



## Lattes Le chef Mazerand fait maître cuisinier de France

Un foie gras cru, mariné à l'instant de servir dans du poivre, du sel et une huile de noisette et accompagné d'une brioche. Un émincé de foie gras. Il y a dix-neuf ans, sur sa première carte, Jacques Mazerand écrivait ces mots qu'il n'a plus jamais effacés. Le plat est là depuis toujours, ce petit matin de 1989 où le cuisinier d'Aspiran et son frère aîné, Christian, ouvraient la porte de leur restaurant, Le Mazerand. La jolie bâtisse est à peine relevée de ses ruines, se rappelle Christian. « Nous l'avions découverte avec le toit percé, des planchers crevés, certaines pièces servaient d'entrepôt pour du maïs » ; c'était « brut », ajoute Jacques, mais les voûtes et plafonds à la française de cette ancienne chapelle devenue maison respirent l'élégance.

Ce jour-là, donc, Jacques a 25 ans. Le petit-fils de la cafetière formé à l'école hôtelière de Saint-Chély-d'Apcher a gravi à grands pas les échelons de la cuisine, commis, second et chef, en même temps qu'il découvrait les pianos de la Tamarissière, du Carlton de Lausanne ou du Chandelier, alors gloire montpelliéraine.

Christian, lui, en a 30, a inscrit ses pas dans ceux du père entrepreneur en maçonnerie ; des études de génie civil, c'est « sur le tard » qu'il verse vers la "salle", renonçant à reprendre la société paternelle pour épouser l'ambition de son cadet de poser ses ustensiles face à ses propres fourneaux.

« Je voulais ouvrir un établissement gastronomique, je cherchais depuis un certain temps », dit Jacques Mazerand. *Montpellier nous paraissait un bon endroit pour débiter* », mettre en avant la cuisine régionale, décliner ses produits au fil des saisons. L'homme pousse les parfums et les couleurs vives, « mer, herbes aromatiques, il suffit de tendre les bras pour trouver les choses nécessaires ».

Et d'enchaîner : des débuts où l'on fait « la cuisine apprise dans les restaurants précédents, à sa façon », à plus de personnalisation : « On trouve sa voie. Il s'agit de suivre les évolutions, les tendances, sans tomber dedans mais à touches progressives ; le style doit rester. » Il a forgé le sien en dix-neuf années, salué par les guides et finalement reconnu par ses pairs il y a peu.

Dans une des salles fraîchement redécorées, tandis que son frère raccompagne d'ultimes clients du déjeuner, Jacques revêt la veste brodée des maîtres cuisiniers de France : « C'est la profession qui reconnaît votre compétence », à travers le parrainage de deux membres et l'adoubement de la commission ad hoc. Du Lattois, elle aura retenu le talent, le promoteur de la gastronomie, le savoir-faire du formateur. Gérard Cabiron, l'an passé meilleur ouvrier de France, ne fut-il pas son premier stagiaire ? Son plaisir, pourtant, est « intérieur », le cuisinier n'est pas un exubérant, tout juste dit-il aspirer à « progresser dans les guides », en équilibre avec ce frère gestionnaire et chef de salle, qui le laisse maître du temps de créer.

O. L. N.