

Jeudi 6 mars 2025

**Au cœur du Languedoc,
« CÔTÉ MAS »
DECROCHE UN « BIB GOURMAND » DANS LE GUIDE ROUGE 2025**



Situé au cœur de Château Paul Mas, domaine viticole de 150 hectares où se côtoient vignes, garrigues, oliviers et chênes truffiers à Montagnac, le restaurant Côté Mas décroche un Bib Gourmand dans l'édition 2025 du Guide Rouge. Il figure ainsi parmi les 10 nouvelles adresses distinguées en Occitanie, l'une des 6 régions faisant preuve d'un très fort dynamisme culinaire selon le Guide Michelin*.

Julien Gonzales notre chef de cuisine depuis plus de 7 ans excelle dans l'art de la cuisine gourmande et, au fil des ans, a su révéler sa philosophie gastronomique tout en s'inspirant de notre culture de vigneron.

« Je suis extrêmement fier pour l'équipe, se réjouit Jean-Claude Mas, et surtout parce que cette récompense symbolise pour moi le Luxe Rural en gastronomie. À quand un Bib Gourmand pour nos Vins ? »

A LA TABLE D'UN VIGNERON EPICURIEN

En tant que vigneron et épicurien, **Jean-Claude Mas** est convaincu que le vin mérite d'être accompagné d'une cuisine à la hauteur. C'est la raison pour laquelle il a inauguré Côté Mas en 2012, avec sa vue panoramique sur les vignes, les Cévennes et l'étang de Thau.

Depuis 2018, le **Chef Julien Gonzales**, âgé de 32 ans, y élabore une cuisine en parfaite adéquation avec la vision d'un luxe authentique. Côté Mas incarne la philosophie du « Luxe Rural » chère à Jean-Claude Mas : une cuisine innovante, respectueuse des terroirs environnants et profondément ancrée dans une démarche de bon sens paysan. Cet engagement envers la durabilité se traduit d'abord par un approvisionnement local et de saison. Comme l'explique Julien Gonzales, « *nos plats sont élaborés à*

partir de produits de saison et sélectionnés auprès de producteurs locaux. Nous valorisons aussi les récoltes de notre potager bio, de nos ruches et de nos oliviers, qui nous permettent de réaliser des mets singuliers, abordables et toujours en accord avec nos huiles d'olive et nos vins ».

La carte des vins met bien sûr en valeur le Château Paul Mas en AOP Languedoc et AOP Grés de Montpellier ainsi que plus de 50 cuvées issues des 17 autres domaines des Domaines Paul Mas** (Limoux, Corbières, Côtes du Roussillon, Minervois, Terrasses du Larzac, Pézenas...)

L'excellence voulue par Jean-Claude Mas passe aussi par de nombreux détails, œuvres d'art et objets conçus par les meilleurs artisans français pour le décor et les arts de la table, qui font toute la différence : le Jacquard Français, la verrerie Riedel, les assiettes de Limoges Haviland, les couverts Christofle, la porcelaine japonaise Arita, lustre de Murano, mobilier de Serge Ivorra, sols traditionnels de David Dalichoux, tableaux de C H A P et Flipo, un partenariat avec les Ateliers d'Art de France....

Le Luxe Rural c'est cette cuisine qui provoque des émotions vraies accompagnées par un environnement qui les prolonge tout en restant accessible.

TEXTE DU GUIDE MICHELIN 2025



Au cœur du domaine viticole, ce restaurant chaleureux et joliment décoré d'objets d'art contemporain, de mobilier en bois exotique et d'une vue sur les Cévennes est une mise en bouche raffinée pour mieux apprécier la bonne cuisine gourmande de bistrot contemporain qui se mitonne ici : magret de canard, jus épicé, melon rôti au sureau ; pannacotta au miel de lavande du Canet, abricot et mousse de lait. Beaucoup de produits sont locaux et de saison et l'huile d'olive délicieusement fruitée dans les assiettes est d'ailleurs produite sur le domaine. Belle carte des vins du domaine et des vignobles alentours, et jolie sélection de vins au verre à prix très doux.

COTE MAS, UN COMPLEXE OENOTOURISTIQUE SOUS LE SIGNE DU « LUXE RURAL »

Côté Mas, c'est aussi tout un univers oenotouristique qui se déploie au-delà du restaurant et magnifie tout un art de vivre languedocien : les écuries du Château Paul Mas, un caveau de dégustation, La maison de Nicole (Chambres et piscine), Le moulin à huile, l'artisanat d'art, la musique, la gastronomie, la découverte des vignes et surtout de notre biodiversité.

Car, comme aime à le rappeler Jean-Claude Mas, « le vin n'est pas un produit mais une expérience, que nous vivons à travers nos 5 sens ».

LES BIB GOURMANDS DANS LE GUIDE ROUGE 2025***

Depuis 1997, les restaurants offrant le meilleur rapport qualité-prix (en proposant des repas complets à des prix contenus) ont leur propre distinction : le Bib Gourmand. Bien entendu, les limites de prix pour un Bib Gourmand varient d'un pays à l'autre, en fonction du coût de la vie ; mais leur attribution par nos inspecteurs est guidée par une même recherche de qualité culinaire.

Le nouveau millésime 2025 met en lumière 77 restaurants, dont 10 en Occitanie, qui feront le bonheur des gourmets en quête de nouvelles découvertes gastronomiques au meilleur rapport qualité-prix. De l'Auvergne à la Bretagne, les Bib Gourmand mettent en avant ces restaurants qui font vivre la scène culinaire au quotidien et qui concilient excellence et accessibilité pour le plus grand nombre, toutes proposent en effet un repas complet (hors boisson) autour d'une quarantaine d'euros en régions et autour de 45 euros à Paris.

*Aux côtés de la Nouvelle-Aquitaine, Auvergne-Rhône-Alpes, Pays de la Loire, Île-de-France et Bretagne.

** Exploitant 17 domaines en Languedoc Roussillon et 1500 ha sous contrat avec 80 viticulteurs partenaires

***Extrait du communiqué du Guide Michelin

