



LES 25 ANS DES DOMAINES PAUL MAS : un savoureux voyage du Languedoc aux cinq continents qui s'est déroulé au Cordon Bleu Hôtel de la Marine à Paris

Le temps file, mais la passion demeure. **Jean-Claude Mas** a célébré les 25 ans des Domaines Paul Mas au prestigieux Cordon Bleu Hôtel de la Marine à Paris. L'événement a marié l'ancrage languedocien à un souffle résolument international, à l'image même de ce pionnier du « Nouveau Languedoc ».

❖ Jean-Claude Mas : 25 ans d'une vision sans frontières, ancrée en Languedoc.

À l'aube des années 2000, après une première carrière internationale, Jean-Claude Mas lançait son aventure viticole. Vingt-cinq ans plus tard, il est à la tête de 17 domaines en Languedoc-Roussillon, et s'est hissé au premier rang des exportateurs du Sud de la France. Ses vins ? 90 % d'entre eux s'envolent vers 89 pays, faisant le tour du globe !

« Cette aventure a commencé avec 35 hectares hérités de mon père, et nous a menés aujourd'hui à près de 2 500 hectare », explique-t-il. « Notre vision ? Un Languedoc-Roussillon audacieux et raffiné, prouvant qu'on peut bousculer les codes tout en respectant l'héritage. C'est ça, notre philosophie du vin : un pont entre la tradition et l'esprit du Nouveau Monde. »

Et la boussole, chez Paul Mas, c'est la créativité. *« Avec 50 cépages à notre disposition, chaque parcelle, des coteaux limouxins aux Grés de Montpellier, des côtes roussillonnaises aux Terrasses du Larzac, des Corbières au Minervois, devient un terrain de jeu. L'objectif ? Que chaque bouteille raconte une histoire, suscite une émotion »*. Et la quête du rapport qualité-prix-plaisir est, pour lui, une aventure sans fin !

❖ Un tour du monde en 25 cuvées emblématiques et 25 mets de tous pays

Pour marquer le coup, un aréopage de journalistes internationaux a été convié à un véritable tour du monde gustatif. Au cœur de l'Hôtel de la Marine, lieu emblématique qui a vu passer tant d'explorateurs, ce fut un dialogue savoureux entre vingt-cinq bouchées venues de vingt-cinq pays et vingt-cinq cuvées emblématiques des Domaines Paul Mas. Les « Appartements de Madame », qui abritent aujourd'hui le célèbre institut d'arts culinaires et de management hôtelier Le Cordon Bleu, ont offert un écrin parfait à cette célébration de la créativité gustative.

Le déjeuner-buffet anniversaire était réalisé par **Julien Gonzales**, chef de Côté Mas (récompensé d'un Bib Gourmand au Guide Michelin 2025), aux côtés des chefs du Cordon Bleu, menés par **Fabrice Danniell** (directeur adjoint des Arts Culinaires de l'institut Le Cordon Bleu Paris). Un véritable festival pour les papilles, dans cette école de renom qui a formé certains des plus grands noms de la cuisine et de la pâtisserie mondiale.