

## 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : une 2e manche sous le signe de la truffe



La 15<sup>e</sup> édition des <u>Rencontres gourmandes de Vaudieu a débuté avec une première session en novembre dernier</u>. La 2<sup>e</sup> manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la <u>Maison Plantin</u>, implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que <u>Marylou Le</u> (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du <u>Prieuré</u>, <u>Christophe Chiavola</u>, a remporté cette 2<sup>e</sup> manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du <u>Château de Vaudieu</u>, 100% Grenache blanc à la robe or pâle.





DR

En 2º position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant <u>Chez Serge</u>, le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val de Dieu' (62% Grenache - 32% Syrah - 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.





DR

3°: le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du <u>Château de Montcaud</u> à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.





DR

Serge Ghoukassian, chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2e manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros,



le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15° Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.