



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

**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
<b>4</b> 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.

### Ô PAIN DÉLICIEUX

18 rue Bernard Délicieux  
34000 MONTPELLIER  
04 99 74 82 42



## 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

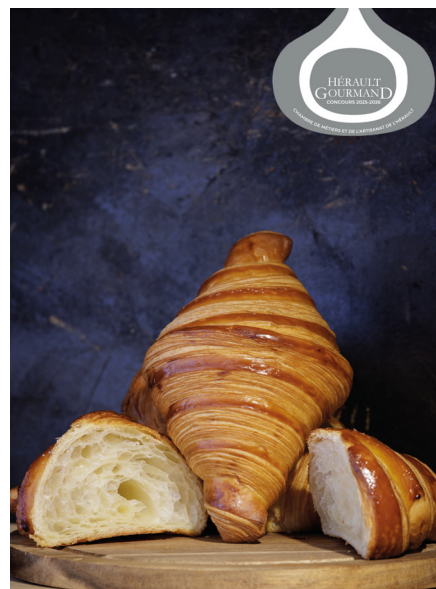
1 avenue du Port  
34540 BALARUC-LES-BAINS  
06 52 93 38 54

## 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



6

7

Pains spéciaux

Croissants





## FOUGASSE D'AIGUES MORTES

Cette focassade 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 FOUASSE 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



### 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

### 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

### 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







### 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

### 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



### 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 DAR CET

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

14

### 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







## 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

## 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



## 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



## 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



## 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



## BOURRIDE CAMARGUAISE

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

### POIDS GOURMAND

10 route de Montpellier  
34160 RESTINCLIÈRES  
06 68 38 56 95







## RATATOUILLE

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

### LE BILLOT

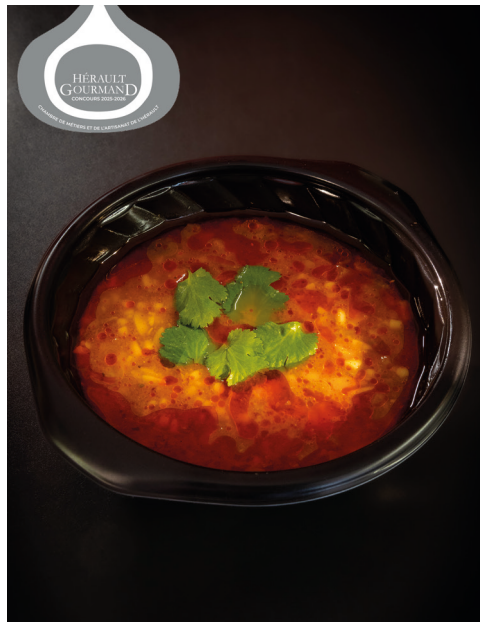
4 rue de l'Hôtel de ville  
34110 FRONTIGNAN  
07 82 06 10 68

## 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



## 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



## 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







### POUFFRE EN COLÈRE

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

#### AZAIS POLITO

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 FOUETTÉE

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 PLAGÉ  
06 41 76 71 40



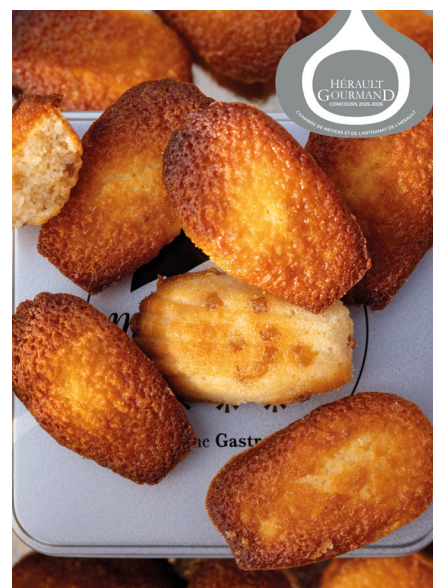
Biscuits moelleux

### 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



### 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

23

Pâtisseries fraîches



### 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

### 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







### 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

### MALAKOFF

Fabriqué 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



Chocolats

### 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



### 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

25

Gâteaux secs



### 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



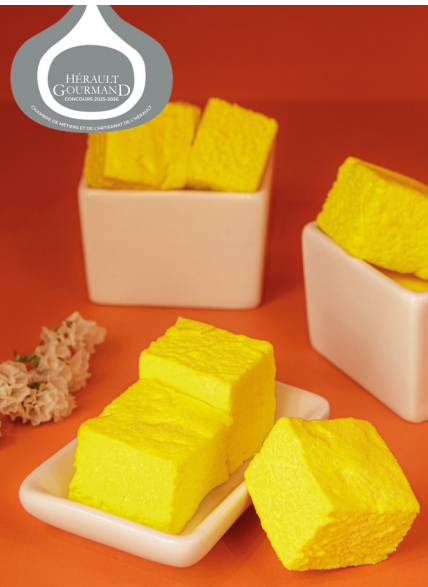
Glaces

### 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

### 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



Liqueurs & boissons alcoolisées

### 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



### 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

29

Boissons non alcoolisées



### 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



FERMÉ DÉFINITIVEMENT





### 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

### 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



Prix spécial bio

### 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



### 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



31

Bières



### 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

### 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







Saint-Bauzille-de-Putois

Saint-Martin-de-Londres

Saint-Mathieu-de-Trévières

Restinclières

Montpeyrou

Saint-André-de-Sangonis

Saint-Gély-du-Fesc

Teyran

Castries

Saint-Geniès-des-Mourgues

Lunel

Clermont-L'Hérault

Grabels

Clapiers

Jacou

Lansargues

La Salvetat-sur-Agout

Colombières-sur-Orb

Montpellier

Mauguio

Tressan

Lattes

Palavas-les-Flots

Saint-Pons-de-Mauchiens

Balaruc-les-Bains

Frontignan

Pézenas

Cébazan

Thézan-Lès-Béziers

Servian

Mèze

Sète

Cazouls-Lès-Béziers

Béziers

Maureilhan

Caspestang

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 (Gabian)  
04 67 24 69 81

**Charcuteries sèches et Appellations Rosé**

Domaine Les Yeuses (Mèze)

Domaine la Linquièrre (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

Cave Coopérative Les Vignerons de Sérignan  
04 67 32 23 26

Chateau Mignan (Siran)  
04 68 49 35 51

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

Domaine du Mas de Madame (Frontignan)

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

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

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

Mas d'Arcay (Saint-Drézéry)

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

Maraussan  
Cave Coopérative  
les Vignerons du  
Pays d'Ensérune

Sérignan  
Les vignerons  
de Serignan

Pouzolles  
EARL Allies  
Domaine de l'Arjolle

Gabian  
Domaine la Grange

Cabrières  
L'Estabel

Vias  
Domaine de  
Medeilhan

Pomérols  
Cave Coopérative  
les Costières

Pinet  
Cave Coopérative  
de l'Ormarine

Mèze  
Domaine Saint André  
Domaine les Yeuses

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

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 Poujol, 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 Chardes, 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



## Partenaire Hérault Gourmand 2025-2026

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



## Mes bonnes adresses

A series of 15 horizontal lines for writing, each preceded by a small pink circular dot.



# HÉRAULT GOURMAND

CONCOURS 2025-2026

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

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  
Hérault  
Les entreprises alimentaires  
de proximité  
Membre de l'USP