



Chefs d'Oc

MONTPELLIER

Is partagent une même vision de la gastronomie, une passion pour la qualité du terroir et du patrimoine culinaire.

Ambassadeurs du goût et de la créativité, les Chefs d'Oc défendent une certaine idée du bien manger : le respect des saisons, la recherche des meilleurs produits locaux, la transmission du savoir-faire.

Découvrez-les dans leurs restaurants du Grand Montpellier...

Contact

Le Mazerand
Mas de Causse
CD172, 34970 Lattes
04 67 64 82 10
jacques.mazerand@gmail.com

www.chefsdoc.fr



Chef
Richard Juste
L'Idée Saveurs



Chef
Frédéric Husser
Husser Traiteur

Voici plusieurs années que nous sommes devenus un acteur incontournable des prestigieuses réceptions du Grand Sud de la France. Que ce soit pour un **événement privé** ou un **événement professionnel**, notre sens de **l'organisation**, notre raffinement et nos créations culinaires vous assurent un moment unique intense et inoubliable.

Husser Traiteur

1 rue Patrice Lumumba,
Zac Garosud
34070 Montpellier
contact@hussertraiteur.fr
www.hussertraiteur.com

Chef
Gérard Cabiron
Boutiques Cabiron



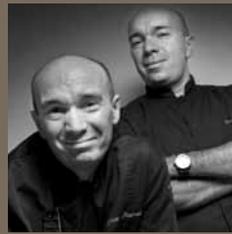
Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France 2007 et champion d'Europe de sculpture sur glace, est le directeur production et innovation de Cabiron Traiteur depuis 1996. Organisateur de réceptions depuis 1982, Cabiron Traiteur est votre interlocuteur privilégié pour la réalisation de vos événements familiaux et professionnels en Languedoc Roussillon et vous accompagne dans vos différents projets avec professionnalisme et créativité.

Cabiron Traiteur

304 rue de la Jasse de Maurin
34070 Montpellier
04 67 65 48 36
traiteur@cabiron.com
www.cabiron.com

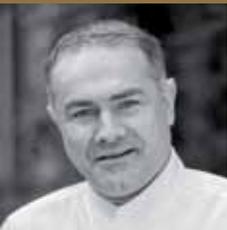
Restaurant L'idée Saveur

5 rue Four des Flammes
34000 Montpellier
04 67 29 88 62
ideesaveurs.restaurant@hotmail.fr



À table
avec les
Grands Chefs





Chef
Jacques Mazerand
Le Mazerand



Chef
Eric Cellier

*La Maison de la Lozère
Cellier & Morel*



A 5 minutes de la Place de la Comédie, du musée Fabre et du Corum, le restaurant Cellier-Morel est situé en plein cœur historique de Montpellier. Depuis 26 ans, Eric Cellier et Pierre Morel forment un tandem complémentaire, animé par une passion commune pour le travail bien fait, le respect des produits et la qualité du service. L'établissement vous accueille dans un décor très contemporain et raffiné qui se marie naturellement aux voûtes médiévales de la grande salle.

**La Maison de la Lozère
Restaurant Cellier & Morel**

27 rue de l'Aiguillerie
34000 Montpellier
04 67 66 46 36
contact@celliermorel.com
www.celliermorel.com

Avec ses produits « nature » dénichés chez les petits producteurs dans les villages qu'il sillonne à vélo, le Maître cuisinier de France Jacques Mazerand crée ses plats comme des épures d'artiste. Chaque saison méditerranéenne révèle sa couleur, sa forme, sa texture pour en sublimer les goûts exquis. A Lattes, dans un parc arboré et un cadre unique, à quelques minutes du centre de Montpellier, faites l'expérience intense de l'émotion...

Restaurant Le Mazerand

Mas de Causse
34970 Lattes
04 67 64 82 10
www.le-mazerand.com

Chef
Jacques et
Laurent Pourcel
Terminal#1

Un bistrot gastronomique en bord de Lez, avenue de la mer : plus qu'une réhabilitation, une vraie performance artistique sur 1000 m² dédiés à la FOOD. Haute en saveurs, renouvelée, la cuisine By Jacques & Laurent Pourcel remet au goût du jour des produits authentiques, des saveurs et des textures entre rusticité et légèreté. Juste l'idée de magnifier le produit le plus simple.

Restaurant Terminal#1

Plage de Maguelone
34750 Villeneuve-lès-Maguelone
04 67 42 06 96
www.terminalpourcel.com

Chef
Charles Fontès
La Réserve Rimbaud



Chef
Patrick Guiltat
Le Castel Ronceray



Chef
Guillaume Despont
Le Bistrot de Bacchus



Charles Fontès défend cette idée d'une cuisine fondée sur la vérité du produit, sur son naturel, en jouant des contrastes, des textures et des saveurs sans jamais le dénaturer. Forte de son cadre idyllique au bord du Lez, la Réserve Rimbaud représentait pour lui l'opportunité inespérée de créer un lien entre la tradition d'une institution culinaire montpelliéraine et le parfum de modernité qu'il souhaitait apporter au lieu et à sa cuisine.

Restaurant La Réserve Rimbaud

820 avenue St Maur
34000 Montpellier
04 67 72 52 53
contact@reserve-rimbaud.com
www.reserve-rimbaud.com

Cuisine bourgeoise canaille, c'est ainsi que Guillaume Despont définit son « bistrot » montpelliérain. Table conviviale autour d'une cuisine ouverte, le chef prépare sous vos yeux une cuisine simple, héritée de nos grand-mères, avec des produits de marché. Une ardoise qui change tous les jours, parfois plusieurs fois par jour... Le goût avant tout.

Restaurant Le Bistrot de Bacchus

8 rue Marioge
34000 Montpellier
09 500 800 54
contact@bistrot-bacchus.com
www.bistrot-bacchus.com

Le Castel Ronceray, restaurant gastronomique, tenu par Patrick et Nathalie Guiltat depuis 1995, est niché dans un écrin de verdure au cœur d'un parc ombragé sur les abords de l'avenue de Toulouse. Venez déguster les plats faits maison, dans le parc aux beaux jours ou bien dans un de nos 3 salons privatisables. Le chef Patrick Bourguignon associe produits de la terre et de la mer misant sur une harmonie des saveurs, mariage des goûts justes : Cuisine Bourgeoise sans tapage et sans esbroufe aux couleurs des saisons !

Restaurant Le Castel Ronceray

130 rue Castel Ronceray
34070 Montpellier
04 67 42 46 30
lecastelronceray@live.fr
www.lecastelronceray.fr



Chef Romain Salamone

Le Sensation



Chef Paul Courtaux

Le Saint-Georges

Le jeune chef Paul Courtaux, ambassadeur du goût aux manettes du restaurant le Saint-Georges à Palavas-les-Flots, propose une cuisine innovante, créative, authentique et moderne, élaborée avec soin et passion à partir de produits du terroir locaux. L'accueil chaleureux et expert en salle est assuré par son épouse Hélène.

Restaurant Le Saint-Georges

4 boulevard Maréchal Foch
34250 Palavas-les-Flots
04 67 68 31 38
restaurantlestgeorges@orange.fr
www.restaurant-st-georges.fr



Romain fait ses premiers pas de pâtissier comme apprenti dès 15 ans chez les frères Pourcel dont il est un pur disciple. En 2009, il ouvre avec sa femme leur propre restaurant « Sensation » une cuisine à l'énergie positive. Vive, sa cuisine est à l'image de ce chef à la créativité audacieuse, voire débridée, en juste équilibre entre la technicité et l'esthétisme. Durant les cinq premières années, Romain décroche deux fois le titre de jeune talent au Gault & Millau puis en 2013, sa troisième toque.

Restaurant Le Sensation

2 rue des Consuls,
résidence Marina Del Rey
Port Ariane 34970 Lattes
04 67 50 39 31
restaurantsensation@hotmail.fr
www.restaurantsensation.fr

Chef Guillaume Leclère

Leclère

Comme il se plaît à le dire, « j'ai compris le produit, de la terre jusqu'à l'assiette.

Mes goûts se sont affirmés. Aujourd'hui, j'en découvre un autre : celui d'entreprendre ». Vous l'aurez compris, chez Guillaume Leclère on vient chercher une cuisine sincère et franche, une cuisine concentrée sur l'essentiel. Une cuisine où l'on utilise ce que l'on a à portée de main pour exprimer au mieux sa créativité, les produits, la saison, la nature : l'arrivage. Pierre rugueuse, chêne japonisant et cuisine ouverte, le décor annonce le rapport brut et sensuel du chef à sa cuisine.

Restaurant Leclère

41 rue de la valfère
34000 Montpellier
04 67 56 90 23
arrivage@restaurantleclere.com
www.restaurantleclere.com