Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

On va déguster aux 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Nouvelle saison gastronomique dans le premier domaine historique de Châteauneuf-du-Pape, avec un château qui date de 1767 et « un domaine de 70 hectares d'un seul tenant qui l'entoure, dont 10 hectares de blanc », précise Alban Rabasa, maître de chai qui nous fait visiter le caveau et ses pépites.

Selon la couleur, les vins sont élevés dans des tonneaux (en provenance de Bourgogne, de chez Chassin & Dargaud, Jéglé, et Vicard), des foudres de chêne, mais aussi des fûts en inox et des cuves en forme de tulipes à tronc conique et en béton. « Nous achetons 20% de fûts neufs par an. Et l'élevage du vin dure entre 9 et 18 mois. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

Alban Rabasa, maître de chai du 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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

Géraldine Salin, directrice commercial du Château de Mille

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'apéritif, a été servi un blanc frais, (Clairette – Vermentino – Ugni) du Château de Mille à Apt., « Le

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

plus ancien vignoble du Luberon, puisque le château médiéval date de 1238, précise Géraldine Salin, directrice commerciale. En fait, la propriété, fréquentée l'été par les évêques d'Apt et les Papes d'Avignon au XIVe siècle, a été rachetée en 2018 par Constance et Lawrence Slaughter, qui l'ont rénovée. 22 hectares de vignes sont en production et sur les 500 hl commercialisés cette année, 300 l'ont été en blanc, 80 en rosé et le reste en rouge. »

Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon

Place ensuite au menu. Laurent Bréchet, PDG de Vaudieu et son complice, Dimitri Kuchenbrod, organisateur d'évènements gastronomiques, ont rappelé que « ces Rencontres ont pour but de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur. Ils doivent respecter les saisons et réaliser une recette à partir d'un panier imposé pour une quarantaine de convives. Et bien sûr accorder les saveurs des mets aux vins. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

Dimitri Kuchenbrod et Laurent Bréchet, organisateurs des Rencontres. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'entrée, c'est Kevin Pagliarella, longtemps chef de cuisine-traiteur, aujourd'hui à la tête de l'Estanko à Saint-Rémy-de-Provence, qui a concocté un « tartare de radis avec carpaccio de Saint-Jacques, huile de citron caviar, moutarde de corail et voile translucide de clémentine. » Un délicieux mix entre fraîcheur, iode et acidulé d'agrume accompagné d'un blanc 2023 de la cuvée 'Clos du Belvédère' 100% Grenache blanc de Vaudieu, noté 97/100 par le critique de vin américain Jubb Dunnuck qui a succédé à Robert Parker.

Pour le plat, c'est le chef exécutif du Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt, couronné de 4 étoiles par Gault et Millau, qui était aux manettes. Le maestro napolitain Vincenzo Regine réfléchit aux couleurs,

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

aux formes et à la mise en scène de l'assiette. Là, il s'agit d'une « migration de colvert sur la route des épices avec origami de rutabaga et poire Louise farcie et délicatement caramélisée. » Servie avec la cuvée 'Saint Lucide 2020' du Château de Mille, un rouge profond à reflets violets (92% Syrah, 5% Grenache, 3% Carignan) qui accompagnait le canard sauvage et amplifiait les épices.

Le trio de compétiteurs : Kevin Pagliarella, Vincenzo Regine et Nicolas Thomas. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, pour le dessert, c'est le chef du restaurant L'Ineffable, Nicolas Thomas qui était à la réalisation de l'assiette. Un autodidacte musicien qui s'est passionné pour la cuisine et s'est installé depuis juin 2024 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 !

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

Barbentane avec sa compagne Marie Salomez, qui est à la fois à la tête du restaurant et maître d'hôtel. Il a composé un tableau poétique et original avec un fruit rarement utilisé (hélas), le kaki accompagné par du chocolat et parfumé aux baies de Goji. Pour harmoniser le tout, une subtile touche de citron vert et quelques fins copeaux de butternut. Le tout magnifié par un vin doux naturel, un Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache noir (à partir de vignes plantées en 1957) du Domaine Bressy-Masson. Avec des effluves d'abricot, de vanille et de fruits secs.

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Finalement, c'est le plat qui a décroché la 1re place (le colvert), 2e le dessert (kaki), 3e l'entrée (Saint-Jacques). Bravo aux trois chefs, Vincenzo Regine, Nicolas Thomas et Kevin Pagliarella, qui ont été distingués par un jury présidé par le chef étoilé d'Annecy Benoît Vidal, entouré de l'ancien champion de football Manuel Amoros et des comédiens de *Plus belle la vie* Aurélie Vaneck et Serge Dupire.

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 28 novembre 2024

Nicolas Thomas et Marie Salomez, propriétaires de L’Ineffable à Barbentane

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 28 novembre 2024

Serge Dupire et Aurélie Vaneck, comédiens de *Plus Belle la Vie*

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Rencontres Gourmandes, qui ont eu comme jurés de grands chefs (Alexandre Mazzia, Glenn Viel, Eric

Ecrit par Andrée Brunetti le 28 novembre 2024

Sapet), se poursuivront en 2025 avec la 2e manche le 20 janvier sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

Contact : www.chateaudevaudieu.com / 04 90 83 71 31

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 !