

# Un guide pour l'Hérault du goût

**Édition.** En tant qu'artisan, obtenir une récompense, c'est comme la reconnaissance d'un dur labeur quotidien mais aussi d'un amour pour un métier, un produit et surtout le partage. Hier soir, la chambre des métiers et de l'artisanat a dévoilé son guide "Hérault Gourmand". L'occasion de mettre en lumière cinq artisans du goût du cru.

« Un métier passion de génération en génération »

Au domaine Croix de Saint-Privat, près d'Aniane, l'amour de la vigne se transmet au fil des ans. La 5e génération menée actuellement par Olivier Ferrié et son épouse ne déroge pas à la règle. « C'est un métier passion qu'on exerce de génération en génération », explique Olivier, qui a repris le flambeau de son père en 2001. Et quand le travail paye, c'est aussi en famille qu'on en récolte le fruit. « On a eu une médaille d'or au concours général agricole de Paris pour notre cuvée 2017. C'est une grande satisfaction pour moi et pour ma famille, une médaille partagée. » Dans cette cuvée à la robe rouge vif, on retrouve tout ce qui fait la richesse de ces plateaux argilo-calcaire du Larzac. À savoir de la puissance et de la finesse, campées par des notes de réglisse mais aussi de fruits rouges. Olivier se rappelle de « ce pari qu'avait lancé son père », d'exploiter ces terres pauvres pour en faire



■ Olivier au sein de ses 20 hectares de vignes. D.R.

un produit de qualité. « Aujourd'hui, c'est réussi puisque beaucoup veulent venir s'installer ici », souri Olivier, heureux de produire des « vins de terroir ».

Dossier réalisé par  
**JULIEN VAURILLON**  
jvaurillon@midilibre.com

► 554 avenue de Saint-Guilhem, à Aniane.  
04 67 57 21 66.

« Pour réussir, tout est question d'humilité »

Autodidacte. Passionné. Humble. Et Aveyronnais. Franck Ménière cumule toutes les qualités qui font un bon boucher charcutier. Celui qui s'est formé grâce à la Bible qu'utilisent les compagnons s'appuie sur un réseau « de 12 à 15 éleveurs aveyronnais », qu'il visite régulièrement, afin d'obtenir la meilleure matière première. Ensuite, c'est dans son labo de Castelnau que Franck essaye, échoue, confectionne et bichonne ses œuvres. Et si deux d'entre elles ont atteint l'étape finale du concours organisé par la CMA, c'est son fromage de tête, véritable mosaïque de morceaux choisis de tête de cochon qui a obtenu une médaille. « C'est un savant équilibre entre des portions de joue, de langue, de museau, d'oreille, qu'on obtient au fil des années. » Pas d'additif mais des légumes ou encore du poivre de Mada-



■ Franck prépare son fromage de tête. J.V.

gascar. Des éléments invisibles à l'œil nu mais présent en bouche. « Les gens achètent et goûtent d'abord avec les yeux, mais c'est bien que le produit réserve aussi quelques surprises en bouche. » Ces gens si cher à Franck qui a fait le choix de quitter la Pompiagne pour les halles Laissac, pour « l'esprit populaire ».

► Halles Laissac, étal 9.  
06 76 89 68 18.



■ De nombreux artisans ont participé au dévoilement du guide Hérault Gourmand, hier, à la chambre des métiers et de l'artisanat. J.-M. M.

« C'est la boisson des Français »

« Je suis immunisé de l'odeur du café. » Voilà le quotidien d'Olivier. Pourtant sa brûlerie du Courreau hume le café dès que l'authentique grille s'entrouvre. À l'intérieur les grains torréfiés attendent sagement les habitués du lieu, tenu depuis dix-neuf ans par ce Perpignanaise d'origine. Gilet à rayures colorées, béret blanc, on croirait voir un Havanaise tout droit venu de la ville des colonnes. Il n'en est rien. Olivier n'a pas l'exubérance sud-américaine et c'est d'une voix calme qu'il

raconte une passion développée au gré des voyages, pour le café. « J'ai eu un vrai coup de cœur pour ce produit, ce métier noble », nous explique-t-il avec en fond la machine à torréfier, qui teinte la boutique d'une douce grêle sonore. La quinzaine de sortes de café vendue à la brûlerie, qui fut un temps écurie, a attiré l'œil de la CMA. Et finalement, c'est "sortilège", assemblage de plusieurs arabicas, torréfié à la française pour obtenir une "robe de bure" et le grain mexicain (labellisé bio) venu

de l'état de Chiapas, doux et suave dans le gosier, qui ont remporté les honneurs. Un honneur qu'espère faire découvrir Olivier Audi au plus de monde possible car le café reste « la boisson des Français » et il serait dommage de ne pas « affiner le palais du plus grand nombre, pour qu'ils aient le goût du vrai café, du bon produit, frais, sans rien d'ajouté ».

► 9 rue du Faubourg-du-Courreau.  
04 67 92 30 11.



■ Olivier et son sortilège. J.V.

« Le pain, c'est la vie »

Croûte burinée par le four historique. Craquement synonyme de big bang de saveur d'autrefois. Nuée de pellicule de farine tel un ciel étoilé. La grosse pièce de pain de Peyrou en impose. Résultat : médaille d'or. Clément Avias et Christophe Prodel, les deux associés derrière la boulangerie "Des rêves et du pain" ont aussi vu la finesse de le croquant aux noix leur rapporter une autre médaille. Mais derrière ces deux associés, on retrouve surtout deux amis qui se connaissent depuis dix-sept ans maintenant. Une histoire qui débute avec les compagnons du devoir, chez qui l'Ardéchois (Clément) et le

Montpelliérain (Christophe) font leurs armes. Ce binôme qui se caractérise lui-même « comme l'eau (Clément) et le feu (Christophe) » a trébuché dans ses valises lors de ses voyages respectifs un amour véritable pour le pain. Doté d'une vraie sensibilité pour le bon depuis « qu'on fait pousser notre propre blé en Ardèche », le duo veut rendre sa noblesse d'antan au pain de nos aïeux. « Ce n'est pas qu'un simple outil pour pousser la fourchette », indique Clément, « le pain, c'est la vie », réplique Christophe. Oh oui !

► 10 rue Eugène-Lisbonne.  
04 67 91 21 15.



■ Deux médailles pour deux amoureux du pain ! J.V.

« Pas réservé qu'aux papés et mamés »

« La vigne, c'est comme un bébé. » Olivier Rossel, de la coopérative les caves de Rabelais, à Mireval, a pris conscience que le petit grain, c'est comme un bambin. « Chaque saison, chaque action est importante pour la réussite de la cuvée », souligne-t-il. Et cette cuvée 2018 de "sans doute... Le meilleur muscat du monde" le reflète. Cela tombe à pic puisque la cuvée muscat de Mireval fête son 60e anniversaire cette année (une fête sera d'ailleurs organisée le 9 juillet à Mireval) ! Cette dernière, médaillée d'or au concours général agricole de Paris envoie toujours du bois avec ses 110 grammes de sucre qui font monter la bouteille à 15 degrés. Mais de ce cépage blanc vendangé à la main parmi la trentaine de producteurs qui compose la cave, se dégage une finesse surprenante.



■ Un muscat qui fête ses 60 ans ! D.R.

Finesse plus qu'agréable « à l'apéro ou avec un bon fromage ». L'emballage ne gâche pas le plaisir et la robe jaune clair de cette cuvée se marie bien avec la belle bouteille type kendo, qui laisse apparaître de vives épaules. Olivier en est sûr, ce muscat n'est pas réservé « qu'aux papés et mamés ! »

► Avenue de Verdun, à Mireval.  
04 67 78 15 79.