



OCCITANIE

HÉRAULT

DOSSIER DE PRESSE

10/02/2025

## Un chef étoilé de Pézenas préside Hérault Gourmand



« Depuis 25 ans, le prestigieux label Hérault Gourmand distingue les meilleures productions des quelque 4000 artisans des métiers de bouche de notre département.

Pour présider le jury, composé d'une centaine de goûteurs qui déguste en aveugle, la Chambre de métiers et de l'artisanat de l'Hérault a proposé à Matthieu de Lauzun d'apporter son expertise au jury du concours.

Sa première étoile au Michelin, Matthieu de Lauzun l'a obtenue à seulement 26 ans. 16 ans plus tard, cette étoile brille encore sur le restaurant de Mathieu en compagnie de trois toques au Gault et Millau.

Le secret du succès d'Hérault Gourmand, le label anti-malbouffe? C'est le mariage, en circuit court, de la gastronomie et du savoir-faire artisanal. »

**Christian Poujol**, Président de la CMA34 et Vice-Président de la CMAR Occitanie

# « Les produits artisanaux sont la base de ma gastronomie »

## **Témoignage de Matthieu de Lauzun**

« Je sors très peu de ma cuisine, mais quand la Chambre de Métiers m'a proposé la présidence d'honneur du Concours Hérault Gourmand, je n'ai pas hésité.

Pour moi, l'Artisanat a du sens, car la base de ma gastronomie, c'est le produit qui doit être authentique et exceptionnel. Ainsi, je me fournis chez mon artisan boucher qui choisit ses bêtes sur pied, de même avec mon boulanger au pain haut de gamme ; c'est ainsi que je travaille.

Hérault Gourmand est un label qui récompense le meilleur de la production artisanale du département. C'est un honneur et un grand plaisir d'assurer cette présidence. »

**Matthieu de Lauzun**, *Président d'honneur Hérault Gourmand*

*Chef étoilé du prieuré de Saint Jean de Bébian Pézenas*

## Le terroir pour inspiration, la nature source de création.

Etoilé au Michelin et triple toqué au Gault et Millau, Matthieu de Lauzun est un quadra heureux. Pourtant, à sa naissance à Lodève d'un papa médecin et d'une maman pharmacienne, rien n'annonçait son accession à l'Olympe de la gastronomie. La petite graine de sa vocation culinaire est plantée par sa Grand-mère pied-noir lors de vacances à Casablanca au Maroc. Bac ES en poche, Matthieu entame sa longue marche professionnelle par un CAP cuisine et pâtisserie. Les rudes années d'apprentissage sont jalonnées de rencontres étoilés avec des Maîtres de la gastronomie française. Il a par exemple la chance d'intégrer les prestigieuses cuisines de l'Auberge de l'III à Illhaeusern, trois étoiles au guide Michelin.

La recherche d'autres standards de la cuisine internationale l'emmènent au Japon et en Thaïlande. Nourrit de cette expérience asiatique, il rentre en France exercer chez les plus nippons des grands chefs français, Michel et Sébastien Bras à Laguiole. Ces deux années à la « Maison Bras » imprègnent Matthieu de cuisine de terroir et de saison. Et là se déclenche une furieuse envie d'ouvrir son établissement avec le terroir pour inspiration et la nature source de création.

Il concrétise ce rêve en octobre 2007 à Gignac. Ce coup d'essai, est un coup de maître, puisque 15 mois plus tard, il décroche, mieux que la lune, en l'occurrence, une étoile au guide Michelin.

16 ans plus tard, cette étoile, chaque année confirmée par la bible rouge, brille encore sur le restaurant de Matthieu.

Toujours au cœur de la région, Matthieu a déplacé son établissement à Pézenas dans un cadre incroyable, le Prieuré de Saint-Jean de Bébian où, paraît-il, Molière dégustât le vin de ce domaine viticole fondé par les Romains et repris par les frères Cisterciens.