

« Pour le plaisir des gourmets »

Événement Midi Libre. Les 5^e Toqués d'Oc auront lieu samedi 23 septembre au Peyrou. Entretien avec Jacques Mazerand.

LE BILLET

Au bonheur des papilles



par
**LAURENT
VERMOREL**

Il y avait déjà la féerie culinaire des Tables gourmandes dans les arènes de Béziers.

Palais gourmand à Perpignan, chapeauté par les Toques blanches du Roussillon.

Nîmes toquée dans l'écusson nîmois mais aussi Vignes toquées dans les communes environnantes...

Depuis cinq ans, il faut aussi désormais compter avec les Toqués d'Oc qui se sont fait un nom à Montpellier. À tel point d'ailleurs que le concept est décliné à Toulouse et Nîmes, pour le plus grand bonheur de Jacques Mazerand et de ses frères d'armes de l'association Chefs d'Oc. Des manifestations hautes en couleur qui prouvent que notre région est l'une des places fortes de la gastronomie française.

Avec une volonté affichée de faire la promotion de cette cuisine méditerranéenne que l'on aime tant, en mettant à l'honneur les produits du cru et surtout en respectant leur saisonnalité. Et ce, pour le plus grand bonheur de nos papilles.

Jacques Mazerand, la 5^e édition des Toqués d'Oc, programmée samedi 23 septembre, arrive à grands pas. Vous et votre équipe êtes déjà dans les starting-blocks ?

Non, pas encore. Parce qu'on y travaille depuis déjà plusieurs mois. Comme chaque année, la pression va monter la semaine qui précède l'événement, lorsqu'on peaufinera les derniers détails. Mais on commence à avoir l'habitude, c'est déjà la 5^e édition et il paraît loin, le temps où nous avons débuté sur la place du Marché-aux-Fleurs. Une chose est sûre : on a toujours la même envie de tout donner et de s'améliorer pour le plaisir des gourmets qui viennent chaque année plus nombreux.

À ce sujet, l'an passé, le gros point noir fut les longs temps d'attente avant de pouvoir être servi. Avez-vous travaillé sur le sujet ?

Oui, effectivement, l'engouement était tel que ça a pas mal bouchonné. On y a travaillé bien sûr et, cette année, contrairement à l'an passé où nous n'avions pas assez de chaises et de tables (1 200 pour les 2 200 personnes présentes, NDLR), on va essayer d'asseoir tout le monde. Soit les 2 300 convives attendus. Et ce, grâce à la municipalité de Montpellier qui joue le jeu de nous prêter un grand nombre de tables et de chaises. Et, surtout, qui nous permet d'étendre l'événement sur les contre-allées de la promenade du Peyrou. Tout le monde mangera donc à l'ombre des platanes. En outre, on a décidé de proposer quatre horaires de services différents pour fluidifier le



■ Comme chaque année, Jacques Mazerand et ses complices de Chefs d'Oc mettront la cuisine méditerranéenne à l'honneur. L.V.

tout. C'est-à-dire que lorsque vous allez acheter votre billet d'entrée sur toquesdoc.fr, vous allez pouvoir sélectionner l'heure de votre service : 11 h 15, 12 h, 12 h 30 ou 13 h 30.

Quel est l'objectif d'une telle manifestation pour l'association Chefs d'Oc ?

Notre objectif n'est pas du tout financier, loin de là. C'est une manifestation qui nous permet de faire savoir au plus grand nombre qui nous sommes et ce que nous faisons au quotidien pour la promotion de la gastronomie régionale. On est une association de chefs qui avons le même ADN, la même ligne conductrice, en mettant à l'honneur les produits de chez nous et surtout en respectant les saisonnalités, tout en trans-

mettant aux jeunes notre savoir-faire. D'ailleurs, dès 10 h, les élèves de l'ICF (Institut consulaire de formation de la chambre de commerce de Montpellier) feront des démonstrations culinaires, encadrés par leurs professeurs.

Tous vos complices de Chefs d'Oc seront sur le pont, n'est-ce pas ?

Tous les treize, oui. Une édition de Toqués d'Oc, ça ne se loupe pas. À ce sujet, il y aura d'ailleurs nos deux petits nouveaux, Guillaume Leclere et Richard Juste, qui participeront à leur premier rendez-vous. À nos côtés également, on aura comme invité d'honneur, cette année, notre ami lozérien Cyril Attrazic, chef étoilé du restaurant Chez Camillou à Aumont-Aubrac. Il descendra avec

toute sa brigade.

Et nous certifions que, comme chaque année, tous les plats seront concoctés avec des produits frais et de saison. C'est vraiment la philosophie de notre association et c'est la réussite garantie d'une telle manifestation.

D'autres nouveautés à nous révéler ?

On peut signaler la présence de la Société coopérative maritime des pêcheurs de Sète (Sathoan), qui va nous fournir en thon rouge et proposera également une superbe exposition photos. Et souligner la présence des vigneronns des Coteaux du Languedoc qui nous suivent depuis le début de l'aventure.

Recueilli par **LAURENT VERMOREL**
lvermorel@midilibre.com

INSCRIPTIONS

Sur toquesdoc.fr

Les inscriptions ont déjà débuté sur toquesdoc.fr avec, nouveauté cette année, la possibilité de choisir le début de son service : 11 h 15, 12 h, 12 h 30 ou 13 h 30. Les premiers inscrits auront le choix du roi.

Tarif : 30 € pour deux entrées, deux plats, un dessert, deux verres de vin et un café.

Quant au programme de cette magnifique journée dédiée à la gastronomie, il se déroulera comme suit : 10 h, ouverture au public ; 10 h 30, inauguration ; 11 h 15, début du service ; 12 h 30-16 h, animations, séances de dédicaces et interviews des chefs.