HÉRAULT GOURMAND

CONCOURS 2023-2024

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









Chambre de Métiers et de l'Artisanat OCCITANIE HÉRAULT

Guide 2023-2024

Circuit-court, la bonne recette du «Bien-Manger» artisanal



Le concours **Hérault Gourmand**, organisé par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault en partenariat avec la CGAD 34 depuis plus de **20 ans** et plus récemment avec la Chambre d'Agriculture, est un prestigieux label gage de qualité.

Près de **400 produits** ont été dégustés à l'aveugle et méticuleusement scrutés par des jurés issus du monde artisanal, politique et médiatique, que je remercie. Evalués avec discernement, seulement un tiers d'entre eux a pu accéder au jury final organisé le 20 avril 2023 à Montpellier.

Dans cette nouvelle édition du guide Hérault Gourmand, vous découvrirez une soixantaine de **mets d'exception** réalisés par les meilleurs artisans de bouche de l'Hérault.

Avec l'arrivée du nouveau chef **Gregory Doucey** à la présidence d'honneur du concours, la « famille » Hérault Gourmand s'agrandit.

Récompensé par le Guide Michelin et le Gault & Millau, issu d'une famille d'artisans ayant reçu plusieurs distinctions au concours Hérault Gourmand, il nous a fait l'honneur de quitter les fourneaux du restaurant **In Fine** à Frontignan pour parrainer cet événement lui tenant à cœur.

Valorisant le **savoir-faire artisanal** avec des **produits locaux** de qualité, le guide Hérault Gourmand est une référence sur notre beau territoire héraultais.

De La Salvetat-sur-Agout à Lunel en passant par Sète, Béziers ou Montpellier, je vous invite à découvrir les richesses emblématiques de nos terroirs !

Christian POUJOL

Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault
Vice-président de la CMAR Occitanie



UN TERRITOIRE AU PATRIMOINE GASTRONOMIQUE INÉGALABLE

Quel honneur pour moi d'avoir été choisi pour présider le concours Hérault Gourmand 2023.

Il met à l'honneur l'artisanat local des métiers de bouche et la richesse de notre patrimoine gastronomique.

Profitez bien de ce guide pour aller rendre visite aux Artisans et déguster leurs produits médaillés.

Gregory DOUCEY

Président d'honneur du concours
Chef du restaurant In Fine à Frontignan

LES MEILLEURS VINS POUR DES METS D'EXCEPTION

Les vignerons de notre département œuvrent pour la qualité des vins reconnue au-delà de nos frontières et dont 80% sont sous signes de qualité.

Nous avons choisi pour Hérault Gourmand une sélection des meilleurs vins de nos terroirs, tous médaillés du Concours Général Agricole 2023, s'associant gustativement à merveille aux mets sélectionnés.

Je vous souhaite une agréable dégustation !

Jérôme DESPEY

Président de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault



Sommaire

Pâtes levées salées.....5
Croissants.....6
Baguettes.....7
Pains spéciaux.....8
Confitures.....9
Pâtes levées sucrées.....10
Prix spécial bio.....11
Produits de la mer : entrées.....12
Plats cuisinés.....13
Produits de la mer : plats.....14
Foies gras.....15
Charcuteries sèches.....16
Plats cuisinés à base de viande.....17
Charcuteries cuites.....18
Condiments et Confits.....19
Boissons non alcoolisées.....20
Bières.....21
Pâtisseries fraiches.....22
Biscuits moelleux.....23
Chocolats.....24
Confiseries.....25
Gâteaux secs.....26
Glaces.....27
Cafés.....28
Liqueurs et boissons alcoolisées.....29
Carte des mets Hérault Gourmand.....30
Carte des vins Hérault Gourmand.....32
Accord mets et vins.....34

Directeur de publication : Christian Poujol - Photos mets Hérault Gourmand © Gilles Lefrancq sauf mention contraire
Crédit Photo : J Despey_Marc Ginot / G Doucey
C Poujol_CMA34/Gilles Lefrancq Imprimé par Imprimerie Reprint

Médaille d'or

La Fougasse aux Olives

La fougasse est une spécialité culinaire avec une mie épaisse et moelleuse garnie d'olives à déguster à toute heure.

Gourmandises et Tradition
3 avenue du Stade
34160 **Beaulieu**
04 67 29 51 21





Médaille d'argent

Flûte aux 3 fromages

Avec sa pâte pétrie au blé local, cette flûte au cheddar, parmesan et gruyère est un régal pour un amateur de fromage.

Au Palais des Saveurs
9 Place Jean Jaurès
34310 **Capestang**
04 67 93 33 96



Médaille de bronze

Le Stick aux Olives

Un stick gourmand et craquant dont chaque bouchée est une farandole d'olives vertes, noires et de graines de pavot.

La Belle Meunière
Route de Vendargues
34830 **Jacou**
04 99 62 74 07



Médaille d'or

Le Croissant généreux

Le croissant, le vrai pur beurre au format généreux, celui dont la croûte est juste craquante à souhait.

Boulangerie Oh La La
5 rue de la Fontaine
34440 **Nissan-Lez-Enserune**
07 80 11 16 62

Médaille d'argent

Le Croissant feuilleté

La réussite de ce croissant est le résultat d'un travail patient de tourage pour une pâte feuilletée pur beurre.



La Talmelière
4 boulevard Gambetta
34110 **Frontignan**
04 67 48 34 43



Médaille de bronze

Le Croissant pur beurre

Dans la pure tradition de fabrication de la viennoiserie ce croissant peut vous étonner et vous régaler.

Maison Vermain
5 rue Jules Ferry
34170 **Castelnau-le-Lez**
04 34 43 51 64

Médaille d'or

Label Baguette

La baguette Tradition est façonnée avec une farine label rouge d'un produit phare de la boulangerie française.

La Talmelière
4 boulevard Gambetta
34110 **Frontignan**
04 67 48 34 43





Médaille d'argent

La Baguette de Khorazan

Une baguette de blé dur issue des cultures occitanes, travaillée au levain naturel et fermentée longuement.

Au Fournil de Ganges
11 avenue Louis Pasteur
34190 **Ganges**
04 67 73 82 74

Médaille de bronze

La Baguette Tradition

La Festive est une baguette artisanale de tradition française réalisée dans les règles de l'art.

Maison Vermain
5 rue Jules Ferry
34170 **Castelnau-le-Lez**
04 34 43 51 64





Médaille d'or

Le Citron Breton

Une belle miche de farine complète aux écorces de citron et enrobée de flocons de sarrasin pour un pain très spécial.

Au Rythme du Pain
11 rue du Faubourg Boutonnet
34000 **Montpellier**
04 99 65 51 67

Médaille d'argent

Le Pain Jasspain

La spécificité de ce pain est d'être feuilleté et parfumé au vin avec un ajout de noix à cette pâte pour un supplément de craquant.



Chez Adiche
Place aux jeunes
34980 **Combaillaux**
06 19 18 19 03



Médaille de bronze

Le Pain de meule céréales

Une moisson de céréales torréfiées associées à de la farine locale donne à ce pain au levain un goût unique.

Au Palais des Saveurs
9 place Jean Jaurès
34310 **Capestang**
04 67 93 33 96

Médaille d'or

Caramiel

Un étonnant mélange de caramel et de miel, pour une pâte à tartiner à déguster à tout moment de la journée.

Boulangerie Oh La La
5 rue de la Fontaine
34440 **Nissan-Lez-Enserune**
07 80 11 16 62





Biscuiterie Saint Guilhem
58 rue Saint Guilhem
34000 **Montpellier**
04 67 17 48 54

Médaille d'argent

Confiture de poivron rouge

Un accompagnement réussi pour vos fromages ou le foie gras qui saura ouvrir vos papilles à ce fruit du soleil.



Médaille de bronze

Confiture de citre orange badiane

Cuite au chaudron en cuivre, cette confiture est un équilibre entre l'agrume, le sucré sur un arrière-goût anisé.

Le Temps des Confitures
5 rue Mareschal
34000 **Montpellier**
07 54 36 33 50



Médaille d'or

Cruffin à la Fève Tonka

N'attendez pas pour goûter cette viennoiserie garnie d'une crème infusée à la fève tonka : une découverte gustative.

L'Aurore Boréale
203 rue de la Mine
34980 **Saint-Gély-du-Fesc**
06 02 09 79 77

Médaille d'argent

Tourbillon

Drôle de viennoiserie que ce tourbillon-croissant qui associe le chocolat et une garniture de ganache chocolat.



Des Rêves et du Pain
10 rue Eugène Lisbonne
34000 **Montpellier**
04 67 91 21 15



Médaille de bronze

L'Orangette

L'orangette est une brioche qui, comme son nom l'indique, est à la fleur d'oranger, sur une coque chocolatée.

L'Atelier de St Bauzille
861 avenue du Chemin Neuf
34190 **Saint Bauzille de Putois**
04 67 73 42 28



Médaille d'or

Alaryk double

Bière brassée selon la tradition des bières blondes fortes avec des notes épicées et une belle amertume en bouche.

Alary Boissons
2 rue des Poiriers
34500 **Béziers**
04 67 80 12 76



Cafeto
17 rue du Moulin de Tourtourel
34880 **Laverune**
06 58 43 32 78

Médaille d'argent

Café Tolima

Equilibré avec des notes de chocolat noir apportant de la puissance et des agrumes pour la saveur fruitée en bouche.

Médaille de bronze

Café Garat

Complexe et harmonieux, ce café relevé avec des fruits rouges et un goût de chocolat vous laissera en bouche une note citronnée.



Cafeto
17 rue du Moulin de Tourtourel
34880 **Laverune**
06 58 43 32 78



Médaille d'or

Tourte au poulpe

Le poulpe est un des produits phare de notre terroir si bien mis en valeur dans cette tourte gourmande.

Poids Gourmand
Les Halles, 79 cours Gabriel Peri
34400 **Lunel**
06 68 38 56 95

Médaille d'argent

La Tielle

La tielle est le produit emblématique du bassin de Thau et sa recette gardée secrète vous enchantera les papilles.



Polpo
1 bis rue Jean Jaurès
34140 **Bouzigues**
07 88 62 90 76

Produits de la Mer : entrées



Médaille de bronze

Muge mariné

Le muge mariné est un poisson dont la valorisation demande un vrai savoir-faire avec une marinade bien dosée.

Le Fumoir d'Oc
47 rue des Garrigues
34190 **Saint Pons de Mauchiens**
06 07 29 64 35



Médaille d'or

Petit pâté de Pézenas

Cette spécialité anglaise réinventée à Pézenas est une bobine farcie de viande confite et de citron pour une saveur sucrée/salée.

Stéphane Votre Pâtissier
26 rue de Silène
34120 **Castelnau de Guers**
06 75 73 17 81

Plats cuisinés



Médaille d'argent

Gratin dauphinois

Convivial et gourmand, le gratin dauphinois est un emblème de notre cuisine qui restera toujours plébiscité.

Boucherie Juvenal
78 avenue du Pont Juvenal
34000 **Montpellier**
04 67 99 81 92

Médaille de bronze

Tarte de Pézenas

Une tarte revisitée dont la pâte feuilletée est garnie de viande de mouton aromatisée de citron sucré.



Stéphane Votre Pâtissier
26 rue de Silène
34120 **Castelnau de Guers**
06 75 73 17 81



Médaille d'or

Bourride royale

Cousine de la bouillabaisse, la bourride est une recette à base de poissons, fruits de mer et légumes liés à l'aioli.

Ratatouille et Coquillages
6 rue du Versant
34670 **Saint-Brès**
07 62 05 75 50

Médaille d'argent

Moules farcies à la sétoise

Ces moules farcies sont une réussite et les clients ne se lassent pas de cette spécialité de la maison.



Den'Cuisine
13 rue Jules Verne
34140 **Mèze**
07 62 43 25 70



Médaille de bronze

Moules farcies traditionnelles

Ce qui fait la différence de ces moules, c'est la farce : savant travail de la viande, des épices et de la tomate.

Ratatouille et Coquillages
6 rue du Versant
34670 **Saint-Brès**
07 62 05 75 50



Médaille d'or

Foie gras mi-cuit

Ce produit festif nécessite un véritable savoir-faire pour en révéler la finesse et le valoriser sans artifices.

Petits Plats et Compagnie
7 avenue du Château
34790 **Grabels**
06 11 14 19 54

Médaille d'argent

Foie gras de canard mi-cuit au porto

Un foie gras de canard travaillé de manière traditionnelle, dont la saveur est exhaustée par un ajout de porto.

Boucherie Marragou
1 bis avenue de Pouzols
34230 **Le Pouget**
04 67 96 80 26





Médaille d'or

Saucisson sec pur porc

Un saucisson sec pur porc respectant une fabrication traditionnelle qui vous assure une charcuterie authentique.

Boucherie Marragou
1 bis avenue de Pouzols
34230 **Le Pouget**
04 67 96 80 26

Médaille d'argent

Saucisse sèche au roquefort

Une belle association du roquefort et du porc pour cette saucisse sèche à déguster à l'apéritif ou en entrée.



Maison Cabrol
Place de Compostelle
34330 **La Salvetat sur Agout**
04 67 97 61 97

Charcuteries sèches



Médaille de bronze

Sauciron original

Drôle de nom pour ce saucisson rond sans boyau, affiné longuement et qui se décline en plusieurs variantes.

Petits Plats et Compagnie
7 avenue du Château
34790 **Grabels**
06 11 14 19 54

Médaille d'or

Tourte au ris de veau

Avec cette tourte le ris de veau est valorisé comme il se doit avec un savant ajout de béchamel et de champignons.

Maison Romeu
390 avenue Paul Demarne
34800 **Canet**
04 67 96 53 14



Plats cuisinés à base de viande



Maison Renault
Espace Bocaud
34830 **Jacou**
04 67 63 20 32

Médaille d'argent

Tajine de poulet

Ce plat typique d'Afrique du nord aux saveurs parfumées connaît un vrai succès auprès de ceux qui l'ont dégusté.

Médaille de bronze

Poulet au curry coco

Un plat à la mode tropicale pour faire entrer le soleil dans votre assiette et revisiter le sacro-saint poulet rôti.



Severine Traiteur
29 avenue d'Espondeilhan
34290 **Servian**
06 30 99 46 91



Médaille d'or

Remplegade

La remplegade ou l'art de valoriser la couenne avec de la viande de porc pour un roulé à déguster chaud ou froid.

Maison Michel
26 place du Jeu de Ballon
34380 **Viols-le-Fort**
04 67 55 00 73

Médaille d'argent

Pâté en croûte au canard et aux fruits secs

Un pâté en croûte au canard enrichi de farce de porc et de fruits secs pour un goût équilibré entre salé et sucré.

Boucherie Marragou
1 bis avenue de Pouzols
34230 **Le Pouget**
04 67 96 80 26



Médaille d'or

Sel des garrigues

Un sel de Camargue qui fleure bon la garrigue avec ses arômes puissants de thym, romarin, sarriette et cade.

Les Cueilleuses Sauvages
80 impasse du Jasset
34070 **Montpellier**
07 67 75 85 78



Médaille d'argent

Tête d'ail noir

Un condiment aux multiples bienfaits pour la santé et plébiscité par les gastronomes pour ses qualités gustatives.



French Black Garlic
92 rue de Saissac
34500 **Béziers**
06 25 77 11 99

Médaille de bronze

Vinaigre des 4 voleurs à l'ail noir

Ce vinaigre élaboré à partir de pomme fermentée associée à 14 plantes et de l'ail noir est macéré pendant 3 mois.





Médaille d'or

Sirop de thym

Ce sirop élaboré à partir de thym infusé peut être utilisé comme une boisson fraiche ou aromatiser vos plats.

L'Atelier du Sirop
12 avenue de Villeveyrac
34140 **Mèze**
07 83 31 16 24

Médaille d'argent

Boisson hibiscus-pomme

L'hibiscus associé à de la pomme confère à cette boisson un bel équilibre entre acidité et saveurs fruitées.



Oleo Sine
ZAE Les Trois Fontaines
34230 **Le Pouget**
06 18 90 05 59



Médaille de bronze

Sirop de basilic frais

L'infusion de feuilles de basilic frais est un savant dosage d'eau micro filtrée et de sucre avec une pointe d'acidité.

L'Atelier du Sirop
12 avenue de Villeveyrac
34140 **Mèze**
07 83 31 16 24

Médaille d'or

Lez rousse

La Lez rousse ose la rencontre du caramel et des châtaignes pour s'offrir une couleur ambrée et sa saveur maltée.

Brasserie du Lez
7 bis ZA Saint Julie
34980 **Montferrier-sur-Lez**
06 69 02 30 02





Alary Boissons
2 rue des Poiriers
34500 **Béziers**
04 67 80 12 76

Médaille d'argent

Alaryk double

Une bière brassée selon la tradition des bières blondes fortes avec des notes épicées et une belle amertume en bouche.

Également primé dans la catégorie Prix Bio p.11

Médaille de bronze

Lez blonde cascade

Des saveurs agrumées associées à une dose d'amertume pour cette bière blonde savamment équilibrée.



Brasserie du Lez
7 bis ZA Saint Julie
34980 **Montferrier-sur-Lez**
06 69 02 30 02



Médaille d'or

Tarte vanille caramel

Beau mélange d'équilibre entre la vanille et le caramel pour une ganache onctueuse sur cette tartelette sucrée.

Maison Garcia
152 avenue de la Plage
34410 **Sérignan**
04 67 32 43 44

Médaille d'argent

L'Époustouflan

Il porte bien son nom Epoustouflan : étonnant, ce flan pâtissier à la vanille de Madagascar ne peut que vous procurer du plaisir.



Clément Boursiquot Patisserie
Route de Montpellier
34730 **Prades-le-Lez**
04 67 55 56 81

Pâtisseries fraîches



Médaille de bronze

Coup de soleil

Plein soleil sur ce biscuit noisette avec sa mousse caramel orange, sa crème vanille et sa couleur dorée.

Pâtisserie Marc Cheillan
Les Halles, Place Pierre Sémard
34500 **Béziers**
07 69 10 68 98



Médaille d'or

La tarte qui choc'

Chocolat, praliné, amandes et noisettes voilà une association gourmande et réussie pour la tarte qui choc'.

Clément Boursiquot Patisserie
Route de Montpellier
34730 **Prades-le-Lez**
04 67 55 56 81

Biscuits moelleux

Médaille d'argent

L'Agathois

Un biscuit aux amandes auquel s'ajoute la douceur sucrée du melon pour donner à l'Agathois une belle saveur.

Kkot
16 rue Ernest Renan
34300 **Agde**
07 68 17 39 25



Médaille d'or

Tablette de chocolat fourrée au praliné amande noisette

Une tablette de chocolat gourmande et irrésistible à souhait fourrée au praliné, aux amandes et noisettes.



Clément Boursiquot Patisserie
Route de Montpellier
34730 **Prades-le-Lez**
04 67 55 56 81

Médaille d'or



Chamallow'ours

Profitons d'une pause plaisir avec cette guimauve ourson, aromatisée à la vanille et enrobée de chocolat.

Chocolaterie Gonzalez
5590 av. de Vendargues
34830 **Jacou**
04 99 77 10 82

Médaille d'argent

Pâte de fruit à la mangue

Un carré de gourmandise qui vous transportera sous les tropiques le temps d'une dégustation sucrée et fruitée.

Biscuiterie Saint Guilhem
58 rue Saint Guilhem
34000 **Montpellier**
04 67 17 48 54





Médaille d'or

Gâteau basque

Un gâteau dont la pâte sablée délicieusement gourmande révèle un garnissage de crème onctueuse parfumée à la vanille.

Des Rêves et du Pain
10 rue Eugène Lisbonne
34000 **Montpellier**
04 67 91 21 15

Médaille d'argent

Zezette de Sète

Ce biscuit oblong saupoudré de sucre cristal révélant des arômes de vanille est un emblème historique de la maison.



Zézette la Belle Epoque
214 rue des Sauniers
34110 **Frontignan**
04 67 43 90 67



Médaille de bronze

Pescalette du balcon

Un biscuit moelleux fabriqué à base de fleur d'oranger et de muscat de Lunel pour cette gourmandise pescalune.

Le Balcon Gourmand
26 Cours Gabriel Peri
34400 **Lunel**
04 67 99 94 78



Médaille d'or

Glace au lait de vache léché merengada

Une belle fraîcheur pour cette glace meringuée associée à des écorces d'orange et citron et parfumée à la cannelle.

Le Jardin des Glaces
17 bis av. Villespassans
34360 **Cébazan**
06 16 35 01 33

Médaille d'argent

Glace basik-citron

Un mélange étonnant pour dépasser le classique sorbet citron grâce au basilic infusé qui révèle une belle fraîcheur.

La Chocolaterie du Blason
7 rue du Chardonnay
34800 **Clermont l'Hérault**
04 99 91 68 40





Médaille d'or

Café Ethiopie

Un café enrichi de notes fruitées qui se caractérise par un mélange complexe de saveurs acidulées et amères.

Astere Coffee
4 rue Marceau
34000 **Montpellier**
06 61 78 37 04

Médaille d'argent

Café Tolima

Equilibré avec des notes de chocolat noir apportant de la puissance et des agrumes pour une saveur fruitée en bouche.

Également primé dans la catégorie Prix Bio p.11



Cafeto
17 rue du Moulin de Tourtourel
34880 **Laverune**
06 58 43 32 78



Médaille de bronze

Café Garat

Complexe et harmonieux, ce café relevé avec des fruits rouges et un goût de chocolat vous laissera en bouche une note citronnée.

Également primé dans la catégorie Prix Bio p.11

Cafeto
17 rue du Moulin de Tourtourel
34880 **Laverune**
06 58 43 32 78

Médaille d'or

Menthe folle

Une boisson forte en émotions tant son goût de menthe est une explosion en bouche.

Pêché originel
9 impasse du Carignan
34420 **Cers**
07 70 16 30 13





Médaille d'argent

Citron givré

Une liqueur avec un juste dosage entre l'alcool et la crème de citron vert exhaussée par l'arôme naturel de citron.

Pêché originel
9 impasse du Carignan
34420 **Cers**
07 70 16 30 13

Médaille de bronze

Pêche terrible

La crème de pêche donne à l'alcool une douceur sucrée et tellement estivale à cette boisson à consommer avec modération.



Pêché originel
9 impasse du Carignan
34420 **Cers**
07 70 16 30 13


30
31
Ganges
p7
Saint-Bauzille-de-Putois
p10
Viols-le-Fort
p18
Saint-Gély-du-Fesc
p10
Combaillaux
p8
Prades-le-Lez
p22
p23
p24
Beaulieu
p5
Montferrier-sur-Lez
p21
Saint-Brès
p14
Grabels
p15
p16
Jacou
p5
p17
p25
Lunel
p12
p26
Castelnau-le-Lez
p6
p7
Clermont-L'Hérault
p27
Le Pouget
p15
p16
p18
p20
Canet
p17
La-Salvetat-sur-Agout
p16
Montpellier
p9
p10
p13
p8
p26
p19
p25
p28
Saint-Pons-de-Mauchiens
p12
Lavérune
p28
Bouzigues
p12
Castelnau-de-Guers
p13
Frontignan
p6
p7
p26
Cébazan
p27
Servian
p17
Mèze
p14
p20
Sète
p29
Béziers
p19
p22
Cers
p29
Agde
p23
Capestang
p5
p8
Nissan-Lez-Enserune
p6
p9
Sérignan
p22
HÉRAULT GOURMAND
CONCOURS 2023-2024
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'HÉRAULT

Hérault

Saint-Saturnin-de-Lucian
Domaine Fonjoya

Saint Geniès des Mourgues
Les Coteaux de Montpellier

Entre Vignes
Les Vignerons du Muscat de Lunel

Saint-Félix-de-Lodez
Domaine de Fenouillet

Saint-Jean-de-Cuculles
Rambier Vignerons

Fontès
La Fontesole

Lavérune
Château de l'Engarran

Montagnac
Les Vignerons Montagnac Domitienne
Domaines Paul Mas

Roquebrun
Les Vins de Roquebrun

Vic-la-Gardiole
Domaine du Mas de Jacquet

Pierrerue
Domaine Belot

Pinet
Coopérative l'Ormarine
Les Domaines de Petit Roubié

Corneilhan
Terroirs en Garrigues

Abeilhan
Domaine
Saint-Georges d'Ibry

Saint-Jean-de-Minervois
Domaine de Barroubio

Pomérols
Les Costières de Pomérols

Saint-Chinian
Coopérative Les Vignerons de Saint-Chinian
La Linquiere

Florensac
Coopérative de Florensac

Marseillan
Les Caves Richemer

La Caunette
Domaine de Babio

Maraussan
Les Vignerons du Pays d'Ensérune

Cers
Domaine
Alma Cersius

Vias
Domaine Preignes
Le Vieux

Sérignan
Les Vignerons de Sérignan

Produits de la mer : entrées et AOP Picpoul de Pinet

Coopérative de *Florensac*
04 67 77 00 20

Coopérative de l'Ormarine *(Pinet)*
04 67 77 03 10

Les Domaines de Petit Roubié *(Pinet)*
04 67 77 09 28

Les Costières de *Pomérols*
04 67 77 01 59

Les Vignobles de *Montagnac*
04 67 24 03 74

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

Domaines Paul Mas *(Montagnac)*
04 67 90 16 10

Terroirs en Garrigues *(Corneilhan)*
04 67 37 71 63

Alma Cersius *(Cers)*
04 67 39 31 79

Domaine Preignes Le Vieux *(Vias)*
04 67 21 67 82

Charcuteries sèches et AOP Saint-Chinian Rosé

Les Vignerons de *Saint-Chinian*
04 67 38 28 48

La Fontesole - Les Vignerons de *Fontès*
04 67 25 14 25

Les Côteaux de Montpellier *(Saint Geniès des Mourgues)*
04 67 86 21 99

La Linquiere *(Saint-Chinian)*
04 67 38 25 87

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

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

Les Vignerons du Muscat de Lunel *(Entre-Vignes)*
04 67 86 00 09

Mas de Jacquet *(Vic-la-Gardiole)*
04 67 78 43 03

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

Charcuteries cuites et IGP Coteaux d'Ensérune, Côtes de Thau, Coteaux de Béziers & Côtes de Thongue

Les Vignerons du Pays d' Ensérune *(Maraussan)*
04 67 90 09 80

Les Caves Richemer *(Marseillan)*
04 67 77 20 16

Les Vignerons de Sérignan
04 67 32 24 82

Saint-Georges d'Ibry *(Abeilhan)*
04 67 39 19 18

Plats cuisinés à base de viande et AOP Minervois, Terrasses du Larzac, Saint Chinian & Languedoc Saint Georges d'Orques

EARL Belot *(Pierrerue)*
04 67 38 08 96

Rambier Vignerons *(Saint-Jean-de-Cuculles)*
04 67 55 38 50

Les Vins de Roquebrun
04 67 89 64 35

Fonjoya Delta *(Saint Saturnin de Lucian)*
04 67 96 41 97

Domaine de Babio *(La Caunette)*
04 68 27 62 92

Château de l'Engarran *(Lavérune)*
04 67 47 00 02

Domaine de Fenouillet *(Saint Félix de Lodez)*
04 67 88 45 75

Mes bonnes adresses



Merci aux jurés Hérault Gourmand

Monsieur Le président d'honneur : Chef Grégory Doucey

Jury final du 20 avril 2023 à Montpellier :

Christian Poujol, Julien Michel, Stéphane Mancuso, Hussein Bourgi, Roger-Yannick Chartier, Danielle Aben, Arlette Auclert, Didier Marragou, Patrick Moroy, Florence Bonno, Mélanie Bulan, Laurent Dupuy, Florian Mesquida, Henry Boucher, Pascal Chabert, Perla Danan, Mathieu Fassio, Valérie Marco, Alain Nenoff, Patricia Poissonet, Guy Planiol, Didier Rossignol, Cyril Grenados, Thierry Clerc, Mario & André Cianni, Alain & Danielle Guiraud, Franck Menieres, Alain & Elisabeth Moussi, Jacques Cenatiempo, Fabien Soldevilla, Daniel & Brigitte Simonin, Lise Lecoq, Séverine Morel Segura, Gérald Pauzin, Iona Campistron, Catherine Saint-Hilary, Michelle April, Clémentine Maheault, Gabriel Estrague, Didier Boineau, Michel Audrin, Emmanuel Assant, Catherine Romero-Charlemagne, Gérard & Lucette Reynaud.







Préjurés des produits pain pâtisserie à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault à Montpellier : Julien Michel, Emmanuel Assant, Tess Traska, Alain & Elisabeth Moussi, , Michelle Aprile, Jonathan Cesbron, Alain & Danielle Guiraud, Laetitia Gonzalbes, Mario & Andre Cianni, Jacques Cenatiempo, Catherine Valgalier, Florian Mesquida, Gérard & Lucette Reynaud, Laeticia Ringuier, Cyril Grenados, Clémentine Maheault, Daniel & Brigitte Simonin.

Préjurés des produits traiteur au Lycée Charles De Gaulle à Sète : Franck Menieres, Alain & Elisabeth Moussy, Eric & Claude Calvo, Thierry Cavailles, Alain & Danielle Guiraud, Marion Ellul, Michael & Yohan Boutillier, Laurent Hoof, Gérard & Lucette Reynaud, Serge Rhul, Mario & André Cianni, Serge Claparede, Brigitte & Daniel Simonin, Laure Pith, Valentin Bruyere, Didier Robira.



Merci à nos partenaires historiques : La **CGAD34** et le **Département de l'Hérault.**

Merci à la **Chambre d'Agriculture de l'Hérault** qui a rejoint cette belle aventure.

Merci au **CFA Charles de Gaulle à Sète** qui a accueilli le pré-jury traiteur en mars 2023 dans ses locaux.

Partenaires Hérault Gourmand



Jury Final du 20 avril 2023 à la CMA de Montpellier



Rencontre avec Gregory DOUCEY, Chef du restaurant Infine

HÉRAULT GOURMAND
CONCOURS 2023-2024
CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'HÉRAULT

Chambre de Métiers et de l'Artisanat OCCITANIE 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

CGAD Hérault
Les entreprises alimentaires de proximité
Membre de l'U2P

CHAMBRE D'AGRICULTURE HÉRAULT

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