

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

# Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 - 3e épisode : une finale avant la lettre



Et un top-model parmi les jurés, [Terence Telle](#), mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien [Serge Dupire](#) (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV [Séverine Ferrer](#), un jury présidé par [le chef étoilé du Phebus à Joucas](#), Xavier Mathieu, désormais co-président de [l'Ecole Hôtelière d'Avignon](#). Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu ( Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire ("Plus belle la vie")

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C'est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d'un cèdre du Liban bicentenaire que s'articule le vignoble de 70 hectares dirigé par [la famille Bréchet](#), Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans [Hervé Matthieu](#) du [Château de Montcaud](#), à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d'orange, présenté sur un lit de houmous d'artichauts en vinaigrette et un gel d'orange au safran, accompagné d'un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, [Chrisophe Pulizzi](#), jeune chef (26 ans) du restaurant [« L'Olivier »](#) à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosé au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023





Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Le veau en deux temps, le quasi juste rosé au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d'asperges au poivre long.



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023





Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

La poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est [Ewen Martin](#), chef de cuisine de 28 ans à [l'Hôtel des Bories de Gordes](#) a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une exposition de saveurs!



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

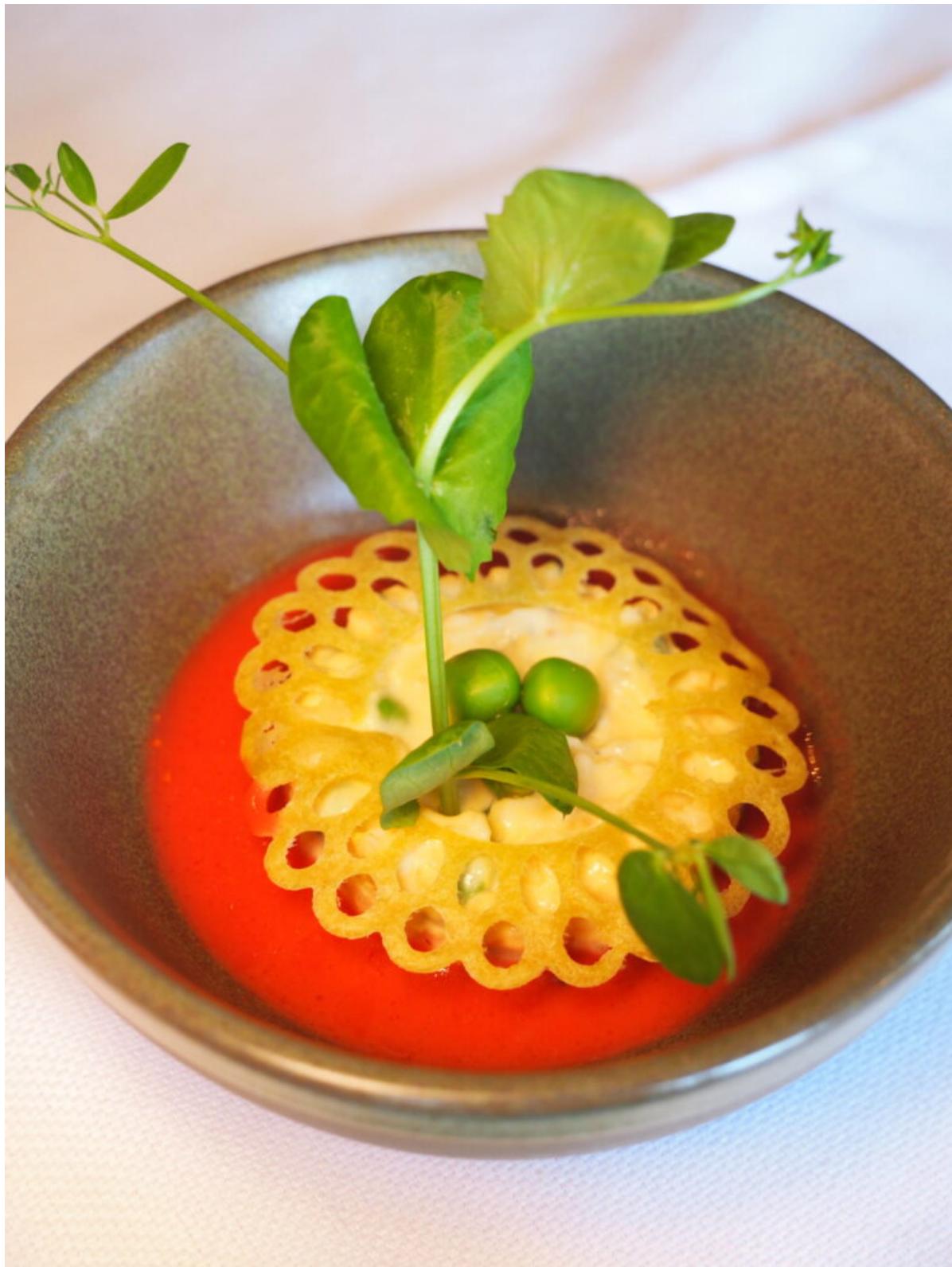


Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023





Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023



Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023





Ecrit par Andrée Brunetti le 16 mai 2023

Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalaés, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

*Contacts :*

[www.famillebrechet.fr](http://www.famillebrechet.fr)

[www.hotellerie-restauration.fr](http://www.hotellerie-restauration.fr)

[www.terreddevins.com](http://www.terreddevins.com)