



**L'Artimon rejoint
le Collège Culinaire
de France :
un engagement
pour l'excellence...**

C'est une belle reconnaissance pour le restaurant L'Artimon :
il intègre en 2025 le **Collège Culinaire de France**,
une association prestigieuse créée par de grands chefs engagés
dans la valorisation du patrimoine gastronomique français.
Cette adhésion souligne l'excellence du travail mené par l'établissement,
tant dans le respect des produits
que dans la transmission du savoir-faire culinaire...



Un engagement fort pour la gastronomie

« J'ai demandé à intégrer le Collège Culinaire de France en 2025 afin de défendre les valeurs qui me sont chères :
le respect du produit, le sourcing de producteurs locaux du Languedoc, la mise en avant de leur savoir-faire et la transmission en cuisine

, notamment avec mon fils et les jeunes générations », explique le chef Anthony Gerbeau.

En tant que nouvel adhérent,

L'Artimon s'engage pleinement dans cette démarche qui promeut une cuisine artisanale et authentique.

Cette plaque d'excellence, décernée par une association réunissant les figures emblématiques de la gastronomie française, met en lumière l'importance du fait maison à 100 % et du travail des artisans qui façonnent l'identité culinaire du restaurant.

Avec cette reconnaissance,

L'Artimon affirme plus que jamais son attachement aux valeurs d'une gastronomie responsable et engagée.

*A Palavas-les-Flots près de Montpellier,
le restaurant l'Artimon se dévoile comme une institution vieille de 45 ans,
entièrement rafraîchie, avec aux manettes le chef Anthony Gerbeau, accompagné
par sa femme, Elodie, et leurs deux enfants.
Surplombant majestueusement la méditerranée et le port de plaisance,
ce restaurant en bord de mer invite à faire une pause épicurienne
et gastronome au cœur d'un havre de paix iodé décoré
avec soin pour une ambiance immersive...*



Nichée sur la côte méditerranéenne,
Palavas-les-Flots séduit par son mélange unique
entre authenticité et dynamisme.
À seulement quelques minutes de Montpellier,
cette station balnéaire emblématique de l'Hérault
offre un cadre idyllique entre plages de sable fin, activités nautiques
et art de vivre méditerranéen.
Destination prisée des familles, des amateurs de nature
et des passionnés de gastronomie, Palavas-les-Flots
promet une expérience entre détente, découverte et plaisirs gourmands.
Avec son port de pêche, ses marchés animés
et ses événements culturels tout au long de l'année, elle incarne l'âme
chaleureuse du littoral languedocien.



“Guidé par la passion, attaché à la région, Anthony Gerbeau est aux commandes d’une maison qui lui ressemble.”



Le chef Anthony Gerbeau présente une carte évolutive au fil des saisons, qui s'attache toujours à laisser parler la quintessence des bons produits de son terroir.

Entre terre et mer, classicisme et modernité, le cuisinier conçoit des assiettes envisagées sous l'angle de la technique acquise auprès de grands noms qui ont marqué l'histoire de la gastronomie française, tel que Michel Tréma, et ajout de sa propre identité, une inventivité maîtrisée, suscitant émotion et surprise.



Travaillant de nombreuses algues et tous les produits de la mer ultra frais et pêchés non loin de ses fourneaux, le chef Anthony Gerbeau réinterprète des plats traditionnels, à l'instar de la bouillabaisse, afin de les porter hauts aux couleurs de la gastronomie.

Son met signature ?

Le civet de homard qu'il sublime à travers une création unique, à la fois épurée et marquée en goût.



En dessert, il s'appuie sur sa solide expérience de pâtissier afin de proposer des desserts cuisinés, suivant parfaitement le fil des menus...

Le voyage gastronomique se fait en plusieurs étapes pour permettre de découvrir aux clients, un maximum de saveurs.

Côté cave, plus de 200 références sont sélectionnées afin d'accompagner la cuisine du chef Anthony Gerbeau en accords mets et vins avec l'intervention d'un sommelier et la rencontre régulière de vignerons par les propriétaires.



Entièrement rénové en 2022 par ses nouveaux propriétaires, le restaurant bénéficiant d'une vue imprenable sur le port et la plage de Palavas-les-Flots,

se dessine tel un havre de paix lumineux à l'esprit chaleureux, contemporain et solaire.

En teintes de jaune oranger et marine, les assises se veulent confortables et le bois noble et massif, comme un pont de bateau, omniprésent.

Epuré mais chic, le lieu se pare d'une terrasse unique avec panorama sur le port...



