

LE GUIDE

HÉRAULT
GOURMAND

CONCOURS 2010-2011





L'HÉRAULT VOUS DÉVOILE SES TRÉSORS GASTRONOMIQUES

ÉDITION 2010 - 2011

L'Hérault, carrefour culturel et gastronomique, dispose d'une riche palette de saveurs du terroir.

Pour promouvoir la qualité et l'authenticité des produits artisanaux et les entreprises artisanales qui les fabriquent, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault (CGAD34) ont instauré en 1995 le concours Hérault Gourmand, véritable vitrine du savoir-faire du secteur alimentaire départemental.

Reconnu et attendu par les professionnels et les consommateurs avertis, ce concours met en valeur différents produits gourmands puisés au cœur des trésors de la mer, des huiles, des olives, des charcuteries, des spécialités traditionnelles, des pâtisseries, des confiseries, des pains, des cafés et autres mets aux saveurs incontournables.

Nous tenons à remercier les artisans qui ont participé au concours et à les féliciter pour leur engagement dans cette opération, ainsi que pour la qualité des produits qu'ils ont élaborés et présentés.

Au nom des artisans héraultais, nous adressons également nos sincères remerciements à Jacques et Laurent Pourcel, Chefs doublement étoilés au Guide Michelin du restaurant "Le Jardin des Sens", qui ont très aimablement accepté d'être les Présidents d'Honneur de notre concours.

Dès à présent, nous vous invitons à parcourir à travers cette brochure les excellents produits que recèle notre terroir gourmand et les artisans qui les réalisent.

Michel Gras,
Président de la Confédération
Générale de l'Alimentation
en Détail de l'Hérault

Claude Lopez,
Président de la Chambre de
Métiers et de l'Artisanat
de l'Hérault



Sommaire

PRÉSENTATION	4
ÉDITO DES FRÈRES POURCEL	5
ENTRÉES ET APÉRITIFS	6
ASSAISONNEMENTS	7
PRODUITS DE LA MER	8
CHARCUTERIES	9
SALAISONS	10
PÂTÉS ET TERRINES	11
PLATS CUISINÉS - ABATS - VIANDES - VOLAILLES	12
PAINS ET SPÉCIALITÉS	13
BISCUITS ET GÂTEAUX SECS	14
DOUCEURS SUCRÉES	15
BOISSONS	16
NOUVELLES SAVEURS	17
LOCALISATION DES LAURÉATS	18-19



La 14^e édition du concours Hérault Gourmand, organisée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault, révèle cette année encore un véritable trésor de produits d'exception.

Faisant suite à deux pré-jurys professionnels, le jury final du concours s'est réuni le 24 mars 2010, sous la présidence de Jacques et Laurent Pourcel, au Centre de Formation des Apprentis Nicolas Albano de Sète.

Il était composé de 80 dégustateurs représentant des professionnels des métiers de bouche, des associations de consommateurs, des collectivités territoriales, des administrations et de la presse.

Les jurés ont eu la lourde tâche de noter les quelques 197 produits finalistes mis en compétition par 78 entreprises selon une grille de critères tenant compte de l'aspect, la texture, la saveur, le goût et l'impression globale.

Toutes les créations primées ont obtenu le signe distinctif de la marque Hérault Gourmand.



© O. Maynard & O. Theute

le Jardin des Sens

Jacques et Laurent Pourcel travaillent en valorisant le savoir-faire de nos artisans héraultais. Dans leur établissement de Montpellier, Le Jardin des Sens, ils célèbrent avec ferveur et talent les saveurs du Sud, languedociennes & méditerranéennes. Deux mots reviennent constamment "simplicité" et "produit".

Depuis vingt ans à Montpellier, ils arpentent la région pour chercher les producteurs, les petits paysans, les pêcheurs et les éleveurs d'exception afin de proposer à leur clientèle les meilleurs produits. C'est donc tout naturellement qu'ils ont accepté d'être les Présidents d'Honneur du Concours "Hérault Gourmand 2010".

Haute en couleur, savoureuse et gourmande, leur cuisine est une ode aux cinq sens qu'affectionnent tant les jumeaux Pourcel.

JACQUES & LAURENT
POURCEL



CATÉGORIE

E NTRÉES ET APÉRITIFS

OLIVES LUCQUES

"Lo Moulinet" est un moulin à huile, intégrant un atelier de transformation, créé en 2004 par Anne et Didier Fallas. Amoureux de bons produits et passionné par l'olive, Didier Fallas fabrique olives et produits dérivés raffinés en y portant une attention particulière, de la cueillette à la préparation. Si l'Olive Lucques est réputée pour être la plus douce, elle est aussi la plus délicate. Charnue et fine en bouche, elle est idéale pour l'apéritif et la table, et son goût exceptionnel rappelle les saveurs méditerranéennes. Un art si parfaitement maîtrisé par Didier Fallas qu'il est à nouveau lauréat cette année.

LO MOULINET

Chemin de Béziers - 34620 Puisserguier
Tél. : 04 67 01 64 28 - Fax : 04 67 09 64 28
Site internet : www.lomoulinet.com
Email : lomoulinet34@free.fr

Didier
FALLAS





Christiane
CANDELON

24 route d'Agde - 34500 Béziers
Tél. : 04 67 76 67 14 - Fax : 04 67 76 67 14

LES GOÛTS DU TERROIR



CATÉGORIE

SAISONNEMENTS

CONFIT D'OIGNONS

Fondée il y a six ans par Christiane et Éric Candelon, l'entreprise "Les Goûts du Terroir" connaît un vif succès, tant les nombreux produits de qualité proposés donnent aux plats un irrésistible goût d'authenticité. Leur succulent confit d'oignons est de nouveau récompensé, inégalable dans les saveurs fondantes et raffinées qu'il offre. La recette originale, sans cesse améliorée, est réalisée exclusivement à base d'oignons de Lézignan-la-Cèbe. A déguster en toasts ou avec du foie gras, ce délice accompagnera également parfaitement vos viandes grillées, laissant en bouche une délicieuse sensation de volupté. À découvrir sans tarder !



CATÉGORIE



PRODUITS DE LA MER

TIELLE

D'origine italienne, la recette de la tielle se transmet jalousement depuis trois générations. Christian Dassé en détient le secret par sa grand-mère, Adrienne Virduci, qui la première fabriqua ce délice à Sète. En digne héritier, il cultive ce savoir-faire, conservant toutes les saveurs et l'authenticité de la recette originale. Le choix des matières premières et le respect des phases de fabrication sont autant d'ingrédients que ce mets d'exception exige. Les tielles Dassé révèlent aux sens une pâte à la fois moelleuse et croustillante en bordure, ainsi qu'une garniture généreuse et délicieusement épicée qui exciteront assurément vos papilles, quelle que soit l'heure de la journée !

TIELLES DASSÉ

1 rue de Copenhague - Parc aquatechnique - 34200 Sète
Tél. : 04 67 43 77 01 - Fax : 04 67 43 67 45
Site internet : www.tiellesdasse.fr
Email : info@tiellesdasse.fr



Christian
DASSÉ



Thierry
CARRIÉ

13 avenue de la Source - 34200 Sète

Tél. : 04 67 51 30 00

Site internet : www.traiteur-sete.fr

Les Halles centrales - Tél. : 04 67 74 80 57

Quartier des Quilles - Tél. : 04 67 43 74 70

SARL THIERRY CARRIÉ



CATÉGORIE

CHARCUTERIES

FROMAGE DE TÊTE

Traiteur à Sète depuis 2000, Thierry Carrié organise évènements, cocktails, buffets, et propose de nombreux produits à emporter tels que la charcuterie ou la rôtisserie. Doté d'équipements à la pointe de la modernité, il fabrique dans le plus pur respect des traditions des produits de grande qualité. Cette année, Thierry Carrié nous étonne avec un fromage de tête 100 % naturel, concocté à partir d'une recette traditionnelle. Dégusté frais en entrée, accompagné d'une salade et d'un bon vin rouge, il vous réglera par la richesse de ses saveurs et arômes nuancés.



CATÉGORIE

SALAISONS

SAUCISSON SEC AU FILET DE PORC

Depuis quatre générations, la Maison Cabrol cultive le savoir-faire et l'authenticité de l'artisan charcutier. Digne héritier de cette lignée, Christian Cabrol perpétue cette tradition dans le respect des secrets de fabrication d'antan. Les charcuteries et salaisons préparées dans son laboratoire ont une saveur et une texture identiques à celles jadis élaborées par ses ancêtres. De nouveau primé cette année, Christian Cabrol nous enchante les papilles avec son succulent saucisson sec au filet de porc. A déguster à l'apéritif, bien sec et finement tranché, ou en entrée accompagné d'un bon pain au levain légèrement beurré.

MAISON CABROL

Place Compostelle - 34330 La Salvetat-sur-Agout
Tél. : 04 67 97 61 97 - Fax : 04 67 97 50 90
Site internet : www.cabrol-la-salvetat.com
Email : cabrol.sa@wanadoo.fr



Christian
CABROL



Pierre
ROUVIER

111 rue du Pous de la Sers (rue Rech) - Résidence Europa
34090 Montpellier
Tél. : 04 67 92 35 38



CATÉGORIE

PÂTÉS ET TERRINES

PÂTÉ DE FOIES DE VOLAILLE ARMAGNAC

Depuis la création en 2007 de sa boucherie-charcuterie à Montpellier, Pierre Rouvier recherche sans cesse la qualité, n'achetant que des produits locaux entiers, découpés ultérieurement par ses soins. Innovant et créatif, il offre à sa clientèle des recettes inédites telles que le pâté de foies de volaille, élaboré à partir de foies de poulets fermiers marinés dans l'Armagnac au poivre vert et accompagnés d'épices. Fruit d'une sélection rigoureuse des viandes et d'un véritable savoir-faire artisanal, cette délicieuse charcuterie aux arômes subtils est un mets délicat à consommer sans modération.



CATÉGORIE

LATS CUISINÉS - ABATS - VIANDES - VOLAILLES

CUISSES DE CANARD AUX MORILLES

Riche d'une expérience de plus de 20 ans aux côtés de son père, Valérie Gras reprend l'entreprise familiale à Saint-Clément-de-Rivière. Conjuguant à la perfection innovation et authenticité, Valérie imagine et développe sans cesse de nouvelles recettes. Ces savoureuses cuisses de canard aux morilles, fruit d'une méticuleuse et longue préparation à base de vin blanc et d'oignons, sont primées cette année. D'une texture délicate aux arômes généreux, idéalement accompagné de tagliatelles fraîches, ce plat est un délice.

BOUCHERIE GRAS VALÉRIE

Centre commercial le Boulidou - 34980 Saint-Clément-de-Rivière
Tél. : 04 67 84 10 50
Email : valerie.gras757@orange.fr



Valérie
GRAS



Jean-Claude
PERDRIEL

84 rue du Faubourg Figuerolles - 34070 Montpellier
Tél. : 04 67 58 08 76



CATÉGORIE

PAINS ET SPÉCIALITÉS

FOUGASSE AUX DEUX OLIVES

Jean-Claude Perdrriel, Maître Artisan, possède un savoir-faire renommé qu'il offre à sa clientèle depuis 1984 dans sa boulangerie-pâtisserie à Montpellier. Créatif, il adapte ses recettes aux goûts du jour et propose des produits inédits, à l'instar de la fougasse aux deux olives, primée cette année. Élaborée à partir d'une pâte à pain, cette fougasse se compose d'épices, d'olives vertes et noires de notre région ; le reste est un secret... Ce mets délicieux, à déguster lors de l'apéritif, accompagnera également à merveille vos salades et vos poissons.



CATÉGORIE

B ISCUITS ET GÂTEAUX SECS

GALETTE MÉRIDIONALE

Après avoir repris en 1996 la boulangerie-pâtisserie du Parc à Brissac, Nathalie et Georges Nicolas décident de moderniser les lieux. Georges, très créatif, riche du savoir-faire et de la qualité d'Artisan, actualise les recettes et propose de nouvelles pâtisseries mettant en vedette les produits locaux, comme la galette méridionale. Récompensée cette année, cette douceur proche du macaron est un biscuit composé d'un fond de tartelette auquel sont ajoutées des écorces d'oranges confites couronnées d'une finition meringuée à la poudre d'amandes. Cette gourmandise, à déguster avec le café, a la saveur exquise des gâteaux de notre enfance.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE DU PARC

2 avenue Jeanne d'Arc - 34190 Brissac
Tél. : 04 67 73 70 86 - Fax : 04 67 73 70 86



Georges
NICOLAS



Laurent
CARRATIÉ

49 avenue Jean Moulin - 34500 Béziers
Tél. : 04 67 31 13 25
Site internet : www.maison-carratie.fr
Email : maison.carratie@orange.fr

MAISON CARRATIÉ



CATÉGORIE

DOUCEURS SUCRÉES

BONBON N°7

Établissement de qualité depuis 5 générations, conjuguant à la perfection tradition et modernité, la Maison Carratié offre une large gamme de produits gourmands, de la boulangerie à la pâtisserie en passant par la confiserie et le service traiteur. Héritier de ce savoir-faire et passionné de chocolat, Laurent Carratié recherche constamment des saveurs originales. Cette année, il a littéralement subjugué le jury avec son Bonbon n°7. Une alliance parfaite de figue et de ganache noire puissante, associée à un zeste du parfum enivrant d'un vin d'exception, font de cette douceur un chocolat intemporel. À découvrir absolument !



CATÉGORIE BOISSONS

GUATEMALA SHB HUEHUETENANGO

La Brûlerie St-Paul sélectionne, torréfie avec passion les meilleurs crus de cafés et propose également des thés, infusions et plantes aromatiques raffinées. Par une savante alchimie, la Brûlerie St-Paul torréfie chaque jour ses cafés, arabicas d'exception aux effluves corsées. En grains ou moulus, purs ou mélangés, les cafés de Christine Ravinel se déclinent en une gamme subtile d'arômes jouant sur des notes corsées, fruitées ou veloutées. Cette année, le concours Hérault Gourmand récompense le café "Guatemala SHB Huehuetenango", un monde riche de saveurs et de senteurs à découvrir sans hésiter.

BRÛLERIE ST-PAUL

3 rue Jean-Jacques Rousseau - 34800 Clermont-l'Hérault
Tél. : 04 67 44 70 14 - Fax : 04 67 44 70 14
Site internet : www.brulerie-st-paul.com
Email : bruleriestpaul@laposte.net



Christine
RAVINEL



Michel
REDON

123 avenue Georges Clémenceau
34500 Béziers
Tél. : 04 67 31 75 15

AU RESPECT DES TRADITIONS



CATÉGORIE

NOUVELLES SAVEURS

PAVÉ AUX FIGES

C'est en 1985 que Michel Redon crée à Béziers, "Au Respect des Traditions". Fort d'un savoir-faire et du titre d'Artisan, il réalise sans cesse de nouvelles recettes avec des produits originaux aux saveurs authentiques. Primé pour son succulent pavé de figes, gourmandise pensée par Michel Redon et ses deux beaux frères, également pâtisseries dans le département (Le Petit Four à Bois à Valras et Garcia Valentin à Sérignan), il est à juste titre récompensé pour son talent. Élaboré à partir d'un pain de Gênes et d'amandes en poudre puis fourré de confiture de figes maison et recouvert de pâte d'amande, le pavé aux figes est un dessert fondant aux saveurs subtiles et sucrées.

HÉRAULT GOURMAND

CONCOURS 2010-2011



5

LA SALVETAT-SUR-AGOUT

Saint-Gervais-sur-Mare

Saint-Pons-de-Thomières

Saint-Chinian

1

PUISSERGUIER



1

DIDIER FALLAS
Chemin de Béziers
34620 Puisserguier
Tél. : 04 67 01 64 28



4

THIERRY CARRÉ
13 avenue de la Source
34200 Sète
Tél. : 04 67 51 30 00



2

CHRISTIANE CANDELON
24 route d'Agde
34500 Béziers
Tél. : 04 67 76 67 14



5

CHRISTIAN CABROL
Place Compostelle
34330 La Salvetat-sur-Agout
Tél. : 04 67 97 61 97



3

CHRISTIAN DASSÉ
1 rue de Copenhague
Parc aquatechnique
34200 Sète
Tél. : 04 67 43 77 01



6

PIERRE ROUVIER
111 rue du Pous de la Sers (rue Rech)
Résidence Europa
34090 Montpellier
Tél. : 04 67 92 35 38



7

VALÉRIE GRAS

Centre commercial le Bouldou
34980 Saint-Clément-de-Rivière
Tél. : 04 67 84 10 50



10

LAURENT CARRATIÉ

49 avenue Jean Moulin
34500 Béziers
Tél. : 04 67 31 13 25



8

JEAN-CLAUDE PERDRIEL

84 rue du Faubourg Figuerolles
34070 Montpellier
Tél. : 04 67 58 08 76



11

CHRISTINE RAVINEL

3 rue Jean-Jacques Rousseau
34800 Clermont-l'Hérault
Tél. : 04 67 44 70 14



9

GEORGES NICOLAS

2 avenue Jeanne d'Arc
34190 Brissac
Tél. : 04 67 73 70 86



12

MICHEL REDON

123 avenue Georges Clémenceau
34500 Béziers
Tél. : 04 67 31 75 15

HÉRAULT GOURMAND

CONCOURS 2010-2011



Confédération Générale
de l'Alimentation en Détail

Confédération Générale de l'Alimentation en Détail de l'Hérault (CGAD34)

44 avenue Saint-Lazare - 34965 Montpellier Cedex 2

Tél. : 04 67 04 03 83

Site internet : www.cgad34.com

Email : cgad34@akeonet.com



Chambre de Métiers
et de l'Artisanat

Hérault

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault

44 avenue Saint-Lazare - CS 89026 - 34965 Montpellier Cedex 2

Tél. : 04 67 72 72 00 - Fax : 04 67 72 72 14

Site internet : www.cma-herault.fr

Email : chambredeputies@cma-herault.fr