



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

Guide 2025-2026



UN CHEF ÉTOILÉ DE PÉZENAS PRÉSIDE HÉRAULT GOURMAND !

Depuis 30 ans, le prestigieux label Hérault Gourmand distingue les meilleures productions des quelque 4 000 artisans des métiers de bouche de notre département.

2

Pour présider le jury, composé d'une cinquantaine de goûteurs qui dégustent 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 obtenu à seulement 26 ans. 16 ans plus tard, cette étoile brille encore sur le restaurant de Matthieu 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 CMA Hérault et
Vice-Président de la CMAR Occitanie



© CMA 34

LES PRODUITS ARTISANAUX SONT LA BASE DE MA GASTRONOMIE

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 et chez mon boulanger pour ses pains 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
Bébien, Pézenas

LES MEILLEURS VINS POUR DES METS D'EXCEPTION

Les vins héraultais, largement récompensés au Concours Général Agricole, ne sont pas que des grands vins : ils sont le reflet de nos territoires, leurs climats, leurs sols et leurs hommes.

Nous vous invitons à les découvrir dans un accord parfait avec une sélection de plats qui révéleront toute leur personnalité.

Bonne dégustation !

Jérôme DESPEY

Président de la Chambre
d'Agriculture de l'Hérault



© Marc Ginot

3

SOMMAIRE



Baguettes	5	Bocaux & conserves	20
Pains spéciaux	6	Fromages affinés	21
Croissants	7	Pâtisseries fraîches	22
Pâtes levées sucrées	8	Biscuits moelleux	23
Pâtes levées salées	9	Gâteaux secs	24
Confitures	10	Chocolats	25
4 Condiments & confits	11	Confiseries	26
Produits de l'olive	12	Glaces	27
Foie gras	13	Boissons non alcoolisées	28
Charcuteries cuites	14	Liqueurs & boissons alcoolisées	29
Charcuteries sèches	15	Bières	30
Produits de la mer - Entrées	16	Prix spécial bio	31
Produits de la mer - Plats	17	Carte des mets	33
Plats cuisinés	18	Accords mets et vins	34
Plats cuisinés à base de viande	19		



ARLÉSIENNE

Typique de la région d'Arles, cette baguette séduit par sa croûte dorée et sa mie légère, offrant une texture croustillante et savoureuse à la dégustation.

AUX DOUCEURS D'AUGUSTINE

8 place Saint Jean
34130 LANSARGUES
06 27 87 35 71

BAGUETTE TRADITION

Cette baguette est un véritable symbole de la tradition française, élaborée avec un levain naturel et un pétrissage à la main, elle bénéficie d'une cuisson soignée qui garantit une croûte dorée et une mie aérienne.

LES P'TITS FRÈRES

13 rue des Ecoles
34540 BALARUC-LES-BAINS
06 46 22 76 67





LE BRUT

L'authenticité d'un pain de campagne bio semi-complet, fermenté au levain de seigle pour une mie dense et parfumée.

PAIN BRUT

9 boulevard Victor Hugo
34000 MONTPELLIER
06 52 70 20 32



Primé dans la catégorie Prix Bio p. 31

PAIN AUX GRAINES

Généreusement garni d'un mélange de graines de lin, sésame, pavot et tournesol, il promet un équilibre parfait de textures et de saveurs.

JARIS

18 rue Bernard Délicieux
34000 MONTPELLIER
07 88 21 39 00



CAMPAGNE AUX GRAINS

Un pain rustique au levain, élaboré avec des farines bio françaises moulues sur meule de pierre, enrichi d'un savoureux mélange de graines.

LEVAIN VIVANT

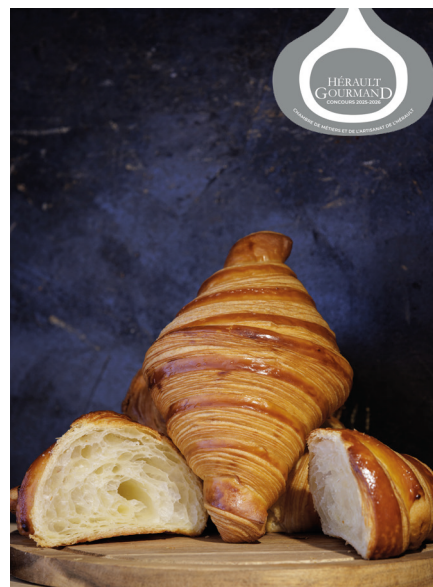
1 avenue du Port
34540 BALARUC-LES-BAINS
06 52 93 38 54

CROISSANT FINESSE

Un modèle de finesse, avec son feuilletage parfaitement régulier qui craque sous la dent et révèle un intérieur délicatement aéré.

BOULANGERIE 1860

9 avenue de l'Europe
34830 CLAPIERS
06 25 62 49 85



CROISSANT DORÉ

Doré, croustillant et fondant, ce croissant pur beurre sera votre indispensable du matin.

PAIN BRUT

9 boulevard Victor Hugo
34000 MONTPELLIER
06 52 70 20 32

CROISSANT CROUSTILLANT

Sa pâte levée feuilletée, dorée au four, délivre un croustillant irrésistible et un intérieur moelleux.

LA BULLE

2 bis rue Anatol France
34110 FRONTIGNAN
06 59 42 93 59





FOUGASSE D'AIGUES MORTES

Cette fougasse parfumée à la fleur d'oranger se distingue par sa croûte dorée et ses trous caractéristiques.

LA CARIOCA

20 quai Maréchal de Lattre de
Tassigny
34200 SÈTE
06 19 28 93 25



Primé dans la catégorie Prix Bio p. 31

FLEUR À LA NOISETTE

Une brioche moelleuse façonnée en fleur, élaborée à partir de noisettes finement broyées qui apportent une touche pralinée, ronde et parfumée.

AU PALAIS DES SAVEURS

9 place Jean Jaurès
34310 CAPESTANG
04 67 36 27 05



KOUGLOF

Brioche alsacienne moelleuse et aérée, cuite dans un moule en terre cuite traditionnel. À savourer aux raisins ou aux pépites de chocolat.

DOPAMINE

14 rue de la Fontaine
34000 MONTPELLIER
06 79 75 06 46



FOCCACIA

A la fois moelleuse à cœur et légèrement croustillante en surface, elle est garnie selon les saisons : olives, herbes fraîches, tomates...

EPIFURIEU

1 rue des Frères Lumières
34800 CLERMONT-
L'HÉRAULT
06 07 43 56 12

LA FOUGASSE AUX GRATTONS

Une pâte levée rustique, moelleuse et dorée, pétrie longuement et garnie de véritables morceaux de porc confits. A déguster tiédie pour en apprécier toutes les subtilités.

LA BELLE MEUNIÈRE

224 Grand Rue
34130 MAUGUIO
07 60 45 24 38





CONFITURE ABRICOT VANILLE

Une confiture ensoleillée où la douceur de l'abricot rencontre la rondeur subtile de la vanille.

LE CHAUDRON D'AURÉLIE

2 bis rue de l'Orchidée
34710 LESPIGNAN
06 44 90 16 75

VOYAGE EN CALÉDONIE

Mangue, ananas et fruit de la passion s'unissent dans cette confiture exotique pour un aller simple vers les saveurs du Pacifique.

L'ATELIER DE MAMIE TARTINE

3 chemin Neuf
34230 TRESSAN
06 60 98 19 32



ABRICOT MANGUE MENTHE

Une alliance originale des saveurs exotiques africaines avec les délices du terroir méridional.

MINALIER EXOTIQUE

21 place Pierre Semard
34500 BÉZIERS
07 88 81 37 75



KETCHUP

Sans colorant ni conservateur, ce concentré de saveurs locales offre une alternative saine et savoureuse aux sauces industrielles.

LE CHAUDRON D'AURÉLIE

2 bis rue de l'Orchidée
34710 LESPIGNAN
06 44 90 16 75

VINAIGRE D'AIL NOIR

Un vinaigre aux notes douces et complexes élaboré à partir d'ail noir mûré. Parfait pour réhausser tous vos plats.

FRENCH BLACK GARLIC

92 rue de Saissac
34500 BÉZIERS
06 28 77 11 99



PICHOLINE

Issue exclusivement d'olives Picholine locales, cette huile mono-variétale française séduit par ses arômes végétaux et ses notes finales poivrées.

MOULIN DE LA GARRIGUE
4 rue du Moulin à Huile
34725 SAINT-ANDRÉ-DE-SANGONIS
04 67 57 65 66



TRUFFE NOIRE

Cette huile d'olive vierge extra, issue d'olives françaises triturées au moulin, s'enrichit d'un arôme naturel de truffe noire fraîche.

MOULIN DE LA GARRIGUE
4 rue du Moulin à Huile
34725 SAINT-ANDRÉ-DE-SANGONIS
04 67 57 65 66



FOIE GRAS RAFFINÉ

Sa cuisson à la sonde parfaitement maîtrisée et son assaisonnement au gramme près en font un incontournable raffiné à savourer sans attendre.

MAISON DARCET
3 rue de la Dysse
34150 MONTPEYROUX
06 33 43 04 52



FOIE GRAS DE CANARD

Ce foie gras de canard entier, délicatement cuit au bain-marie, révèle tous ses parfums en bouche pour une expérience gustative d'exception.

GRAIN DE SEL
15 rue Commandant Farret
34490 THÉZAN-LÈS-BÉZIERS
06 99 63 34 34



FOIE GRAS MI-CUIT

Offrant une texture fondante et des arômes subtils, il révèle toute la richesse des saveurs du Sud-Ouest.

MAISON RENAULT
Espace Bocaud Zone 3
34830 JACOU
04 67 63 20 32





FROMAGE DE TÊTE

Un délice au goût d'antan, à la texture généreuse et au goût authentique, cuit longuement pour en révéler toute sa finesse.

MAISON SENEGAS

44 avenue Pierre Verdier
34500 BÉZIERS
04 67 31 21 10

SAUCISSON

Issu d'un savoir-faire familial, il séduit par sa texture généreuse, son affinage maîtrisé et ses arômes francs de terroir.

CABROL LA SALVETAT

Place Compostelle
34330 LA SALVETAT-SUR-AGOUT
04 67 97 61 97



Charcuteries sèches

PÂTÉ DE CAMPAGNE

Savoureux et rustique, ce grand classique fait la part belle aux saveurs authentiques de la charcuterie artisanale.

RICOME LUDO

408 Grand Rue
34190 SAINT-BAUZILLE-DE-PUTOIS
04 67 73 70 46



JAMBON

Affiné lentement, ce jambon sec dévoile une chair tendre et délicatement parfumée.

CABROL LA SALVETAT

Place Compostelle
34330 LA SALVETAT-SUR-AGOUT
04 67 97 61 97

15

Charcuteries cuites



PÂTÉ LOU

Un pâté de caractère avec un assaisonnement parfaitement équilibré.

BRUSA

Marchés
06 66 61 66 60

SAUCISSE SÈCHE

Fruit d'un véritable art de précision, son temps de séchage maîtrisé révèle la richesse de ses arômes et affine sa texture avec justesse.

CHARCUTERIE MARRAGOU NICOLAS

6 rue du Grenache
34800 CLERMONT-L'HÉRAULT
07 85 83 05 49



ROUILLE DU PÊCHEUR

Sa texture crémeuse et son goût relevé dévoilent une intensité en bouche parfaitement équilibrée.

POIDS GOURMAND
10 route de Montpellier
34160 RESTINCLIÈRES
06 68 38 56 95

TARTINADE DE TRUITE FUMÉE

Élaborée à partir de filets soigneusement sélectionnés, cette tartinade séduit par sa texture onctueuse et ses délicates notes fumées.

NAD'IN FRANCE
47 rue des Garrigues
34230 SAINT-PONS-DE-
MAUCHIENS
06 07 29 64 35

AUTHENTIQUES MOULES FARCIES

Généreusement garnies d'une farce maison, elles incarnent le goût authentique du littoral méditerranéen.

SEVERINE TRAITEUR
29 avenue d'Espondeilhan
34290 SERVIAN
06 30 99 46 91

BOURRIDE CAMARGUAISE

Un classique du littoral revisité avec générosité : poisson blanc, aïoli et aromates méditerranéens pour une recette pleine de caractère.

POIDS GOURMAND
10 route de Montpellier
34160 RESTINCLIÈRES
06 68 38 56 95

MAQUEREAU FUMÉ

Des filets de maquereau, fumés à froid pendant plusieurs heures pour en révéler toutes les saveurs.

FUMEFUMEFUME
1266 rue Fontcouverte
34070 MONTPELLIER
06 50 26 43 37

GÉNÉREUSES MOULES FARCIES

Croustillantes à l'extérieur, fondantes à cœur : une bouchée iodée et généreuse aux saveurs du Sud.

DEN'CUISINE
13 rue Conti
34120 PÉZENAS
06 62 43 25 70



RATATOUILLE

Des légumes de saison longuement mijotés, pour rendre un véritable hommage aux saveurs de la Méditerranée.

LE BILLOT

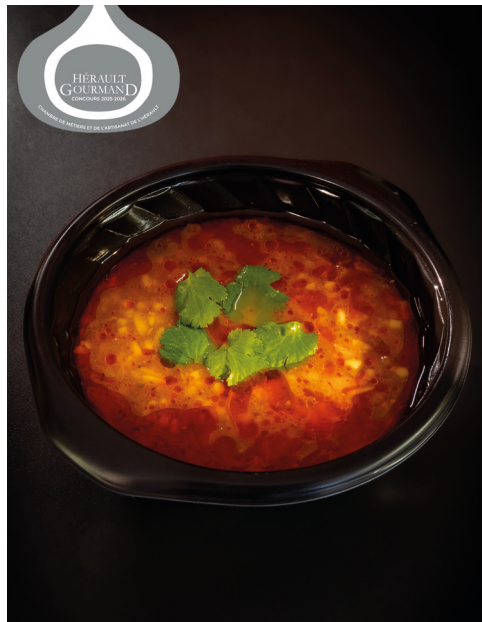
4 rue de l'Hôtel de ville
34110 FRONTIGNAN
07 82 06 10 68

CHORBA

Une soupe traditionnelle marocaine composée de pois chiche, lentilles, carottes et épices orientales.

SÉSAME ET PAPRIKA

2 avenue de Pézenas
34140 MÈZE
06 16 82 98 47



CARN DE VÉDEL

Ce plat mijoté lentement met à l'honneur la viande de veau pour en révéler toute sa tendreté et ses saveurs.

BESSIERE ET FILS

7 rue du Portail
34790 GRABELS
06 89 83 14 63



BRAGEOLE

Rouleaux de paleron de bœuf assaisonnés à cœur d'ail et de persil, une spécialité sétoise pleine de caractère.

BOUCHERIE FERRERO

3 rue du 14 Juillet
34410 SÉRIGNAN
04 67 39 63 35

GARDIANE

Plat traditionnel camarguais, la gardiane est un mijoté de taureau, longuement cuit dans du vin rouge avec des olives noires, des herbes aromatiques et des légumes.

BOUCHERIE CHEZ ANTHONY

14 rue de l'Egalité
34160 SAINT-GENIÈS-DES-MOURGUES
04 67 86 52 87





POUFFRE EN COLÈRE

Poulpe en sauce tomate pimentée, hommage aux traditions culinaires sétoises d'inspiration italienne.

AZAIS POLITICO

15 rue de Bruxelles
34200 SÈTE
04 67 51 89 82

TARTINE DE RIQUET

Tartinade à base de canard, relevée d'épices et d'aromates aux accents méditerranéens.

MAISON SENEGAS

44 avenue Pierre Verdier
34500 BÉZIERS
04 67 31 21 10



GÂTEAU DE RIZ AU LAIT

Véritable ode à la douceur, ce gâteau de riz au lait au caramel beurre salé est sublimé par une touche de cannelle.

L'INSTANT BOCAL

80 rue de l'Industrie
34400 LUNEL
06 78 65 99 22



LE FROM'THOM

Un fromage de caractère à la texture fondante, affiné selon un savoir-faire traditionnel qui révèle toute l'intensité de ses arômes.

LA FROMAGERIE PALAVASIENNE

11 rue Saint-Pierre
34250 PALAVAS-LES-FLOTS
07 81 72 07 18



ENTREMET PIGNON

Une création pâtissière délicate qui sublime le goût unique et légèrement boisé des pignons de pin.

TOQUE FOUETTEE

360 avenue du Progrès
34820 TEYRAN
06 77 22 61 16

CAKE GIANDUJA NOISETTE

Un cake moelleux au gianduja fondant et aux éclats de noisette, pour un équilibre parfait entre douceur et intensité.

LE PETIT FOUR A BOIS

10 avenue du Casino
34350 VALRAS PLAGE
06 41 76 71 40



Biscuits moelleux

LE CÈPE

Sous l'apparence d'un vrai cèpe, une pâtisserie aux textures et saveurs surprenantes pour une expérience aussi visuelle que gourmande.

JEAN GUY

ZAE La Liquière
34380 SAINT-MARTIN-DE-
LONDRES
06 87 98 42 90

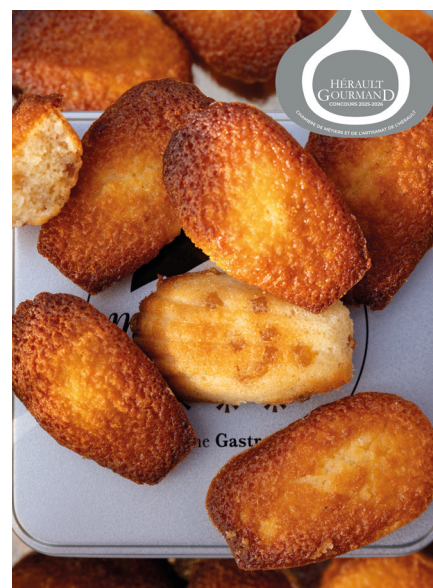


PAVLOVA

Légère, croquante, fondante... Un nuage de douceur pour sublimer les fruits du moment.

TOM COURT PATISSERIE

98 rue des Mimosas
34980 SAINT-GÉLY-DU-FESC
07 81 28 63 77



MADELEINE À L'ORANGE

Un biscuit moelleux aux zestes d'orange où chaque bouchée révèle la délicatesse de l'agrumes.

MAISON CHABANOL

351 avenue Louis Cancel
34270 SAINT-MATHIEU-DE-
TRÉVIERS
04 67 55 36 49

PAIN D'ÉPICES

Un classique qui réchauffe les coeurs, il se déguste aussi bien nature qu'accompagné d'une touche de confiture.

HISTOIRES GOURMANDES

580 chemin de Quarante
34370 MAUREILHAN
06 64 19 89 40



Pâtisseries fraîches



23

22



COOKIE CHOCO-FRAMBOISE

Un cookie croustillant à l'extérieur et fondant à cœur, mariant l'intensité du chocolat noir à l'acidité délicate de la framboise.

COOKIES PAR MARIE

1 rue des Sœurs Noires
34000 MONTPELLIER
04 67 05 48 67

COOKIE DARK CHOCOLAT

Un plaisir réconfortant au parfum intensément chocolaté à savourer à chaque bouchée.

LE COOKIE STORE

9 rue de l'Université
34000 MONTPELLIER
06 77 90 77 75



BISCUIT BORD DE TASSE

Sublimez votre pause café avec une douceur sucrée nature, au citron, aux pépites de chocolat ou au caramel beurre salé.

HISTOIRES GOURMANDES

580 chemin de Quarante
34370 MAUREILHAN
06 64 19 89 40

MALAKOFF

Fabriquée dans le respect de la tradition, cette barre chocolatée au goût réconfortant qui ravive les souvenirs d'enfance.

LA TALMELIERE

4 boulevard Gambetta
34110 FRONTIGNAN
06 70 07 99 84



CHOCOLAT NOIR

Élaborée à partir des meilleures fèves de cacao au monde, cette tablette de chocolat noir est sublimée par des éclats d'orange séchée.

OME CHOCOLAT

56 rue Saint-Guilhem
34000 MONTPELLIER
06 78 92 29 15

CHOCOLAT NOIR PRALINÉ

Cette tablette de chocolat noir intensément cacaoté renferme un praliné onctueux et réconfortant.

OME CHOCOLAT

56 rue Saint-Guilhem
34000 MONTPELLIER
06 78 92 29 15





LE FLAMANT DE L'ÉTANG

Une création exclusive mêlant chocolat fondant et guimauve moelleuse façon nounours revisités.

LA BELLE MEUNIERE

224 Grand Rue
34130 MAUGUIO
07 60 45 24 38

SORBET À LA MANDARINE

Un sorbet vif et fruité, qui restitue toute la fraîcheur et l'acidité naturelle de la mandarine.

LE JARDIN DES GLACES

17 bis avenue de Villespassans
34360 CÉBAZAN
06 16 35 01 33



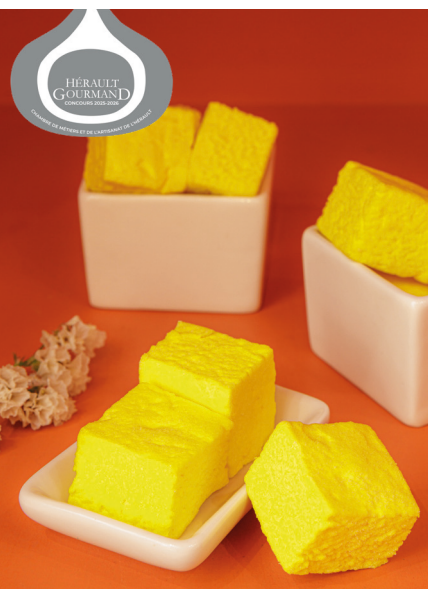
Glaces

GUIMAUVE À LA FLEUR D'ORANGER

Une guimauve fondante délicatement parfumée d'une touche florale subtile et raffinée.

BISCUITERIE SAINT-GUILHEM

58 rue Saint-Guilhem
34000 MONTPELLIER
04 67 17 48 54



TRANCHE MIEL CITRON

Un équilibre parfait entre la douceur du miel et la fraîcheur du citron, à savourer à tout moment de la journée.

CONFISERIE CHOCOLATERIE BOUDET

Chemin de Saint Christol
34120 PÉZENAS
04 67 98 16 32



GLACE FLEUR D'ORANGER ET MIEL

Une texture lisse et veloutée qui mêle l'onctuosité du miel au parfum subtil de la fleur d'oranger.

LE JARDIN DES GLACES

17 bis avenue de Villespassans
34360 CÉBAZAN
06 16 35 01 33

27

Confiseries



SORBET CITRON VERVEINE

Un sorbet rafraîchissant qui marie l'acidité vive du citron à la douceur aromatique de la verveine.

PÂTISSERIE GUILLAUME FRANCE

100 route de Montferrier
34830 CLAPIERS
06 84 32 65 67





SIROP DE FRAMBOISE

La framboise révèle toutes ses nuances dans ce sirop : à la fois douce, acidulée et intensément parfumée.

ATELIER DU SIROP

35 rue des Chênes Verts
34140 MÈZE
07 83 31 16 24

SIROP DE VIOLETTE

Élaboré à partir d'un arôme naturel de violette, ce sirop séduit par ses arômes floraux délicats et son intense couleur pourpre.

ATELIER DU SIROP

35 rue des Chênes Verts
34140 MÈZE
07 83 31 16 24



SIROP DE FLEURS DE CHÂTAIGNIER

Les fleurs de châtaignier dévoilent ici leur parfum subtil et miellé dans un sirop artisanal.

AU JARDIN NATUREL

70 chemin du Courtiol
34390 COLOMBIÈRES-SUR-ORB
06 60 49 13 88



POIRE DÉJANTÉE

Ses arômes délicats de poire en font un spiritueux élégant révélant toute la subtilité du fruit.

PÉCHÉ ORIGINEL

15 rue Paul Hérault
34500 BÉZIERS
07 70 16 30 13



MENTHE FOLLE

Elaborée à partir de menthe poivrée, ses arômes révèlent en bouche une explosion intense.

PÉCHÉ ORIGINEL

15 rue Paul Hérault
34500 BÉZIERS
07 70 16 30 13



RHUM ROSE HIBISCUS

Macération artisanale au parfum floral d'hibiscus, née entre tradition créole et créativité locale.

BÈT-A-FÉ

36 rue Doyen René Gosse
34800 CLERMONT-L'HÉRAULT
07 86 92 46 87





LA PIGRESA

Une India Pale Ale vive et fruitée, entre agrumes et fruits exotiques qui invite à la paresse.

PAIN LIQUIDE
6 rue Mercière
34120 PÉZENAS
06 37 10 85 98

L'ÉCHAPPÉE

Cette bière blanche, inspirée des traditionnelles Weißbier, séduit par la douceur de ses notes citronnées et florales.

PAIN LIQUIDE
6 rue Mercière
34120 PÉZENAS
06 37 10 85 98



Primé dans la catégorie Prix Bio p. 31



LA GOURMANDE

Une bière ambrée ronde et gourmande aux saveurs biscuitées et caramélisées, relevée par la vanille de Madagascar.

BRASSERIE PARDELL
16 rue du Puech Radier
34970 LATTES
06 86 40 55 11

FOUGASSE D'AIGUES MORTES

Cette fougasse parfumée à la fleur d'oranger se distingue par sa croûte dorée et ses trous caractéristiques.

LA CARIOCA

20 quai Maréchal de Lattre de
Tassigny
34200 SÈTE
06 19 28 93 25



LE BRUT

L'authenticité d'un pain de campagne bio semi-complet, fermenté au levain de seigle pour une mie dense et parfumée.

PAIN BRUT
9 boulevard Victor Hugo
34000 MONTPELLIER
06 52 70 20 32



L'ÉCHAPPÉE

Cette bière blanche, inspirée des traditionnelles Weißbier, séduit par la douceur de ses notes citronnées et florales.

PAIN LIQUIDE
6 rue Mercière
34120 PÉZENAS
06 37 10 85 98



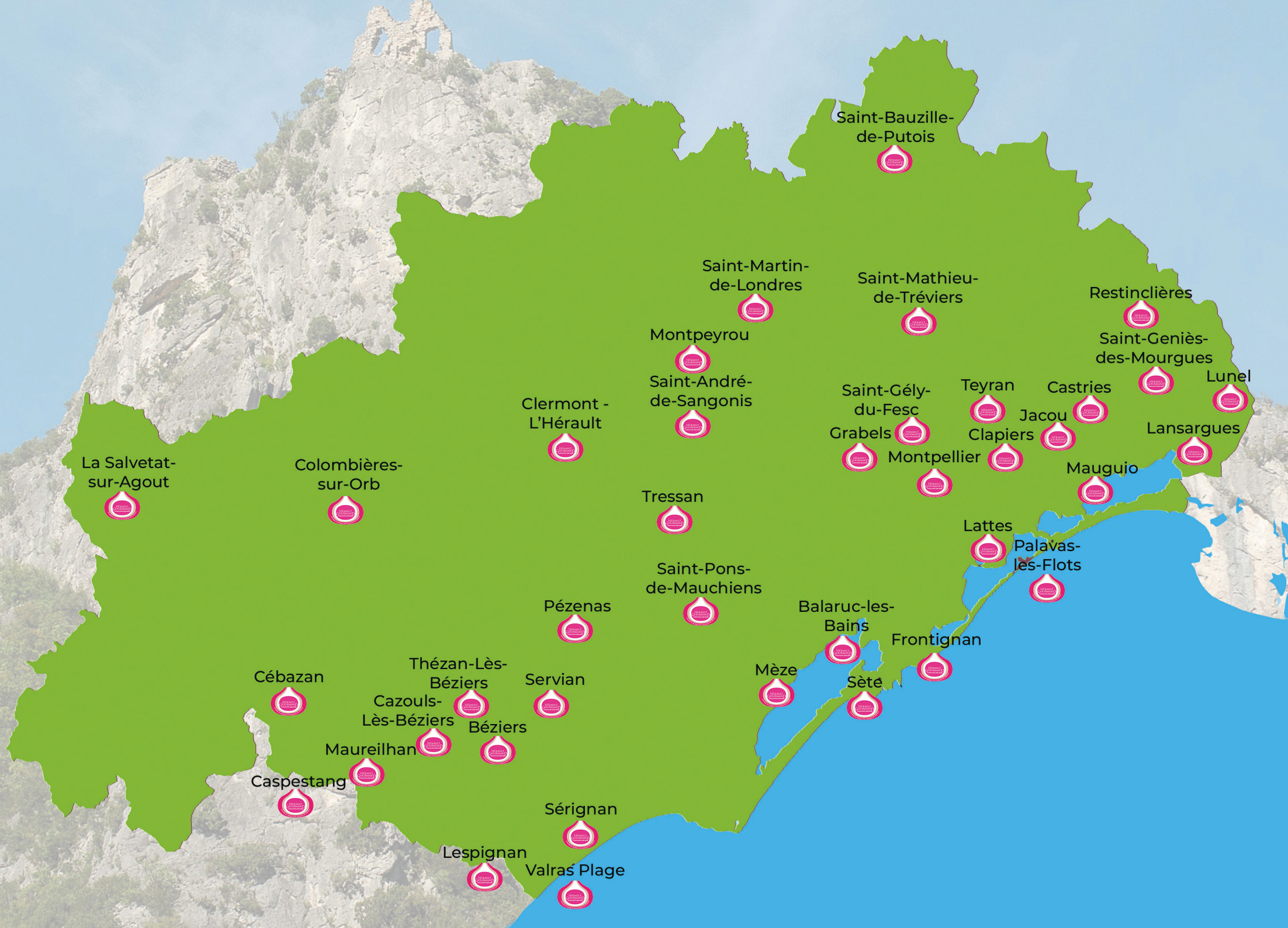
Prix spécial bio

31

Bières



30



Saint-Bauzille-de-Putois

Saint-Martin-de-Londres

Saint-Mathieu-de-Trévières

Restinclières

Montpeyrou

Saint-Geniès-des-Mourgues

Clermont - L'Hérault

Saint-André-de-Sangonis

Saint-Gély-du-Fesc

Teyran

Castries

Lunel

La Salvetat-sur-Agout

Colombières-sur-Orb

Grabels

Clapiers

Jacou

Lansargues

Mauguio

Tressan

Lattes

Palavas-les-Flots

Saint-Pons-de-Mauchiens

Pézenas

Balaruc-les-Bains

Frontignan

Cébazan

Thézan-Lès-Béziers

Servian

Mèze

Sète

Cazouls-Lès-Béziers

Béziers

Maureilhan

Caspestant

Sérignan

Lespignan

Valras Plage

Produits de la mer : entrées et AOP Picpoul de Pinet

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

Cave Coopérative les
Costières de Pomerols
04 67 77 01 59

Domaine Reine Juliette
(Pouzolles)
04 67 24 78 77

Produits de la mer : plats cuisinés et IGP Pays d' Oc

Les caves Molière
(Abeilhan)
04 67 98 10 05

Domaine Saint André
(Mèze)
04 99 04 94 73

Domaine de Médeilhan
(Vias)
04 67 21 51 43

Domaine Coste Moynier
(Saint-Christol)
04 67 86 02 10

Plats cuisinés à base de viande et AOP Minervois, Terrasses du Larzac, Languedoc Pézenas

Domaine les petites mains
(Gignac)

CAVAILLES Didier
(Minerve)
04 68 91 12 60

Domaine La Grange
(Gaban)
04 67 24 69 81

Charcuteries sèches et Appellations Rosé

Domaine Les Yeuses
(Mèze)

Domaine la Linquière
(Saint-Chinian)
04 67 38 25 87

L'Estabel
(Cabrières)
04 67 88 91 60

Les Coteaux de Montpellier
(Saint-Geniès-des-Mourgues)
04 67 86 02 10

Charcuteries cuites et IGP Coteaux d'Ensérune, La livinière, Coteaux de Béziers, Côtes de Thongue

Cave Coopérative les
Vignerons du Pays
d' Ensérune (Maraussan)
04 67 93 89 21

Chateau Mignan
(Siran)
04 68 49 35 51

Cave Coopérative
Les Vignerons de
Sérignan
04 67 32 23 26

L'Arjolle
(Pouzolles)
04 67 24 81 18

Foies gras cuits ou mi-cuits et Muscats de Frontignan, Lunel, Saint Jean de Minervois, Mireval

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

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

Domaine du Mas de Madame
(Frontignan)

Domaine de Barroubio
(Saint-Jean-de-Minervois)
04 67 38 11 76

Fromages affinés et AOP LANGUEDOC IGP Saint-Guilhem - Saint-Chinian - Languedoc

Cave de Saint-Chinian
04 67 38 28 40

Mas d'Arcay
(Saint-Drézéry)

Les Coteaux du Pic
(Saint-Mathieu-de-Trévières)
04 67 55 81 24

Domaine de l'Orchis Pourpre
(Babeau-Bouldoux)

Hérault

Siran
Chateau Mignan

Minerve
Domaine Cavailles

Saint-Jean-de-Minervois
Domaine de Barroubio

Saint-Chinian
Domaine la Linquiere
Cave de Saint-Chinian

Pouzolles
EARL Allies
Domaine de l'Arjolle

Maraussan
Cave Coopérative
les Vignerons du
Pays d'Ensérune

Cabrières
L'Estabel

Gabian
Domaine la Grange

Abeilhan
Les caves Molière

Sérignan
Les vignerons
de Serignan

Gignac
Domaine les petites mains

Saint-Mathieu-de-Trévières
Les Coteaux du Pic

Saint-Drézéry
Mas d'Arcaÿ

Saint-Geniès-
des-Mourgues
Les coteaux
de Montpellier

Entre-Vignes
Domaine Coste Moynier
Les Vignerons du Muscat de Lunel

Pinet
Cave Coopérative
de l'Ormarine

Pomérols
Cave Coopérative
les Costières

Vias
Domaine de
Medeilhan

Mèze
Domaine Saint André
Domaine les Yeuses

Frontignan
Mas de Madame



Merci aux jurés Hérault Gourmand

Merci à monsieur **Matthieu De Lauzun**, Président d'honneur du jury final, qui s'est tenu le 17 avril 2025.

Christian Pujol, Florence Bonno, Laurent Dupuy, Pascal Chabert, Patrick Moroy, Stéphane Pibre, Florence Pibre, Pierre Pic, Guy Plagniol, Marie-Neige Pou Graafland, Isabelle Tari, Geoffroy Tari, Mario Cianni, Andrée Cianni, Thierry Clerc, Julien Michel, Catherine Saint-Hilary, Alain Nenoff, Yann Chabin, Perla Danan, Jeanne Fassio, Hubert Régine, Michelle Aprile, Serge Aprile, Eric Calvo, Benjamin Calvo, Christophe Chardès, Sophie Gonsalbe, Benjamin Gonsalbe, Cyril Grenados, Alain Guiraud, Danielle Guiraud, Didier Marragou, Alain Moussy, Elisabeth Moussy, Véronique Muller, Gérard Reynaud, Daniel Simonin, Brigitte Simonin, Guilhem Subra

Pré-jurés boulanger : 24 professionnels boulangers et pâtisseries.

Pré-jurés traiteur : 28 professionnels bouchers, charcutiers, traiteurs.



Christian POUJOL et Matthieu DE LAUZUN
lors du jury final le 17 avril 2025

Mes bonnes adresses

10 horizontal lines for writing, each preceded by a small pink circle.

Partenaire Hérault Gourmand 2025-2026

Merci à la Chambre d'Agriculture de l'Hérault d'être notre partenaire dans cette belle aventure.





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

cma34@cma-herault.fr

www.cma-herault.fr



**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

BANQUE POPULAIRE  **OCCITANIE**

BANQUE POPULAIRE  **DU SUD**

 **SOCAMA
OCCITANE**

 **SOCAMA
DU SUD**

 **CGAD**
Les entreprises alimentaires
de proximité
Membre de l'USP