

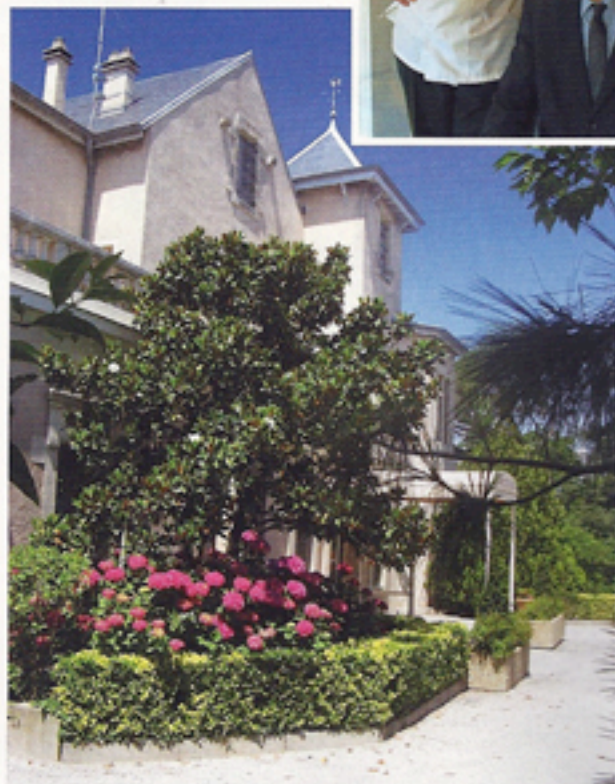
GASTRONOMIE

Restaurant

Le MAZERAND

Cuisine et passion

44



C'est à Lattes, entre Montpellier et la Méditerranée, il y a 20 ans, que Jacques et Christian Mazerand ont installé leur restaurant dans un ancien domaine viticole. Le cadre est majestueux. Les terrasses savamment agencées, le parc avec ses allées de palmiers, de chênes, vous invitent instantanément à la détente. On y est bien. A l'intérieur, la décoration a été revue et réussie. Le design est élégant, moderne et sobre à la fois. Toutes les salles sont illuminées par des ouvertures donnant accès aux terrasses ombragées où il est très agréable par beau temps de déjeuner ou dîner. Après le cadre, les équipes... Dès votre arrivée, c'est Christian et son staff qui vous accueillent pour vous présenter la carte de cette cuisine gastronomique, élaborée et définie par Jacques, le Chef Cuisinier, récent Maître Cuisinier de France.

Oui, oui, vous avez bien lu... Maître Cuisinier de France. Il ne vous le dira pas, le Chef est discret et modeste. Mais, d'où vient cette vocation, cette passion ? Il dit que c'est peut-être de sa grand-mère qui tenait jadis un café-restaurant. Après son diplôme de l'Ecole Hôtelière de Saint Chély d'Apcher où il sortira major de sa promotion, il sera invité par Troisgros et Bocuse à les visiter peu après. De là, il exercera dans les Maisons réputées telles que l'Hôtel de la Muse et Rosier dans les Gorges du Tarn, à la Tamarissière en Agde chez Nicolas Albano, au Carlton de Lausanne ou au Chandelier à Montpellier. Vingt ans après ses débuts, les distinctions l'honorent, mais ce qui l'intéresse le plus, c'est de faire progresser et perpétuer la



LE MAZERAND
Mas de Causse
C.D. 172
34970 LATTES
Tél. : 04 67 64 82 10
Fax : 04 67 20 10 73
www.le-mazerand.com

tradition de la grande cuisine française. Sa cuisine, il la définit « comme une cuisine actuelle tournée vers demain mais soucieuse d'hier ». Jacques Mazerand renouvelle sa carte toutes les saisons, il est créatif, inventif, passionné. Sa cuisine est celle des produits du terroir et ouverte sur le monde. C'est une mosaïque de couleurs, une perpétuelle découverte et diffusion du goût.

Aujourd'hui pour fêter les 20 ans du MAZERAND, Christian et Jacques proposent un « MENU ANNIVERSAIRE » dans lequel on retrouve les plats incontournables du Mazerand, tel que l'émincé de foie gras de canard mariné à l'huile de noisettes, le filet de bœuf Race Aubrac, le mijoté de homard et crevettes à l'américaine, le cube chocolat noir, extérieur croquant... Délicieux.

