

[Accueil](#) > [Culture et loisirs](#) > [Gastronomie et Terroir](#) > [Midi Gourmand](#)

Découvrez les meilleurs artisans de bouche honorés par le concours Hérault Gourmand 2023



Le palmarès d'Hérault Gourmand a été dévoilé ce jeudi à la chambre des métiers et de l'artisanat. / CMA - MIDI LIBRE



Midi Gourmand, Gastronomie et Terroir, Montpellier

Publié le 23/06/2023 à 06:13

MIDI LIBRE

[Écouter cet article](#)

Powered by **ETX Studio**

00:00/06:30

La chambre des métiers et de l'artisanat de l'Hérault a dévoilé ce jeudi 22 juin le palmarès de son traditionnel concours. Voici la liste des lauréats catégorie par catégorie.

Le concours Hérault Gourmand, organisé par la chambre de métiers et de l'artisanat de l'Hérault en partenariat avec la CGAD 34 et la chambre d'agriculture, est un label gage de qualité. Il récompense le savoir-faire artisanal des meilleurs artisans de bouche de l'Hérault. Lors des préjurys, environ 400 produits ont été dégustés à l'aveugle et scrutés par des jurés issus du monde artisanal, politique et médiatique. Seulement un tiers de ces mets a pu accéder au jury final organisé le 20 avril à Montpellier.

Les 68 produits lauréats de cette édition 2023-2024, médaillés dans 25 catégories

différentes, ont été dévoilés ce jeudi lors d'une cérémonie de remise des prix organisée dans les locaux de la CMA3.

Le palmarès

Dans la catégorie **Baguettes**, la médaille d'or revient à Swan Thonnat (La Talmelière, Frontignan) pour sa baguette de tradition ; la médaille d'argent à Thibault Marais (Au fournil de Ganges) pour sa baguette de khorazan (blé dur occitan travaillée au levain naturel et 20 h de fermentation) ; la médaille de bronze à Cyril Romain et Pierrick Verdelhan (Maison Vermain, Castelnau-le-Lez) pour leur baguette tradition.

Dans la catégorie **Bières**, Sylvain Juanchich remporte l'or (Brasserie du Lez, Montferrier) pour sa Lez rouge et le bronze pour sa Lez rouge cascade. L'argent revient à Sébastien Alary (Alary Boissons, Béziers) pour son Alaryk double.

Dans la catégorie **Biscuits moelleux**, Clément Boursiquot (Clément Boursiquot Pâtisserie, Prades-le-Lez), décroche l'or avec sa "tarte qui choc" au chocolat et praliné amande noisette. L'argent va à Chantal Carpentier (Kkhot, Agde) pour l'Agathois, biscuit moelleux amande melon.

Dans la catégorie des **Boissons non alcoolisées**, Loïc Dubuc (Atelier du sirop, Mèze) décroche l'or pour son sirop artisanal de thym et le bronze pour celui au basilic frais. L'argent revient à Mamour Seck (Oleo Sine, Le Pouget) pour sa boisson hibiscus pomme. Pour le **Café**, Tom Balerin et Romain Tebani (Astere Coffee, Montpellier) gagnent l'or pour leur café Ethiopie ; Eduardo Saavedra Henriquez (Cafeto, Lavérune) l'argent et le bronze pour ses cafés tolima et garat.

En **Charcuteries cuites**, l'or est remporté par Pierre Michel (Maison Michel, Viols-le-Fort) pour son remplegade, roulé de couenne farcie à la viande et l'argent par Vincent Marragou (Boucherie Marragou, Le Pouget) pour son pâté en croûte au canard et aux fruits secs.

Dans les **Charcuteries sèches**, Vincent Marragou (Boucherie Marragou, Le Pouget) décroche l'or pour son saucisson sec ; Brigitte Cabrol (Maison Cabrol, La Salvetat-sur-Agout) l'argent pour sa saucisse sèche au roquefort et Sébastien Micol (Petits plats et compagnie, Grabels) le bronze pour son Sauciron original.

Dans la catégorie **Condiments et confits**, Elise Leblanc (Les Cueilleuses sauvages, Montpellier) se démarque et décroche la médaille d'or pour son sel des garrigues ; David Ferrer (French Black Garlic, Béziers) l'argent et le bronze pour sa tête d'ail noir et son vinaigre des quatre voleurs à l'ail noir.

Dans les **Confitures**, l'or revient à Cédric Aumond (Oh la la, Nissan-lez-Enserune) pour son Caramiel, l'argent à Christian Gibralta et Laetitia Loewert (Biscuiterie Saint Guilhem, Montpellier) pour leur confiture de poivrons rouge et le bronze à Karine Vuilloud (Le temps des confitures, Montpellier) pour sa confiture de citre orange badiane.

Catégorie **Biscuiterie**, le Chamall'ours de Patrice Gonzalez (Chocolaterie Gonzalez, Jacou) remporte l'or et la pâte de fruits à la mangue de la Biscuiterie Saint-Guilhem, à Montpellier, l'argent.

Dans les **Croissants**, le croissant au beurre de la boulangerie Oh la la (Nissan-lez-Enserune) est médaillée d'or, celui de la Talmelière à Frontignan d'argent et celui de la Maison Vermain (Castelnau-le-Lez), de bronze.

Catégorie **Foie gras**, la palme d'or est décernée à Sébastien Micols de Grabels (Petits plats et compagnie) pour son foie gras mi-cuit et l'argent à Vincent Marragou (Boucherie Marragou, Le Pouget).

Dans les **Gâteaux secs**, l'or va à Clément Avias et Christophe Prodel (Des rêves et du pain, Montpellier) pour leur gâteau basque ; l'argent à Antoine Bentata (Zezette La Belle époque, Frontignan) pour sa zézette de Sète et le bronze à Béatrice Alcon (Le B. Alcon gourmand, Lunel) pour sa pescalette du balcon, un biscuit croquant et moelleux à base de muscat de Lunel et fleur d'oranger.

Chez les **Glaces**, la glace au lait bio de vache léché merengada de Laurent Calas (Le Jardin des glaces, Cebezan) décroche l'or et Bernard Manguin (Chocolaterie du Blason, Clermont-l'Hérault) l'argent avec son Basik-citron, sorbet plein fruit citron de Menton et infusion de basilic.

Dans les **Liqueurs et boissons alcoolisées**, les produits de David Perez (Péché Originel, Cers) raflent tout : sa menthe folle remporte l'or, son citron givré l'argent et sa pêche terrible le bronze.

Catégorie **Pains spéciaux**, l'or va au citron breton de Marion Gristi et Anthony Spigai (Au rythme du pain, Montpellier), l'argent au pain jasspain (pain feuilleté au vin et noix) de Christophe Ade (Chez Adiche, Combaillaux) et le bronze au pain de meule céréales au levain de Lionel Mandirac (Au Palais des Saveurs, Capeatang).

Dans les **Pâtes levées salées**, la fougasse aux olives de Nicolas Hugues, (Gourmandises et tradition, Beaulieu) décroche l'or ; la flûte aux trois fromages de Lionel Mandirac l'argent (Au palais des saveurs, Capeatang) ; le stick aux olives de Marion Ellul le bronze (La belle meunière, Jacou).

Pour les **Pâtes levées sucrées**, l'or revient au cruffin à la fève tonka d'Aurore Normand (L'Aurore boréale, Saint-Gély-du-Fesc), l'argent au Tourbillon – viennoiserie garnie de ganache au chocolat – de la boulangerie Des rêves et du pain (Montpellier) et le bronze à l'orangette de Dounia Fermach de Saint-Bauzille-de-Putois (L'atelier de Saint-Bauzille).

Dans la catégorie **Pâtisseries fraîches**, les couronnés sont la tarte vanille caramel d'Antonio Garcia avec l'or (Boulangerie Maya/ Maison Garcia, Sérignan) ; l'époustouflant, flan pâtissier à la vanille de Madagascar de Clement Boursiquot (Prades-le-Lez) avec l'argent et le coup de

soleil, un biscuit noisette mousse caramel orange crème vanille de Marc Cheillan (pâtisserie éponyme, Béziers) avec du bronze.

Dans les jours à venir, le guide sera disponible gratuitement à la CMA34 et distribué dans tout le département dans l'édition Midi Libre du 9 juillet prochain.

[Voir les commentaires](#)

Les commentaires (1)



HDM* Il y a 21 heures Le 23/06/2023 à 09:34

[SIGNALER UN ABUS](#)

J'ai connu un boucher qui avait obtenu une médaille d'argent à ce même concours. Son labo était à peine assez grand pour n'y travailler que ses carcasses de viande et y faire sa saucisse fraîche. Toutes ses préparations cuites, charcutières et plats cuisinés, comme celle primée au concours, étaient fabriquées dans un laboratoire extérieur qui n'apparaissait pas sur son registre du commerce. Je le voyais débarquer des plats et des marmites de sa voiture quand il venait ouvrir sa boutique le matin. J'espère que les organisateurs de ce concours ont fait des progrès depuis dans la sélection des candidats. Une visite du labo me paraît nécessaire avant de les sélectionner.

[RÉPONDRE](#)

Les plus lus

 [Lus](#)

 [Commentés](#)

- 1 **Attaque à Annecy.** Attaque au couteau à Annecy : "Je me prépare au pire", le médecin qui a sauvé trois des enfants sort du silence
- 2 **Musique.** Le festival de rock vire au chaos : embouteillages monstres, concerts ratés... les participants écœurés
- 3 **Faits divers.** REPLAY. Disparition du sous-marin Titan près du Titanic : les cinq passagers sont morts à cause d'une "implosion"
- 4 **Insolite.** VIDEO. Le "petit bijou de l'industrie automobile russe" : la nouvelle Lada refuse de démarrer lors d'une démonstration en grande pompe

- 5 **Faits divers.** Disparition inquiétante : les gendarmes recherchent Marine Payoux, 21 ans, introuvable depuis vendredi

À lire aussi de Midi Gourmand

- 1 **Midi Gourmand.** Redessan : la journée paella, du comité de jumelage
- 2 **Midi Gourmand.** Changement à l'auberge du Guigaré



Aussi à la une

- 1 **Guerre en Ukraine.** Guerre en Ukraine : le patron de Wagner accuse Moscou d'avoir tué un "très grand nombre" de ses soldats... suivez la situation
- 2 **Rendez-vous de la rédaction.** La fête des correspondants Midi Libre 2023 a tenu toutes ses promesses
- 3 **Justice.** Hellfest : Ben Barbaud, le directeur du festival condamné pour abus de confiance après avoir détourné 300 000 euros
- 4 **Faits divers.** Disparition d'Estelle Mouzin : Monique Olivier, la femme de Michel Fourniret, renvoyée devant les assises
- 5 **Santé.** Santé mentale des salariés : les Français entretiennent un rapport ambivalent avec les arrêts de travail