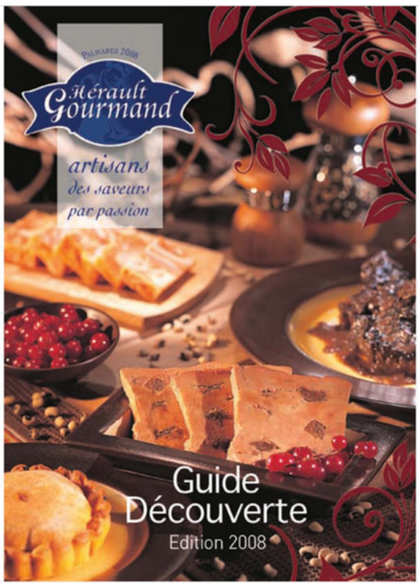
Grain de Sel
Traiteur

Laurent Ruze-Torres, Chef Traiteur, a été trois fois récompensé : une Médaille d'argent pour le foie gras et deux Médailles d'or, pour le Filet de loup sauce champagne et pour la Cuisse de cannette farcie aux morilles. Il travaille lui-même les produits, ici tout est frais et fait maison. Il élabore personnellement des plats, amuse-bouche et desserts savoureux, pour vos cocktails, repas classiques ou de fête, banquets... Un coup de chapeau à ses belles spécialités, à sa farandole de desserts et à ses pièces montées !

34390 Thézan-les-Béziers
06 99 63 34 34
www.graindesel-traiteur

PARIS MATCH *la* SÉLECTION
Spécial LANGUEDOC-ROUSSILLON - 03 juillet 2014

MONTPELLIER - BÉZIERS - NARBONNE
GRAIN DE SEL - TRAITEUR



Plats cuisinés à base de poissons

FILET DE LOUP

Laurent RUZE-TORRES 14
(GRAIN DE SEL)
15, Rue du Commandant Farret
34490 THEZAN LES BEZIERS
Tél.: 04 67 36 03 18 - Fax : 04 67 37 50 90

Lorsqu'on a l'esprit d'invention comme Laurent Ruze-Torres, on hésite à confier ses recettes ! Mais avec vous nous allons partager un secret : non seulement Laurent cuit son filet de loup dans une sauce au champagne relevée d'échalotte, mais en fin de cuisson, les poissons sont très légèrement grillés en surface pour donner plus d'arôme à leur peau... mais chut... le secret ne se révèle bien qu'en bouche !

Plats cuisinés à base de volaille

CUISSES DE CANETTES FARCIES

Laurent RUZE-TORRES 14
(GRAIN DE SEL)
15, Rue du Commandant Farret - 34490 THÉZAN LES BÉZIERS
Tél. : 04 67 36 03 18 - Fax : 04 67 37 50 90

Après son filet de loup, ce traiteur de talent nous propose ses cuisses de canettes farcies : un régal de textures et d'arômes qui réjouissent autant le palais que les papilles ; à la chair ferme du jeune anatidé répond la tendresse de la morille, tandis que son goût puissant se diffuse lentement dans les arômes subtils du champignon. Pour magnifier ce plat de contrastes, Laurent conseille un vin charpenté comme le Faugères.

Foies gras

FOIE GRAS ENTIER NATURE

Laurent RUZE-TORRES 14
(GRAIN DE SEL)
15, Rue du Commandant Farret - 34490 THÉZAN LES BÉZIERS
Tél. : 04 67 36 03 18 - Fax : 04 67 37 50 90

Hérault Gourmand

Marie-Hélène Anglade, Conseillère Municipale au Maire de Béziers, Danièle Santonja, Maire de Juvignac, Claude Lopez, Président de la CMA34, Gabrielle Deloncle, Vice-Présidente de Montpellier Agglomération et Michel Gras, Président de la CGAD

Les Trophées du 13e Concours Hérault Gourmand ont été remis le 12 juin dernier dans le parc de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault.

Pour participer à ce moment fort agréable, Claude Lopez, Président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault, et Michel Gras, Président de la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail, étaient entourés de nombreuses personnalités parmi lesquelles Jean-Paul Teulière, Délégué Régional au Commerce et à l'Artisanat, Gabrielle Deloncle, Vice-Présidente de Montpellier Agglomération, Danièle Santonja, Maire de Juvignac, Michel Aslanian, Adjoint au Maire de Montpellier et Marie-Hélène Anglade, Conseillère Municipale au Maire de Béziers.

Né d'une initiative commune entre la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Hérault et la Confédération Générale de l'Alimentation en Détail (CGAD), ce concours s'est imposé au fil des ans comme la vitrine du savoir-faire artisanal. Celui-ci privilégie avant tout la qualité, le respect de la tradition et l'innovation, pour la promotion et le développement d'excellents produits, parfois méconnus du grand public.

Aussi, cette action de promotion qui s'applique à souligner toute la richesse et la qualité des produits de notre terroir a également été créée dans le but d'encourager les entreprises artisanales du secteur alimentaire à produire toujours mieux.

Cette année, 101 entreprises artisanales ont souhaité faire découvrir leur savoir-faire, leur dynamisme, l'authenticité et la diversité de leurs produits gourmands, traditionnels ou nouveaux en plaçant au total 410 produits en compétition.

Pour promouvoir ces produits, la Chambre de Métiers et de l'Artisanat élabore des outils de communication. Chaque création primée obtient le signe distinctif de la marque « Hérault Gourmand », un trophée or pour le premier, une sélection argent pour le second, des macarons (autocollants), diplômes, affiches…

Une brochure, récapitulant le palmarès des produits lauréats, est largement diffusée auprès des Professionnels, Institutionnels, Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative de la Région.

A cette occasion, un trophée spécial a été remis à Gérard Cabiron, Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie « Glacier », afin de rendre hommage au travail réalisé. Dorénavant, il pourra arborer le col tricolore et participera à la transmission du savoir auprès des jeunes, de ses collègues et à la défense du métier de Glacier. Il représentera la France sur les cinq continents.

Dimanche 22 juin 2008

Thézan-lès-Béziers

Laurent et William ont bien fait de mettre leur grain de sel au concours

Un an après avoir succédé au traiteur Alain Guiraud en créant leur propre entreprise "Grain de sel", Laurent Ruze-Torres et William Pouget, deux jeunes très sympathiques, viennent d'être primés par des professionnels à la 13e édition du concours "Hérault gourmand", organisée par la chambre de métiers et de l'artisanat de l'Hérault et la confédération générale de l'alimentation en détail, avec le soutien de l'État et du Conseil général. Ils ont obtenu deux médailles d'or : une pour la préparation d'un filet de loup dans la catégorie plats cuisinés à base de poissons et une seconde pour des cuisses de canettes farcies aux morilles dans la catégorie plats cuisinés à base de volaille. Sans oublier une médaille d'argent pour un foie gras entier nature.

William et Laurent peuvent être fiers de leurs diplômes.

Ces créations sont en bonne place dans le "Hérault gourmand", édition 2008, une brochure qui promouvoir l'authenticité et la qualité des produits artisanaux héraultais. C'est le résultat d'un concours où deux préjurys professionnels avaient la lourde charge de sélectionner 418 produits présentés par des artisans. Au final, le jury composé de 80 dégustateurs représentant des associations de consommateurs, des collectivités territoriales, des administrations et des offices de tourisme héraultais et de la presse, réunis au centre de formation des apprentis de Sète, le 4 avril dernier, a décerné 59 trophées.

Il a fallu que quelques mois à Laurent et William pour prouver leur savoir-faire et leur talent à innover, à inventer des recettes, et surtout à les faire découvrir en tant que créateurs de réceptions. *« Ces pour nous deux une distinction que nous apprécions, c'est un honneur d'être récompensés par des professionnels »*, souligne Laurent. ●

Laurent Ruze-Torres et William Pouget, "Grain de sel", tél 04 67 36 03 18.