



◀ Inauguration

Pour donner le coup d'envoi, Bernard Maffre, P.-D.G. de *Midi Libre* au micro. « Sur cette promenade royale du Peyrou, tous les produits ont une histoire, des viandes de l'Aubrac aux oignons des Cévennes en passant par les anchois de Collioure. Il y a l'art, le savoir-faire, la passion, et le talent », clame ensuite Hussein Bourgi, conseiller régional et représentant de Carole Delga, présidente de Région.

▶ Talents

Mettre en avant les talents des vigneron, des pêcheurs, des artisans, voilà le mot d'ordre du club Chefs d'Oc, présidé Jacques Mazerand. « Entre chefs, nous sommes des amis, nous avons le même ADN. »



Carton plein pour Toqués d'Oc

Événement Midi Libre. Au Peyrou, samedi, 2 500 personnes se sont réunies autour de quatorze grands chefs de la région.

Depuis le Festin de Rabelais en 2008, c'est l'événement gastronomique le plus important de Montpellier, organisé par notre maison, *Midi Libre*. « Pour la troisième année consécutive, nous sommes fiers de faire découvrir le métier de ces chefs, leur savoir-faire et leur passion », rappelle le président-directeur général Bernard Maffre. « La cuisine est désormais un phénomène de société, un moteur du tourisme. Et puis, comme le dit le proverbe, la table est un entremetteur de l'amitié », se plaît à ajouter le patron de presse.

« Presque la moitié des 2 500 visiteurs non-montpelliérains viennent ici juste pour cet événement, c'est dire le rayonnement de cette manifestation », clame à son tour André Deljarry, président de la CCI de Montpellier.



■ Photo de famille pour la cinquième édition du rendez-vous, qui s'est tenue de 10 h à 16 h sur la promenade royale du Peyrou.