

14èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu : victoire en finale de Marie Petit-Doux du « Beou »



Pour la 1ère fois depuis qu'existent ces Rencontres, la pluie s'est invitée sur la propriété de la [Famille Bréchet à Châteauneuf-du-Pape](#). Ce qui n'a entamé ni le moral, ni la qualité des plats présentés aux jurés du concours qui promeut les jeunes chefs. A eux de mettre en valeur les fruits et légumes de saison.

Le jury était présidé par le chef [Jacques Décoret](#) de la Maison éponyme à Vichy et composé de la Présidente du Département de Vaucluse, [Dominique Santoni](#), de 3 acteurs du feuilleton « [Plus belle la vie](#) » que sont [Serge Dupire](#), [Grégory Questel](#) et [Joackim Latzko](#) et de la comédienne [Florence Demay](#).



Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2024

Et c'est la jeune cheffe [Marie Petit-Doux](#) du restaurant « [Le Béou](#) », Rue Violette, en face de [la Collection Lambert](#) à Avignon qui est montée sur la plus haute marche du podium pour son « Sablé cacao, sorbet fenouil sauvage, fraises et vinaigrette ». Il était accompagné d'un nectar de [vin doux naturel Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache aux notes d'abricot, fruits secs et vanille](#).



Sur la 2ème marche : [Elodie Li](#), de « [La Maison Française](#) » à Aix invitée au dernier moment après la défection d'un autre candidat. Elle a concocté une entrée très soignée, intitulée poétiquement « Fraîcheur du Japon qui honore le terroir de Provence ». A base de thon rouge et de bonite finement ciselés, de tomate rose de Bern, de concombre en salade, de citronnelle, de pâte de piment, d'éclats de yuzu surmontés de quelques fleurs bleutées de bourrache. A 28 ans, elle a abandonné une carrière de la finance pour se mettre avec talent aux fourneaux. elle avait choisi un Châteauneuf-du-Pape blanc maison, le « [Picardan de Vaudieu 2023](#) » de la famille Bréchet. Un mono-cépage 100% Picardan, couleur or pâle avec des reflets irisés verts qui sublimait l'entrée.

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2024



Enfin 3ème, le plat, un suprême de volaille du Vercors avec artichauts et asperges découpées finement à la mandoline et agrumes concocté par [Charlène Estevao](#) qui vient d'ouvrir [son restaurant à Pernes-les-Fontaines](#). Les jurés ont trouvé que ce blanc de poulet était trop sec malgré la créativité de la chef et la qualité du [Vacqueyras rouge de Bernard Latour](#) qui l'accompagnait.

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2024



Encore une saison gourmande qui se termine au [Château de Vaudieu](#) de la famille [Bréchet](#), l'un des plus anciens et des plus élégants domaines de Châteauneuf-du-Pape puisqu'il date de 1767. Avec des jeunes talents créatifs, qui savent si bien mettre en valeur tous les fruits et légumes de Vaucluse, en accord avec les meilleures cuvées de Châteauneuf, de Vacqueyras ou de Rasteau. Bravo à eux et à l'an qui vient pour la 15ème édition!



Ecrit par Andrée Brunetti le 28 mai 2024



Le [Château de Vaudieu](#) de la famille Bréchet, datant de 1767