

17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la finale remportée par Joris Tixador



Joris Tixador, chef du restaurant [Le Joat](#) à Avignon, a remporté la finale des 17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape.

Après la canicule de ces derniers jours, la température était plus supportable au [Domaine de Vaudieu](#) ce lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape. A l'ombre de la bâtisse cossue de la famille Bréchet, pour l'apéritif, les participants à l'épilogue de cette Saison 17 des Rencontres ont dégusté un blanc frais et fruité du Château Revelette de Jouques. Un domaine du XVIIe siècle, au nord d'Aix-en-Provence, à quelques encablures de la Sainte-Victoire, où l'allemand Peter Fischer a jeté l'ancre dans les années 85 pour conjuguer vigne, terroir, humanité, sincérité et engagement.

Place ensuite au concours entre jeunes chefs de cuisine qui mettent le plus en valeur les produits du



Ecrit par [Andrée Brunetti](#) le 2 juin 2026

terroir et de la mer ainsi que les accords mets-vins. À commencer par l'entrée. De la thonine (thon au féminin) snackée, accommodée avec caviar d'aubergine truffé, gaspacho de courgette, quinoa et huile verte d'aneth par la cheffe du [Flaveurs](#) à Avignon, Florence Laperche. Elle était servie avec 'Grand Blanc' cuvée 2017 du Domaine Rivelette, un vin IGP Méditerranée avec 65% de Chardonnay, 25% de Roussanne et 10% de Sauvignon.

Le plat, réalisé par Joris Tixador, jouait à fond la carte de la terre avec magret d'oie, pois gourmands, haricots verts sous toutes leurs formes, tempura et glace, si, si! Mais aussi gel de rhubarbe acidulé, gel et copeaux de truffe et feuilles de mâche. Une création unique de saveurs et de textures exaltée par la Cuvée 'Amiral G' 2016 de Vaudieu, 100% grenache noir, puissant et élégant.

Enfin, c'est l'italien du Piémont Lorenzi Ravera, chef de [La Petite Table](#) à Assignan dans l'Hérault qui a concocté le généreux dessert. Avec chocolat, amandes, meringue mais aussi compotée de cerises et une truffe d'été dissimulée sous un crumble cacao. Une tuerie sensorielle accompagnée d'un Vaudieu 'Val de Dieu' et son trio de cépages, Grenache - Syrah - Mourvèdre.

La bataille a été rude entre les jurés placés sous la présidence du chef triplement étoilé Hugo Souchet des [Près d'Eurgénie](#). Cet établissement créé par Michel Guérard, l'un des concepteurs de la « Nouvelle Cuisine » fait partie de la chaîne Relais & Châteaux à Eugénie-les-Bains dans les Landes.

Le podium

Finalement, c'est Joris Tixador qui est monté sur la 1ère marche du podium pour son plat, suivi de Lorenzo Ravera pour le dessert et de Florence Laperche pour l'entrée « qui manquait un peu de peps » a résumé un juré. Mais au-delà du classement, [Dimitri Kuchenbrod](#), l'un des organisateurs a insisté sur « ce moment privilégié que nous partageons — journalistes, sportifs, comédiens, vigneron, partenaires — de déguster, tester, juger de jeunes talents qui seront les grands chefs de cuisine de demain. Les Rencontres de Vaudieu dépassent le cadre professionnel, elles sont devenues une famille. Chaque saison depuis 17 ans, nous mettons en valeur le meilleur des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des artisans, paysans, pêcheurs, boulangers, maraîchers qui travaillent d'arrache-pied pour sublimer les produits locaux. »

De son côté Laurent Bréchet, l'hôte de ces Rencontres dans la propriété familiale de 1767, s'est félicité de ces échanges et il a donné rendez-vous à l'automne pour la Saison 18 et pour de nouvelles aventures humaines et gustatives.