



*Cl'hub
chefs d'Oc*

Cl'Hub Chefs d'Oc

Siège social : Restaurant Cellier Morel – Maison de la Lozère

27 rue de l'Aiguillerie – 34000 Montpellier

Tel 04 67 66 46 36 – Fax 04 67 66 23 61



Cela faisait plusieurs années que les chefs des restaurants gastronomiques de Montpellier réfléchissaient à un moyen de promouvoir le terroir gastronomique local. Ils constataient également que dans leur ville n'existaient pas d'association de chefs comme cela est fréquent dans d'autres régions.

8 chefs montpelliérains et de sa région ont ainsi décidé de se réunir pour fonder un groupement de professionnels de la gastronomie autour d'une même philosophie, d'une même passion. En se rassemblant, ils savent qu'ils seront plus forts pour porter leurs voix, leurs convictions, leurs savoir-faire.

Tous respectueux et amoureux de leur terroir, ils souhaitent promouvoir la région Languedoc-Roussillon à travers ses produits, sa culture, sa diversité.

L'objectif premier de cette association, ou plus précisément de ce club, est d'organiser un événement grand public par an pour mettre en avant les tables locales. En partenariat avec une association caritative locale de leur choix

L'idée surtout est d'échanger, de partager idées, expériences, informations... d'être solidaire, de créer un réseau de confrères, de fournisseurs, de producteurs...

Ces chefs ont envie de communiquer largement sur le patrimoine culinaire, les trésors de leurs terroirs, les valeurs du métier et ses contraintes... à travers des actions communes dont les mots-clés sont : convivialité, respect, créativité, plaisir et transmission. Transmettre l'esprit du bien manger qui passe naturellement par le respect des saisons et des marchés du terroir.

Un même élan pour tous de leur vision de la gastronomie et de l'image qu'elle diffuse, autour d'une démarche identique de communication, de qualité et de promotion. L'objectif à terme est de générer une dynamique en accueillant à l'avenir d'autres chefs qui partagent les mêmes valeurs.

Ce club nommé « Cl'Hub Chefs d'Oc » est présidé par Eric Cellier, Chef de la Maison de la Lozère à Montpellier. Pourquoi « Cl'hub » parce que cette association veut être une plateforme d'échange et de rencontre des chefs.

(Le Hub (n.m) :

- *le hub est la base aéroportuaire d'une compagnie aérienne. C'est une plate-forme de correspondance qui permet aux compagnies d'effectuer les changements de vol plus rapidement.*
- *dispositif informatique placé au nœud d'un réseau en étoile, qui concentre et distribue les communications de données.*
- *sur les réseaux sociaux plateforme d'échange et d'affaires entre les abonnés (ex Viadeo).)*

Les restaurateurs fondateurs

La Maison de la Lozère (Eric Cellier, Montpellier),
Le Jardin des sens (Jacques et Laurent Pourcel, Montpellier),
La Réserve Rimbaud (Charles Fontès, Montpellier),
Prouhèze Saveurs (Pierre-Olivier Prouhèze, Montpellier)
Le Castel Ronceray (Patrick Guiltat, Montpellier),
De Lauzun (Matthieu de Lauzun, Gignac),
Le Mazerand (Jacques Mazerand, Lattes),
Sensation (Romain Salamone, Lattes).

Eric CELLIER

Restaurant Cellier Morel

Maison de la Lozère

27 rue de l'Aiguillerie

34000 Montpellier

Tel : 04 67 66 46 36

Fax : 04 67 66 23 61

contact@celliermorel.com

www.celliermorel.com



Né le 11 avril 1968 à Alès, il a grandi à Altier petite commune des Cévennes à proximité de Villefort, ses parents tenaient le restaurant du village qui est à l'origine de sa vocation. En 1986 il obtient CAP Cuisine, école hôtelière de St Chély d'Apcher (Lozère). Il décide alors de se perfectionner auprès de chefs renommés de 1987 à 1991 :

- Restaurant la Clède à Villefort (Lozère), Chef Michel Gomy
- Restaurant Chantoiseau à Vialas (Lozère), Chef Patrick Pagès
- Restaurant Le Réverbère à Narbonne (Aude), Chef Claude Giraud
- Restaurant le Chabichou à Courchevel (Savoie), Chef Michel Rochedy

En 1991, le conseil général de Lozère souhaite établir une ambassade de la Lozère à Montpellier afin de promouvoir le département. Il crée alors La Maison de la Lozère qui comprend le restaurant, une boutique de produits du terroir et un bureau de tourisme. En 1997 une location-gérance est alors proposée pour le restaurant. Messieurs Eric Cellier et Pierre Morel, employés dès la création de l'établissement en tant que chef et maître d'hôtel, sont candidats et obtiennent la gestion du restaurant. La SARL Cellier-Morel est alors créée en 1997.

Dès le départ, le chef Eric Cellier a su imposer sa cuisine très personnelle et délicate loin de celle du terroir lozérien. Le travail en cuisine s'oriente donc vers des saveurs prononcées et des associations de goûts et de produits de tous horizons, produisant aussi bien des mets très épurés que complexes. La restauration est un milieu fondé sur l'échange et le partage. Eric et Pierre illustrent bien cet état d'esprit dans toutes les actions qu'ils entreprennent.

Matthieu de Lauzun

Restaurant de Lauzun

34150 Gignac

Tel : 04 67 57 50 83

contact@restaurant-delauzun.com

www.restaurant-delauzun.com



Matthieu est né le 06/09/1982 à Montpellier et a passé toute son enfance dans l'Hérault. Ses grands parents maternels habitent à Casablanca au Maroc, et Matthieu va y passer l'essentiel de ses vacances d'été. Ces séjours répétés influencent beaucoup sa cuisine actuelle. C'est là-bas qu'il rencontre André Halbert, chef réputé du restaurant « A ma Bretagne », Casablanca, un proche ami de la famille. Ce chef l'accueille régulièrement dans son restaurant pour des « stages ».

Une fois son bac obtenu, sous les conseils d'André Halbert, il a commencé un apprentissage au restaurant « La Poularde » à Montrond-les-bains. Il y passe les deux années de son CAP en tant qu'apprenti, il passe une mention complémentaire en pâtisserie pendant un an avec pour maître d'apprentissage Christian Point.

Après quelques mois en tant que commis à « La Poularde », il part en Alsace à l'« Auberge de l'Ill », décidé à se constituer une belle expérience dans plusieurs restaurants avant de s'installer à son compte. Il y reste un an et demi avant de demander à aller travailler à Laguiole au « Restaurant Bras ». Matthieu a passé deux saisons chez Michel Bras, interrompues par l'hiver. A la fin de la deuxième saison, il est venu à Lyon. Il a travaillé au restaurant « Mathieu Viannay ».

En octobre 2007 il ouvre en location-gérance l'ancien restaurant Capion., une étoile Michelin en mars 2009.

Charles FONTES

La Réserve Rimbaud
820 avenue Saint Maur
34000 Montpellier
Tel : 04 67 72 52 53
Fax 04 67 02 02 77
contact@reserve-rimbaud.com
www.reserve-rimbaud.com



Charles Fontès né le 22 décembre 1976, de souche montpelliéraine, son grand-père Georges fut président de la cour d'appel.

Il est tout juste trentenaire lorsqu'il rentre dans sa ville natale. En effet, après avoir étudié le droit, il décide de faire une école hôtelière à Lyon , et obtient un BTS.

C'est en stage dans le Périgord, à Brantôme, au côté de Pascal Kirsch, que la révélation sur ce qu'il veut devenir va lui apparaître:"chef de cuisine". Après un passage à Courchevel, il se retrouve trois années de suite second chef de cuisine à Paris dans le restaurant d'Alain Dutournier,"le Carré des Feuillants".

De retour à Montpellier en 2006, il aimerait s'accomplir en ouvrant sa propre affaire. C'est alors que le restaurant qu'il fréquentait plus jeune, avec ses parents, lui donne le déclic. Négociations signées, après quelques mois de travaux, il ouvre enfin les portes de son restaurant "La Réserve Rimbaud" en février 2007.

La persévérance, l'amour des bons produits et son savoir-faire lui font décrocher en février 2010 le Gaultmillau d'or, et un mois plus tard sa première étoile dans le guide Michelin, qu'il conserve l'année suivante.

Patrick GUILTAT

Restaurant le Castel Ronceray

130, rue Castel Ronceray

34070 MONTPELLIER

Tél. : 04.67.42.46.30

Fax: 04.67.27.41.96

lecastelronceray@live.fr

www.lecastelronceray.fr



Né le 2 août 1965 à Auxerre dans l'Yonne, après avoir fait son école hôtelière de septembre 1979 à juin 1982, durant lequel il fit des stages, dont un, au Château de Castel Novel en Corrèze à Varetz.

Une fois son examen en poche, il part à Paris pour se présenter à Enghien-les-Bains au restaurant « La Carpe d'Or », puis différentes expériences, en tant que chef de partie au Cercle privé « La Résidence » à Vincennes (94), Chef de partie chez Guy Savoy à Paris (75), Chef de cuisine, responsable banquet dans l'entreprise Le Train Bleu, aux côtés de Michel COMBY à Paris (75). Ainsi que divers extras comme la prestigieuse maison de traiteur de « Potel et Chabot » il fit aussi des stages auprès de Georges PRALU.

Puis il reprend le Restaurant Le Castel Ronceray à Montpellier (34) dès Septembre 1995 jusqu'à aujourd'hui en tant que Gérant, propriétaire et chef de cuisine.

Patrick GUILTAT s'est aussi beaucoup investi chaque année sur des ateliers pour la semaine du goût, auprès d'écoles primaires comme les écoles spécialisées; il s'est aussi engagé dans des actions de promotion de la gastronomie régionale et humanitaire :

- Semaines gastronomiques organisées par l'Office de Tourisme de Montpellier à Barcelone et à Heidelberg,
- Soirée de Gala de la Croix Rouge avec les Maîtres Cuisiniers de France,
- Festival de la Gastronomie Languedocienne à Saint-Jean de Buèges.

Reconnu par les guides touristiques nationaux, comme Le guide Hubert, Le Gault et Millau, Le Michelin, Le Pudlo, Le Petit Futé, Le Champerard. Mais aussi par ses confrères il est intronisé comme disciple d'Escoffier et Maître Cuisinier de France (2008).

Jacques MAZERAND

Le Mazerand

CD172 Mas de Causse

34970 Lattes

Tel : 04 67 64 82 10

info@le-mazerand.com

www.le-mazerand.com



Jacques Mazerand est né le 1^{er} Octobre 1963 à Pézenas.

Après 2 ans d'études à l'Ecole Hôtelière de Saint Chely d'Apcher d'où il est ressorti major de promotion et a obtenu le 1^{er} prix du rapport de stage (avec comme récompense un stage chez Bocuse et Troisgros), Jacques Mazerand a travaillé dans plusieurs établissements référencés dans les guides :

- La Tamarissière à Agde (Nicolas Albano) en 1983
- L'Ermitage Meissonnier à Avignon en 1985
- Le Carlton à Lausanne (Suisse) en 1986
- Le Chandelier à Montpellier en 1987 et 1988.

En 1989, après avoir acquis et transformé la maison de maître du Mas de Causse à Lattes, il ouvre avec son frère Christian le restaurant « Le MAZERAND ». Christian dirigeant la salle et Jacques occupant le poste de Chef de cuisine.

Depuis, la qualité de sa cuisine a été reconnue par les principaux guides gastronomiques nationaux :

Michelin (3 fourchettes), Gault et Millau (2 toques & Coup de cœur en 2005), Champérad, guide Hubert, Bottin Gourmand, ...

Et par ses confrères :

- Intronisé dans l'Ordre des Disciples d'Auguste Escoffier (2006) et Maître Cuisinier de France (2008)

Outre le travail en cuisine de son restaurant, Jacques Mazerand s'est engagé depuis plusieurs années dans des actions de promotion de la gastronomie régionale ou humanitaire :

- Semaines gastronomiques organisées par l'Office de Tourisme de Montpellier à Barcelone et à Heidelberg,
- Soirée de Gala de la Croix Rouge avec les Maîtres Cuisiniers de France,
- Festival de la Gastronomie Languedocienne à Saint Jean de Buèges

Il est également intervenu pendant plusieurs années sous la rubrique « Cuisine » sur France Bleu Hérault et intervient régulièrement dans les écoles hôtelières de la région (Montpellier, Mende, Saint Chely d'Apcher...) ainsi qu'à l'ICF Montpellier.

Malgré un emploi du temps bien rempli, Jacques Mazerand se consacre dès qu'il le peut à son autre passion : le cyclisme (champion de l'Hérault Junior en 1980) et la course à pied sans oublier sa famille (marié, 3 enfants).

Jacques & Laurent POURCEL

Le jardin des Sens

11 avenue saint Lazare

34000 Montpellier

Tel : 04 99 58 38 38

Fax : 04 99 58 38 39

contact@jardindessens.com

www.jardindessens.com



Les chefs jumeaux étoilés sont nés *le 13 septembre 1964 à Agde (34)*

Installés à Montpellier, dans le Languedoc-Roussillon, les jumeaux Jacques & Laurent Pourcel sont devenus en quelques années deux des meilleurs ambassadeurs de la gastronomie française. En 2010, ils ont d'ailleurs été choisis pour représenter la gastronomie française (*désormais classée au patrimoine immatériel de l'humanité*) sur le pavillon France de l'Exposition universelle de Shanghai, avec le restaurant *6Sens*, durant six mois. Un véritable succès pour ce concept de restauration.

Les jumeaux cuisiniers, fils de viticulteurs, ont grandi au bord de la Méditerranée. Leur métier est leur passion. Ils ont créé en 1988, avec leur associé Olivier Château, *Le Jardin des Sens* à Montpellier, une table de référence gastronomique étoilée au guide Michelin pour leur cuisine méditerranéenne créative, moderne et raffinée.

En 2000, les deux frères ont entrepris un développement international qui les place parmi les chefs les plus actifs au monde. Ils sont reconnus pour leur cuisine d'inspiration Sud qui repousse les frontières culinaires en restant fidèle aux traditions. Tout est matière à réflexion, leur parcours leur procure une totale liberté de créativité.

On retrouve leur empreinte gastronomique à Paris, Shanghai, Bangkok, Tokyo, Marrakech, Alger, Beyrouth et bien d'autres destinations. Depuis Paris avec le restaurant *Maison Blanche* ou encore à Cannes avec *SeaSens*. Ils ont imaginé une cuisine ethnique et évolutive.

Ainsi, depuis plus de 10 ans, *Le Jardin des Sens* s'est transformé en un groupe de restauration gérant à ce jour une vingtaine de structures employant plus de 600 personnes dans le monde. Mais les frères Pourcel et leur associé Olivier Château ne comptent pas s'arrêter là, ils ont pour projet d'agrandir leur hôtel *Relais & Château* à Montpellier *Le Jardin des Sens* (2013) et de développer un resort liant hôtellerie et restauration sur la zone d'activités d'Odysseum à Montpellier (2014).

Pierre Olivier PROUHEZE

Prouhèze Saveurs
728 Avenue de la Pompignane
34090 Montpellier
Tel : 04 67 79 43 34
Fax : 04 67 79 71 94
prouhezesaveurs@wanadoo.fr
www.prouheze-saveurs.com



Pierre Olivier est né le 6 avril 1976 à Mende, il est issu d'une famille de restaurateurs Lozérien ; il est en effet la cinquième génération de cuisiniers.

Son parcours professionnel l'a amené à travailler auprès de grands chefs Français tel que Claude Giraud à Narbonne 1 macaron Michelin, Michel Trama à Puymirols 3 Macarons Michelin, Michel Sarran à Toulouse 2 Macarons Michelin et chez Thuries à Toulouse en pâtisserie boutique.

Puis il est revenu dans le restaurant familial pour travailler au côté de son père. Mais ils décident de vendre en 2003 pour descendre dans le sud et plus particulièrement vers Montpellier C'est en Novembre 2004 que l'aventure commence du côté de la Pompignane.

-Pierre Olivier défend son terroir et ses origines, c'est ainsi qu'il fait venir bon nombre de produits de sa Lozère natale. Il varie aussi bien la cuisine de montagne et la cuisine méditerranéenne pour laquelle il se sent très attaché aujourd'hui. Cette cuisine simple et fraîche est faite avec beaucoup de respect et d'amour.

Romain SALAMONE

Restaurant Sensation
2 rue des Consuls
Res Marina Del Rey - Port Ariane
34970 Lattes
Tel : 04 67 50 39 31
restaurantsensation@hotmail.fr
www.restaurantsensation.fr



Né le 3 juin 1984 à Montpellier, pur disciple des **Frères Pourcel**, Romain a vite gravi les échelons pour devenir aujourd'hui l'un des plus brillants chefs pâtissiers de sa génération. Après trois années d'apprentissage au **Jardin des Sens**, il se voit proposer la place de second en pâtisserie à la **Compagnie des Comptoirs-Effet Mer** à la Grande-Motte en 2003.

Il revient après la saison estivale au *Jardin des Sens* comme sous-chef pâtissier où, d'octobre 2003 à avril 2004, il accompagne les chefs étoilés lors de promotions gastronomiques à l'étranger (Shanghai, Tokyo, Londres, Copenhague ou encore Turin)

Devant son talent, les *Frères Pourcel* lui confient la lourde tâche de dispenser à ***l'Atelier de la cuisine***, des cours de pâtisserie. Puis, il a pour mission en 2004, de former les Chefs affectés dans les différentes *Compagnies des Comptoirs*, et de les assister dans l'élaboration de la carte des desserts des restaurants de Montpellier, Avignon et Londres.

Curieux de nature, Romain décide alors d'aller se perfectionner durant deux années auprès d'autres Chefs avant de revenir au sein de sa « famille » de cœur. Il intègre en mars 2007 ***l'AmériKclub*** à Sète comme Chef pâtissier. Il y retrouve la sensibilité créative culinaire des Frères Pourcel qui le font revenir au *Jardin des Sens*. Romain collabore alors avec Jean-Christian Chevalier...

En 2009, avec cet enthousiasme, qui le caractérise et cette passion du métier toujours aussi présente est décelée dès le départ par les Frères Pourcel, Romain a franchi le pas : ouvrir son propre établissement afin d'exprimer toute sa créativité.

En 2010, il décroche le titre de meilleur jeune talent de la région Languedoc Roussillon au Gault et Millau et le restaurant fait son entrée au guide Michelin après deux années d'ouverture.