

Pour le plaisir des papilles

Évènement Midi Libre. La sixième édition des Toqués d'Oc a rassemblé 2 300 personnes sur la place du Peyrou, samedi.

Cent quarante cuisiniers pour 2 300 couverts. La place royale du Peyrou s'est transformée, ce samedi, en une immense salle de restaurant gastronomique pour la sixième édition des Toqués d'Oc. Des chefs prestigieux, des mets savoureux, un soleil au zénith, tous les ingrédients étaient réunis pour que la recette soit une réussite. Cette année, l'Aveyronnais Sébastien Bras était l'invité d'honneur de ce rendez-vous dont le succès ne se dément pas, année après année.



E. BE et M. P.
redac.montpellier@midilibre.com

■ Aux côtés des grands chefs, Marie-Thérèse Mercier pour la Région Occitanie, Brigitte Roussel-Galiana de la Ville de Montpellier, Claire Charbonnel, Olivier Biscaye et Didier Thomas-Radux, de Midi Libre, organisateur de la manifestation avec les Chefs d'Oc.

Photos MICHEL PIEYRE et RICHARD DE HULLESSEN

➤ EN VIDÉOS SUR MIDILIBRE.FR



◀ Les habitués

Pierre-Jacques et Thérèse de Montpellier : « C'est la sixième fois que nous venons aux Toqués d'Oc. Dès la première année, c'était très bien. Certains chefs ont été renouvelés, d'autres ont pris leur place. Cela nous fait plaisir de voir Sébastien Bras. À nos âges, nous sommes retraités, ce serait difficile d'aller chez lui à Laguiole. Son filet de brebis est très tendre, snacké et relevé juste ce qu'il faut, c'est très agréable. »



▶ À table !

Toqués d'Oc, c'est l'occasion de partager un moment de grande gastronomie en famille ou entre amis. Mais aussi l'opportunité de rencontrer en toute simplicité des chefs prestigieux. À l'image de Georges Rousset, chef des Muscardins à Saint-Martin-de-Londres, qui n'a pas hésité à s'asseoir quelques instants pour discuter à la table de ces amateurs de bonne chère.



▲ Paroles de chefs

De gauche à droite, Jacques Mazerand, président des Chefs d'Oc : « Toqués d'Oc, c'est avant tout une association d'amis chefs cuisiniers. Nous souhaitons faire la promotion de la gastronomie régionale. La place du Peyrou, c'est un merveilleux lieu pour la convivialité et le partage. On sort de nos cuisines, on est devant le public. » Gérard Cabiron, célèbre traiteur montpelliérain, ne tarit pas lui non plus d'éloges : « C'est important d'être ici. Je suis fier et honoré de pouvoir continuer à faire perdurer cette manifestation. En plus, cette année, nous avons un invité d'honneur, Sébastien Bras, je suis très content qu'il puisse nous accompagner. » Invité d'honneur, Sébastien Bras, parti très tôt samedi matin de ses terres de l'Aubrac, savoure l'instant : « C'est un plaisir de découvrir ce bel évènement. » Le chef est revenu sur sa décision de renoncer aux trois étoiles du Guide Michelin en janvier dernier : « On a porté ces trois étoiles pendant vingt ans, mon père (Michel Bras, NDLR) et moi. J'ai fait le choix de la sérénité, la liberté d'esprit, l'indépendance pour éviter tout stress inutile et retrouver les vraies raisons de ce métier. C'est-à-dire l'amour de la cuisine et du partage. Et l'entreprise se porte très bien. »



▲ Toujours un succès

Toqués d'Oc, c'est avant tout mettre en avant la gastronomie locale. Oignon doux des Cévennes, Noilly Prat, produits de la terre, de la mer... Avec deux entrées, deux plats, un dessert et deux verres de vins (locaux, évidemment !), les convives ont pu déguster, par exemple, des ravioles de tourteau au fenouil, écume d'aneth, noisettes grillées (Charles Fontès, Guillaume Leclère et Patrick Guiltat) ; une pièce de brebis d'Aveyron marquée à la grillade, cucurbitacées de Port-d'Agrès et basilics parfumés, émulsion parfumée au safran et jus court (collaboration entre Sébastien Bras, Gérard Cabiron et Michel Alexandre) ou encore une fricassée de petit épeautre aux calamars comme un risotto, chorizo et courgettes, soupe de poisson, réalisé par Jacques et Laurent Pourcel, Frédéric Husser et Guillaume Despont. Une manière de démocratiser la grande cuisine en permettant, grâce à un tarif abordable (34 €), de goûter aux saveurs inédites mises en scène par ces virtuoses des fourneaux.

ACHETER • VENDRE • CONSTRUIRE • INVESTIR • FINANCER & DÉFISCALISER

Salon de l'immobilier

AUTOMNE 2018
18^{ÈME} ÉDITION

Nouvelles réalisations
Livraison immédiate
Offres spéciales Salon
Maisons, appartements...

Aujourd'hui de 10h à 18h
MONTPELLIER

www.salonimmobiliermontpellier.com

PARC DES EXPOSITIONS

ENTRÉE ET PARKING GRATUITS

Logos: M, Montpellier, SERO, SMI, Pérols, SALON IMMOBILIER, UNION, MONTPELLIER EVENTS, Explorimmoneuf, Midi Libre, RFM