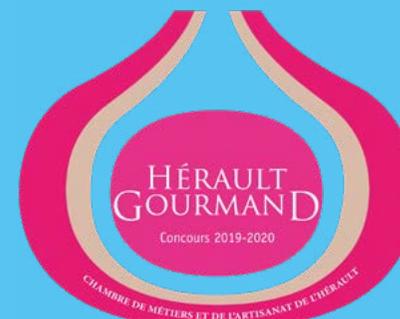
p39 Aniane
Domaine Croix de Saint-Privat

p30 Frontignan
Domaine du Mas de Madame
Coopérative Frontignan Muscat

p30 Vic-la-Gardirole
Domaine du Mas Neuf,
Vignobles Jean Jean

p30 Mireval
Coopérative Les Caves de Rabelais

p26 **p31** Vérargues
Coopérative Les Vignerons du Muscat de Lunel



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

61



Merci aux jurés Hérault Gourmand

Jury final : Monsieur Le président d'Honneur : Professeur Henri Pujol

Annie Alaver, Michèle Aprile, Michel Audrin, Claude Barral, Jean-Philippe Beldame, Didier Boineau, Florence Bonno, Hussein Bourgi, Christophe Cluet, Pierre Colin, Jean Cros, Jean-Baptiste Declock, Eric Déjean, Isabelle Escarguel, Jean-Pierre Garcia, Jean-Christophe Gégot, Cyril Grenados, Alain Guiraud, Danielle Guiraud, Sylvain Hamonet, Pascal Kryzanski, Monserrat Marck, Céline Mazoin, Alain Moussy, Elisabeth Moussy, Charline Papet, Jean-Pierre Passaga, Olivier Philippe, Pierre Pic, Patricia Poissonet, Christian Poujol, Patrick Puel, Gérard Reynaud, Stéphane Rosales, Florence Saez, Pierre Sampietro, Jean-Luc Sébastia, Philippe Senaux, Marie-Thérèse Séverac, Pierre Sincholle Itier, Bruno Strotz, Camille Tabet, Jacques Viallon.

Jury dégustation : produits pain pâtisserie à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault à Montpellier

Michèle Aprile, Camille Beaune, Réda Boujout, Jean-Pierre Boyé, Jean-François Carlier, Pauline Fabre, Cyril Grenados, Alain Guiraud, Danielle Guiraud, Lionel Haubois, Michaël Hervé, Caroline Huchet, Aurore Jalousinski, Catherine Jillet, Lenaïc Lanckriet, Florian Moglioni, Richard Moquet, Jean-Pierre Passaga, Samuel Philip, Pierre Pic, Pascal Quéré, Stéphane Rouxhet, Antoine Soive, Catherine Valgalier.

Jury dégustation : produits traiteur au Lycée Charles De Gaulle à Sète

Michèle Aprile, Michel Audrin, Sylvie Ballester, Magalie Belkebir, Didier Boineau, Jean Cros, Jean-Marc Forest, Michel Gras, Alain Guiraud, Danielle Guiraud, Hélène Julien, Didier Marragou, Antoine Martinez, Jean-Marc Maynadier, Mickaël Moretti, Stéphane Moulias, Alain Moussy, Elisabeth Moussy, Alain Moussy, Gérard Pailhas, Pierre Pic, Gérard Raynaud, Stéphane Rosales, Joël Trezieres, Maxime Villeprand.

62

Partenaires Hérault Gourmand

Midi Libre

Merci à **Olivier Biscaye** -
Directeur de la rédaction de Midi Libre



Merci à **Hussein Bourgi** - Conseiller régional représentant **Carole Delga**
Présidente de la Région Occitanie



Merci à **Claude Barral** - Vice-Président du Conseil départemental de l'Hérault représentant le Président **Kléber Mesquida**



Merci à **Pascal Kryzanski** - Adjoint au Maire de Montpellier représentant **Philippe Saurel** - Maire de Montpellier et Président de Montpellier Méditerranée Métropole

63



Merci à **Christophe Histe, Patrice Fina et leur équipe**



Merci à **Marie-Laurence Cane, Sylvain Hamonet, Olivier Van Gele, Florence Saez et leurs élèves**





Chambre
de **Métiers**
et de l'**Artisanat**

HÉRAULT

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

154 rue Bernard Giraudeau - CS 59999

34187 Montpellier Cedex 4

04 67 72 72 00

chambredemetiers@cma-herault.fr

www.cma-herault.fr

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault (CGAD34)

60 allée Alain Corneau - 34080 Montpellier

04 67 04 03 83

cgad34@akeonet.com

www.cgad34.com



Chambre d'agriculture de l'Hérault

Mas de Saporta - CS 10 010

34875 Lattes Cedex

04 67 20 88 00

contact@herault.chambagri.fr

www.herault.chambre-agriculture.fr