Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026

À vos papilles ! C’est reparti pour les Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026

Depuis 18 ans, la Famille Bréchet, propriétaire du plus ancien vignoble de Châteauneuf-du-Pape (1767), en partenariat avec Dimitri Kuchenbrod, consultant en gastronomie, organise ces Rencontres Gourmandes. Un concours destiné à promouvoir les futurs grands chefs de cuisine, qui doivent à partir d'un panier de produits de saison, créer des plats en accord avec des vins de la propriété ou de vignerons invités.

Entrée, plat et dessert sont jugés avec des critères précis : mise en valeur des ingrédients, originalité de la recette, présentation de l'assiette, assaisonnement, cuisson, mais aussi harmonie des saveurs et qualité du service en salle.

Le jury, personnalités du sport, de la TV, de la presse, ce lundi était composé notamment de l'ancien footballeur Eric di Meco et de quatre comédiens du feuilleton *Plus Belle la vie*, près de 5 000 épisodes tournés dans la Friche de la Belle de Mai à Marseille entre 2004 et 2022 : Elodie Verlet (Estelle Cantorel), Anne Décis (Luna Torrès), Joakim Lapko (Docteur Riva) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). En l'absence du chef des cuisines du 1er Ministre, Romain Basseron retenu à Matignon, qui était prévu comme président, c'est Serge Dupire qui a hérité au pied levé de la présidence.

Au menu

Comme entrée, « une coquille Saint-Jacques dressée en tartare sur une délicate gelée de pomelo grillé, sarrasin soufflé et surmontée d'un sabayon iodé de corail » et une assiette de « raviolis de sarrasin servie dans un bouillon de zestes d'agrumes. » Accompagné d'un blanc 100% de Vieilles Roussannes 2022 de Vaudieu, souple et frais qui supplée l'amertume du pomelo. Une recette en deux façons concoctée par Jeanne Rutten, cheffe du restaurant-bistro Jaja à Maussane. Elle a fait ses classes à l'Institut Paul Bocuse, mais aussi chez l'Auvergnat Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid.

Comme plat, place à une « pintade rôtie, avec patate douce et poire », le suprême était farci de noisettes à l'estragon, accompagné d'une rosace de patate fondante et snackée nappée d'un syphon d'eau-de-vie de poire. Le vin, un blanc des Corbières, Le Clos des Vènes dans l'Aude, rond, avec des notes de fruits jaunes et des nuances légèrement boisées. Quant au chef, c'est un Varois du Lavandou, Nathan Helo, qui est passé par de grandes maisons comme le George V à Paris avant de rejoindre Lou Patio, table de l'Hôtel 5 étoiles Saint-Rémy dans les Alpilles.

Enfin, le dessert a fait son entrée. Intitulé « Sous l'écorce, courge rôtie, chocolat au lait et orange », il était présenté comme une clémentine en trompe-l'oeil posée sur une mousse de chocolat de chez Valrhona et sertie au milieu d'un collier de billes de citron-caviar. Ce qui crée un jeu de textures à la fois moelleux, fondant et croustillant, sans parler du visuel ! Et de l'accord avec un vin doux naturel Rasteau Grenat du Domaine Bressy-Masson, associé de Vaudieu. Une alliance qui fait ressortir le fruité du grenache noir. Quant au chef, Hamza Dermachi, installé sur le Vieux Port au Relais 50 face à la Bonne Mère, il cultive une cuisine sensible, épurée voire poétique.

C'est lui qui a remporté cette 1re manche des Rencontres Gourmandes de Vaudieu 2026 – 2027. Une première pour un dessert. Cette mignonne « courge en miniature » comme l'a décrite un juré, a ravi

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026

l’ensemble du jury. Deuxièmes ex-aequo, Jeanne Rutten et Nathan Helo pour l’entrée et le plat. Cette nouvelle édition frappe fort d’entrée.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026



Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026

L’entrée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026



Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026

Le dessert qui a gagné

©Andrée Brunetti / L’Echo du Mardi

Le Château de Vaudieu à l’international

Quant à Laurent Bréchet et l’une de ses filles Elise, ils rentrent d’un séjour d’une semaine en Californie. « À Los Angeles et San Francisco, nous avons fait déguster nos cuvées puisque nous exportons 80% de notre production. Nous avons rencontré nos importateurs sur place et nous avons participé à un Charity Dinner où un carton de 6 bouteilles de notre cuvée ‘Amiral G 2019’ a été vendue aux enchères à 8 000$. Et comme un second acheteur souhaitait en acquérir également, une seconde enchère a été organisée, soit en tout, 12 000$ au bénéfice des enfants américains défavorisés », se félicite le vigneron.

Lui aussi constate -5% sur son bilan 2026. « Certes, on recule, mais pas beaucoup, d’autres enregistrent -15% ou -20%, donc on n’est pas trop mécontents. » Il ajoute : « Notre activité caveau progresse, elle représente désormais 8% de notre activité. C’est important de bien recevoir les acheteurs potentiels qui viennent nous rencontrer ici à Châteauneuf, de leur faire déguster nos cuvées, d’expliquer notre travail de vigneron dans le chai, entre tonneaux de bois, fûts inox et cuves béton en forme de tulipes mais aussi en évoquant la géologie spécifique de cette AOC, le sous-sol entre galets et safres qui font rayonner nos vignes dans le monde entier. »

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 novembre 2026



Laurent Bréchet et sa fille Elise. ©Château de Vaudieu

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !