

Rencontres Gourmandes de Vaudieu : Danh Cuong Nguyen de 'La Mirande' remporte la 3e manche de la Saison 12



Ce jeune chef vietnamien arrivé en France à l'âge de 24 ans, est aux fourneaux de [La Mirande](#) à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé [Florent Pietravalle](#). Pour le concours Danh Cuong Nguyen proposé une 'Tarte' sur laquelle était délicatement posés du poulpe, un risotto de boulgour, des artichauts à la barigoule, des pickles de courgettes, le tout accompagné d'un blanc AOC Provence du Domaine de la Tible au Cannet-des-Maures dans le Var. Une entrée qui a conquis le jury composé de Laurent Bréchet, propriétaire du Domaine de Vaudieu, Julien Roucheteau, MOF (Meilleur ouvrier de France) et chef de 'La Réserve' à Beaulieu, les comédiens Eric Laugérias, Serge Dupire et Stéphane Hanon ainsi que l'animatrice de télévision Sandrine Quétier.

Deuxième : Sergueï Bozhok, un ukrainien installé au bistro de '[La Ferme Chapouton](#)' à Grignan en Drôme provençale pour son dessert original et subtil : des fraises fraîches, croustillantes et en extraction sur un lit de petits pois sucrés avec sorbet au chocolat blanc et graines de sarrasin torréfiées.



Ecrit par Andrée Brunetti le 28 avril 2022

Enfin, troisième, [Christophe Schuffenecker](#), chef de '[La Colombe](#)' à Bédoin sur le Ventoux pour son plat. 'Selle d'agneau rôtie, asperge al dente, pomme de terre nouvelle à l'huile d'olive confite, trait de jus de citron et vinaigre de Xeres'. Elle était accompagnée d'un Gigondas rouge 2014 de la cuvée 'La Colline' des Bosquets.

Une fois de plus les compétiteurs, 3 jeunes chefs pleins de talent ont su allier produits de saison et vins. Dernière manche de cette saison 12 des Rencontres Gourmandes le lundi 13 juin à Châteauneuf-du-Pape.