

MOBILITES / MONTPELLIER SUR DE BONS RAILS ?

Les militants associatifs espèrent beaucoup du plan des mobilités douces proposé par la Métropole P.3



Les écolos veulent manger «bio» P.3

CANTINES

Montpellier
Ne PAS JETER SUR IA VOE PUBLICUE

GRATUIT - N° 2612 - MERCREDI 5 DÉCEMBRE 2018

www.cnewsmatin.montpellierplus.fr



Gilets jaunes : Matignon a fait des annonces

FRANCE

PAGE 6

MONDE

Le 11e Forum mondial sur les migrations débute aujourd'hui au Maroc P.8

FOOTBALL

Les partenaires de Mbappe à la relance pour la 16e journée de Ligue 1 89

CINEMA

Une chronique émouvante sur l'adoption dans le film «Pupille» P.10

4 N°262 - MERCREDI 5 DECEMBRE 2018

MONTPELLIER ACTU

WWW.CNEWSMATIN.MONTPELUERPLUS.FR

CHAQUE MERCREDI: LE « RESTO A LOLO »

MAZERAND: LES SAVEURS DU SUD

Bonne table. Apporter aus jeunes talents ce que lui ent trasmis ses pairs Vollà, en
filigrane. Fune des missions que s'est donnel lacques Maserand en endossant, il y a
quatre ans, le costume de président des
Chef d'Oc. Cette association he hazie,
qui a vu le jour en 2011, a pour object,
qui a vu le jour en 2011, a pour object
jerneire de promouvei la gastronomour
jerneire de promouvei la gastronomour
jerneire de promouvei la gastronome
jerneire de promouvei la gastronome
jerneire de
la desposité de norte ternoir.

I a diversité de norte ternoir.

Noté 14/20 par le Gault & Millau Et son terroir, Jacques Mazerand le con-

Et son ternoit, Jacques Mazerand le connaît sur le bout des doigts, lui qui fêtera, en 2019, les trente ans de son établissement, Le Mazerand, installé à Lattes, qu'il cogère avec son frère Christian, maître d'hô-

Dans cette ancienne maison de maître, « pouvant accueillir une cinquantaine de couverts « dans es salons feutrés en hive; et autant en été au sein de sa somptueus et autant en été au sein de sa somptueus et autant en été au sein de sa somptueus et autant en été au sein de sa somptueur et autant en été au sein de sa somptueur popes et une subtile « cuisine méditerranéenne qui évolur au fit des saisons ». Actuellement, les opummes pueuent se réet copeiur de vieux cantal; d'un grafin d'oignons doux des Gévennes au Roilly Prat ou d'un rillette de poulpe de Médiarranée Mais que die également du du de Sant-Jacques en carpaccia aromatide à l'haille de truffe; du filet de loupe et son canedions de légume au beure moi canedions de ligume au beure not est ou encore du magest de canard au sel de d'élementire com accompagné d'un délicat caviar d'aubergines aux cèpes. De punes merveilles.

« Une grande fierté »

Use auther plaine de severs, suble par le Gault à Millian, poi teru ne nouvelle fois d'attribuer un rève les vieur un nouvelle fois d'attribuer un rève respectable 14/20 à l'établissement dans on édition 2019. Il des grande fierré à pour celui qui est aussi édéléqué de Marbarc cusiliente de Finnce Octotanie, tui, le nauff d'Aspian, qui aft arts edisces à l'école hôtelire de Saint Châyl-d'Appches sur le tout, avant de toume dans d'illeretre maiones recommées : Au Chandelier à Montpellier (une écolie), à l'Ettengale Méssionnier aux Angles (deux écolies), au litte qu'attron à l'aussanne, à l'Rôcel de la Mose et de unois anne de l'autre de la mose de la mose de la mose de la mose de l'autre de la mose de la mose de l'autre de la mose de la mos



dans les Gorges du Tam ainsi que chez Nicolas Albano, à La Tamarissière à Agde, « qui faisait partie des plus beaux restaurants de la région, à l'époque ». C'est aussi ce qu'on dit du restaurant Le Mazerand de nos jours !

LAURENT VERMOREL

Le Mazerand, chemin du Mas- de-Causse à l'Estelle, à Lattes. Contact au 04 67 64 82 10 ou sur www.le-maze-