



Remise des prix du concours Hérault Gourmand 2025-2026

Montpellier, le 18 juin 2025. **La cérémonie de remise des prix du concours Hérault Gourmand s'est tenue le 17 juin 2025. Pour cette édition, 74 prix ont été décernés parmi près de 400 produits en compétition : une belle reconnaissance pour les professionnels engagés au service du goût, de la qualité et des circuits courts.**

Parmi les lauréats, des artisans de votre territoire ont été récompensés. Vous trouverez ci-après la liste des gagnants.

Nous vous invitons à consulter le guide complet des lauréats 2025, disponible en téléchargement sur notre site internet à l'adresse suivante : <https://cma-herault.fr/concours-herault-gourmand-2025-2026/>

Montpellier

- AUGUGLIARO INTROIA Stéphanie, **Dopamine**, Pâtes levées sucrées – Kouglof (BRONZE)
- JOUVENEL Frédéric, **Fumefumefume**, Produits de la mer entrées – Maquereau fumé (BRONZE)
- BEHAEGEL Florent, **Ome chocolat**, Chocolats – Chocolat noir praliné (BRONZE)
- PUTTY David, **Jaris**, Pains spéciaux – Pain aux graines (ARGENT)
- SAGNE Arnaud, **Pain brut**, Croissants – Croissant doré (ARGENT)
- DEJOS Estelle et BERTHOU Charles, **Le cookie store**, Gâteaux secs – Cookie dark chocolat (ARGENT)
- BEHAEGEL Florent, **Ome chocolat**, Chocolats – Chocolat noir (ARGENT)
- LOEWERT Laëtitia et GIBRALTA Christian, **Biscuiterie Saint-Guilhem**, Confiseries – Guimauve à la fleur d'oranger (ARGENT)
- SAGNE Arnaud, **Pain brut**, Pains spéciaux – Le brut (OR + Prix spécial BIO ARGENT)
- PETIT Marie-Amélie, **Cookies par Marie**, Gâteaux secs – Cookie choco-framboise (OR)

Clapiers

- CHEMINOT Edouard, **Pâtisserie Guillaume France**, Glaces – Sorbet citron verveine (BRONZE)
- CLAPAREDE Pierre, **Boulangerie 1860**, Croissants – Croissant finesse (OR)



Jacou

- RENAULT Christel et Laurent, **Maison Renault**, Foie gras – Foie gras mi-cuit (BRONZE)

Teyran

- LEVINET Camille, **Toque fouettée**, Pâtisseries fraîches – Entremet pignon (OR)

Saint-Gély-du-Fesc

- COURT Tom, **Tom Court pâtisserie**, Pâtisseries fraîches – Pavlova (BRONZE)

Grabels

- BESSIER Eric, **Bessiere et fils**, Plats cuisinés à base de viande – Carn de védel

Saint-Mathieu-de-Trévières

- CHABANOL Jean-Luc, **Maison Chabanol**, Biscuits moelleux – Madeleine à l'orange (ARGENT)

Lattes

- PEYRAT Clotilde et PARDELL Clément, **Brasserie Pardell**, Bières – La gourmande (BRONZE)

Palavas-les-Flots

- JIMENEZ Charlotte et Thomas, **La fromagerie palavasienne**, Fromages affinés – Le from'thom (OR)

Mauguio

- ELLUL Philippe, **La belle meunière**, Pâtes levées salées : Fougasse aux grattons (ARGENT)
- ELLUL Philippe, **La belle meunière**, Confiseries – Le flamant de l'étang (OR)

Lansargues

- CASTELLE Mickaël, **Aux douceurs d'Augustine**, Baguettes – Arlésienne (OR)



Lunel

- DREUILLES Orianne, **L'instant bocal**, Bocaux et conserves – Gâteau de riz au lait (BRONZE)

Saint-Geniès-des-Mourgues

- PINQUIER Anthony, **Boucherie chez Anthony**, Plats cuisinés à base de viande – Gardiane (BRONZE)

Restinclières

- POUSSE Fanny, **Poids gourmand**, Produits de la mer entrées – Rouille du pêcheur (ARGENT)
- POUSSE Fanny, **Poids gourmand**, Produits de la mer plats – Bourride camarguaise (ARGENT)

Balaruc-les-Bains

- CHAARI Steeve, **Levain Vivant**, Pains spéciaux – Campagne aux grains (BRONZE)
- ADIMI Salem, **Les p'tits frères**, Baguettes – Tradition (ARGENT)

Frontignan

- BARTOLO Kévin, **La Bulle**, Croissants – Croissant croustillant (BRONZE)
- MARTINEZ Antoine, **Le Billot**, Plats cuisinés – Ratatouille (OR)
- THONNAT Swan, **La tamelière**, Chocolats – Malakoff (OR)

Sète

- LARDERET Damien, **La carioca**, Pâtes levées sucrées – Fougasse d'Aigues-Mortes (OR + Prix spécial BIO OR)
- POLITO Jean-Claude, **Azais Polito**, Bocaux et conserves – Pouffre en colère (OR)

Mèze

- LALOUCHE Nahima, **Sésame et paprika**, Plats cuisinés – Chorba (ARGENT)
- DUBUC Loïc, **Atelier du sirop**, Boissons non-alcoolisées – Sirop de violette (ARGENT)
- DUBUC Loïc, **Atelier du sirop**, Boissons non-alcoolisées – Sirop de framboise (OR)

Sérignan



- FERRERO Philippe, **Boucherie Ferrero**, Plats cuisinés à base de viande – Brageole ARGENT)

Lespignan

- BANBUCK Aurélie, **Le chaudron d'Aurélie**, Confitures – Confiture abricot vanille (OR)
- BANBUCK Aurélie, Le chaudron d'Aurélie, Condiments et confits – Ketchup (OR)

Valras Plage

- GARCIA Antonio, **Le petit four à bois**, Biscuits moelleux – Cake gianduja noisette (OR)

Pézenas

- LANFUMEY Denis, **Den'cuisine**, Produits de la mer plats – Généreuses moules farcie (BRONZE)
- BONNAFOUX Hugo, **Pain liquide**, Bières – La pigresa (ARGENT)
- BONNAFOUX Hugo, **Pain liquide**, Bières – L'échappée (OR + Prix spécial BIO BRONZE)
- BOUDET Jean-Marie, **Confiserie Chocolaterie Boudet**, Confiseries – Tranche miel citron (BRONZE)

Béziers

- HUBERT AHOU Marie-Constance, **Minalier exotique** – Confitures – Confiture abricot mangue menthe (BRONZE)
- FERRER David, **French black garlic**, Condiments et confits – Vinaigre d'ail noir (ARGENT)
- SENEGAS Alexandre, **Maison Senegas**, Bocaux et conserves – Tartine de riquet (ARGENT)
- PEREZ David, **Péché originel**, Liqueurs et boissons alcoolisées – Menthe folle (ARGENT)
- PEREZ David, **Péché originel**, Liqueurs et boissons alcoolisées – Poire déjantée (OR)
- SENEGAS Alexandre, **Maison Senegas**, Charcuteries cuites – Fromage de tête (OR)

Capetang

- MANDIRAC Lionel, **Au palais des saveurs**, Pâtes levées sucrées – Fleur à la noisette (ARGENT)

Cazouls-lès-Béziers

- BRUSA Romain, Brusa, **Charcuteries cuites** – Pâté Lou (BRONZE)



Thézan-lès-Béziers

- RUZE TORRES Laurent, **Grain de sel**, Foie gras – Foie gras de canard (ARGENT)

Servian

- BONIOL Séverine, **Séverine traiteur**, Produits de la mer plats – Authentiques moules farcies (OR)

Maureilhan

- DEBAST Julian, **Histoires gourmandes**, Biscuits moelleux – Pain d'épices (BRONZE)
- DEBAST Julian, **Histoires gourmandes**, Gâteaux secs – Biscuits bord de tasse (BRONZE)

Cébazan

- CALAS Laurent, **Le jardin des glaces**, Glace fleur d'oranger et miel (ARGENT)
- CALAS Laurent, **Le jardin des glaces**, Sorbet à la mandarine (OR)

Colombières-sur-Orb

- MARCIS Karine, **Au jardin naturel**, Boissons non alcoolisées – Sirop de fleurs de châtaignier (BRONZE)

La Salvetat-sur-Agout

- CABROL Brigitte, **Cabrol la Salvetat**, Charcuteries sèches – Jambon (ARGENT)
- CABROL Brigitte, **Cabrol la Salvetat**, Charcuteries sèches – Saucisson (OR)

Clermont- l'Hérault

- MARRAGOU Nicolas, **Charcuterie Marragou Nicolas**, Charcuteries sèches – Saucisse sèche (BRONZE)
- BENISTY Thomas, **Bêt-a-Fé**, Liqueurs et boissons alcoolisées – Rhum rose hibiscus (BRONZE)
- ROUQUET Lydie, **Epifurieu**, Pâtes levées salées – Foccacia (OR)

Tressan

- GINER Annie, **L'atelier de mamie tartine**, Confitures – Voyage en Calédonie (ARGENT)



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

OCCITANIE

HÉRAULT

DOSSIER DE PRESSE

Saint-Pons-de-Mauchiens

- PAQUIN Nadine, **Nad'In France**, Produits de la mer entrées – Tartinade de truite fumée (OR)

Saint-André-de-Sangonis

- ROCH Martin, **Moulin de la garrigue**, Produits de l'olive – Huile picholine (ARGENT)
- ROCH Martin, **Moulin de la garrigue**, Produits de l'olive – Huile truffe noir (OR)

Montpeyroux

- DAR CET Julien, **Maison Darcet**, Foie gras – Foie gras raffiné (OR)

Saint-Martin-de-Londres

- GINER-LACROIX Guy, **Jean Guy**, Pâtisseries fraîches – Le cèpe (ARGENT)

Saint-Bauzille-de-Putois

- RICOME Jean-Charles, **Ricome Ludo**, Charcuteries cuites : Pâté de campagne (ARGENT)