Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 4 juin 2025

Finale des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la truffe se décline sous toutes ses formes

Accompagnée par le chef étoilé Christophe Chiavola du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, elle n'était pas peu fière, la jeune Marylou Le, de remporter cette finale !

Organisé par Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, ce concours de cuisine top niveau réunit, chaque année sur les terres du magnifique Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape, de jeunes chefs prometteurs, de leur imposer un panier de fruits et légumes de saison, de les laisser concocter leur recette, de la réaliser et de la présenter aux jury d'une trentaine de dégustateurs.

Ce lundi 2 juin, l'apéritif servi sur la terrasse était un Côte de Provence rosé du Château La Coulerette à

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 4 juin 2025

La Londe-des-Maures dans le Var. Place ensuite, à l'intérieur du château du XVIIIe siècle, au repas. L'entrée, réalisée par Vincenzo Regine du Domaine des Andéols près d'Apt, était une poire de boeuf de la race Aubrac, doucement infusée aux haricots verts, délicatement présentée entre pois gourmands et parfum de truffe d'été, le tout en en accord subtil avec un Vaudieu Blanc 2024.

Le plat, tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de quinoa soufflé, fleur d'aubergine farcie au papeton d'aubergine fumé et vinaigre « façon grand-mère » avec jus de viande onctueux à la truffe élaboré par le gardois Bertrand Bresolin, chef exécutif du Bibendum de Mathieu Desmarest à Avignon. Il était servi en accord avec un vin de la Maison Chapoutier, la cuvée 'Chante Alouette', un Hermitage blanc de 2021 somptueux.

Enfin, le dessert, le gagnant, mousse au chocolat noir 70% Valrhona, avec glace verveine, truffe d'été confite au citron et gingembre en crumble et caramel. Végétal et intense, arrosé par une cuvée de rouge soyeux 'Val de Dieu' 2017 de Vaudieu avec 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. Marylou Le a fait ses classes avec la cheffe Hélène Darroze qui totalise 6 étoiles dans ses établissements de Paris, San Sebastian, Londres et au Château La Coste, à l'ouest d'Aix-en-Provence.

L'entrée est arrivée 2e position et le plat 3e de cette finale 2025. Les jurés, notamment le comédien Serge Dupire, le footballeur Manuel Amoros, la maison de spiritueux Ferroni d'Aubagne, le trufficulteur Plantin de Puyméras et les légumes Pronatura, de Cavaillon ont tous participé avec bonheur à cette déclinaison de plats savoureux et respecteux des saisons.

Le comédien Serge Dupire et le footballeur Manuel Amoros. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rendez-vous à l'automne prochain pour la Saison XVI des « Rencontres Gourmandes 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 !