Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 26 mars 2024

Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Saison 14 – Episode 3 : que du bonheur



Encore une fois, les organisateurs Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod ont sélectionné de jeunes chefs doués, qui ont su concoter des recettes à partir de fruits et légumes de saison en accord avec des vins.

Après l'apéritif, un blanc monocépage (Vermentino) du Château de la Coulerette 2022 de La Londe-des-Maures (Var) servi sur la terrasse, avec vue imprenable sur un cèdre multi-centenaire, place à l'entrée. « Lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment arrosée de la Cuvée Clos du Belvédère (Châteauneuf-du-Pape blanc 2022). Une assiette bien structurée avec du pep's. Le chef, un autodidacte passé quand même par l'Institut Paul-Bocuse, Vincent Croce officie chez « Janeth » quartier de la Timone à Marseille, dans le 5ème arrondissement.

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 26 mars 2024



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 26 mars 2024

La lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment

Le plat, « Agneau et son bonbon d'épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse. De l'agneau à la fois croustillant et rosé servi avec sa farandole d'accompagnements. Visuellement : une assiette magnifique, digne d'une nature morte, avec une avalanche de goûts, de textures et de saveurs, accompagné d'un Lirac « Le Temps » du Domaine de la Tour 2016, aux arômes puissants de fruits noirs toastés à 99% Grenache et 1% Syrah.
Le chef, Simon Boyer, un jeune homme, a grandi à l'Isle-sur-La-Sorgue, a travaillé sur place, au « Vivier » avant de partir pour Bruxelles et de revenir à Avignon où il s'est installé sur la petite place des châtaignes son restaurant "Le coin caché". C'est là, au calme, qu'il met en valeur les productions locales pour les gourmets gourmands.

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 26 mars 2024



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 26 mars 2024

L’agneau et son bonbon d’épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse

Enfin comme dessert, un trompe-l’oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre. Avec une rasade de vin doux naturel grenat de Rasteau, du Domaine Bressy-Masso 2020, une tuerie! C’est Charlène Estevao, cheffe du restaurant Lestevao à Pernes-les-Fontaines qui l’a imaginé.

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 26 mars 2024



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 26 mars 2024

Trompe-l'oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre

Finalement les jurés autour de Louis Gachet, meilleur ouvrier de France et chef de « La Feuillée » à Mane (O4), avec notamment Christophe Chiavola qui vient de recevoir sa 1ère étoile Michelin pour « Le Prieuré » à Villeneuve-les-Avignon et Manuel Amoros, l'ancien international de football ont rendu leur verdict : 1er le plat, 2ème le dessert, 3ème l'entrée.

Prochain rendez-vous à Chateauneuf-du-Pape pour la Finale, le 27 Mai.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
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 !