

À Lattes, Le Mazerand célèbre vingt ans de gastronomie

Menus
de 23 €
à 61 €

*Un festival
de saveurs
au menu*

Vingt ans, cela se fête dignement et avec gourmandise ! c'est bien ce que se sont dit les deux frères, Christian et Jacques Mazerand à la tête du restaurant installé dans une superbe demeure de maître au mas des Causses, à Lattes, à l'entrée d'un parc bucolique. Depuis 1989, Christian côté salle et Jacques en cuisine mettent en musique une cuisine gastronomique qui « suit les saisons, met en valeur les produits de la région, et cela, sur une base classique avec une touche contemporaine ». Belle profession de foi ! Pour en profiter, on gagne l'élégant salon dont le décor, là aussi contemporain, joue l'harmonie parfaite avec l'architecture classique de l'ancienne maison de maître. On peut également s'attabler sur la magnifique terrasse.

Le menu des vingt ans. Pour fêter cet anniversaire, Jacques Mazerand a rassemblé sur un menu les plats qui ont fait, au fil des années, la renommée de la table lattoise. Une table qui peut se pré-



Dans l'harmonieux décor contemporain de cette ancienne maison de maître, Christian Mazerand sert une cuisine gastronomique qui privilégie les produits régionaux. Photos Guillaume SANSAC

voir de trois fourchettes au Michelin et d'un 14/20 au GaultMillau. On découvre ainsi l'émincé de foie gras de canard mariné à l'huile de noisette. Une divine surprise que ce foie onctueux cru, juste mariné donc, enveloppant des feuilles de jeunes pousses. Vient ensuite la gourmandise de mijoté de homard et crevettes avec sa sauce américaine légère...

Viande ou poisson. On hésitera ensuite entre le tronçon de turbot rôti au thym et à l'ail et le filet de bœuf Aubrac, sa raviole de paleron cuisinée com-



Depuis vingt ans, Jacques Mazerand officie en cuisine. Sa table peut se prévaloir de trois fourchettes au guide Michelin.

Pratique

- > **Le Mazerand,** mas des Causses, CD 172, Lattes. ☎ 04 67 64 82 10.
- > **Fermé lundi, samedi midi, dimanche soir.**
- > **Menus 23 € à 61 €. Anniversaire 51 €.**

me une daube, comté et viande de grison tel un millefeuille, copeaux d'asperges vertes. Un joli festin pour les papilles rythmé par les vins de caractère de la région... avant l'incontournable pâtisserie, soit le fameux cube de chocolat noir, intérieur fruits rouges et chocolat noir fondant. On se rappellera à la fin du repas que ce menu n'est que l'un des "best of" de la savoureuse carte du Mazerand qui offre bien d'autres surprises printanières.

Christophe BIDJARANO
cbidjarano@midilibre.com

Dans la même gamme

À Brissac, **Le Jardin aux sources** et ses saveurs originales imaginées par le chef Jérôme Billod-Morel, 30 avenue du Parc. ☎ 04 67 73 31 16.

Le Grand arbre à Montpellier (château de Bionne) et sa cuisine gastronomique, 1225 rue de Bionne. ☎ 04 67 45 20 93