

# Toques d'Oc a Montpellier : un concentré d'Occitanie au Peyrou

il y a 1 jour

4

DIDIER THOMAS-RADUX



TWITTER

G+1

0

**D**eux mille personnes rassasiées l'an passé. Deux mille deux cent de prévues cette année. Une fois encore, Montpellier sera samedi 24 septembre, le théâtre d'une belle aventure gastronomique.

Quinze chefs cuisiniers de haut vol vont effet réaliser en direct les plats et les portions d'un menu hors normes depuis les jardins du Peyrou, aménagés pour la circonstance en restaurant de plein air. À l'origine, opération de découverte du savoir-faire des restaurateurs de Montpellier regroupés au sein de l'association Chefs d'Oc, la manifestation est devenue en peu de temps - ce sera cette année la 4<sup>e</sup> édition - un moment fort du calendrier gastronomique montpelliérain. Pour ne pas dire "LE" moment fort, qui attire autant les habitués des tables gastronomiques, heureux de cet épisode convivial, que les jeunes couples curieux de découvrir la virtuosité de chefs montpelliérains.

"Notre but est de faire découvrir au plus grand nombre le patrimoine vivant qu'est la gastronomie régionale", confirme Jacques Mazerand, président de l'association Chefs d'Oc et cheville ouvrière de la manifestation, organisée depuis l'an passé par le groupe Midi Libre et le magazine Midi Gourmand. Et cette année plus que toute autre, quelques mois après la fusion entre Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées, il s'agit de mettre en valeur le terroir et les trésors régionaux puisque les chefs de Montpellier ont invité trois confrères toulousains."

*Grâce à ce genre de manifestation, la cuisine se démocratise"*

"C'est à la suite d'une soirée de lancement de Midi Gourmand à Toulouse au printemps dernier que j'ai revu Jacques Pourcel chez qui j'ai travaillé jadis et que j'ai rencontré le président de l'association. Jacques Mazerand m'a parlé de Toqués d'Oc et m'a dit que dans le cadre de la nouvelle Région, ça serait une belle image de rapprocher les chefs de Montpellier et Toulouse", explique Franck Renimel.

Le chef étoilé du restaurant En Marge, à Aureville, s'est ensuite chargé de proposer à quelques-uns de ses confrères de la Ville rose de partager l'aventure. "Quand Franck

m'a sollicité, ça m'a fait plaisir car j'ai du respect pour lui et pour son travail", se réjouit Nicolas Servant, jeune chef du Bon Servant à Toulouse, qui connaît un beau succès depuis son ouverture en 2014. "Cuisinier pour 2 000 personnes, je ne l'ai jamais fait. Je trouve que c'est un beau challenge. Et travailler ensemble, c'est une force. Grâce à ce genre de manifestation, la cuisine se démocratise", analyse cet Audois natif de Bize-Minervois. Une ambition que partage le troisième Mousquetaire toulousain, le chef Thierry Merville, titulaire d'une étoile au Michelin avec son restaurant de Castanet-Tolosan.

Avec cette ambition de faire découvrir aux Montpelliérains leur "Bœuf gascon, crème de cassoulet, gribiche et beignet d'oignon" mais aussi d'apprendre un peu plus sur cette cuisine méditerranéenne. "Désormais, dans la nouvelle Région, il y a une très belle diversité de produits, de la terre à la mer. Cela permet de créer une belle dynamique", détaille Franck Renimel. Le mouvement est enclenché.

## **RENDEZ-VOUS**

Quinze grands chefs Toques d'Oc, samedi 24 septembre, de 10 h à 16 h aux jardins du Peyrou à Montpellier. Avec les chefs Gerard Cabiron, Eric Cellier, Paul Courtaux, Guillaume Despont, Charles Fontes, Patrick Guiltat, Frederic Husser, Jacques Mazerand, Thierry Merville, Jacques et Laurent Pourcel, Franck Renimel, Romain Salamone, Pascal Sanchez, Nicolas Servant. Tickets degustation (29 €) en vente sur le site [Midilibre.fr](http://Midilibre.fr)