Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 29 janvier 2026

A Châteauneuf-du-Pape, la truffe sublime les accords mets & vins des 16e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour ce chapitre d'hiver, un mets de roi au menu : le diamant noir de chez Plantin, qui conjugue l'art de la truffe comme personne dans la Vallée du Rhône.

Parmi les jurés chargés de la notation, le chef étoilé du Cannet sur la Côte d'Azur, Bruno Oger, les comédiens Séverine Ferrer, Serge Dupire et Joackim Latzko, les soeurs Bréchet, Tara et Elise, ainsi que des représentants des partenaires Pro Natura, Vals, Valrhôna et La Maison Ferroni.

Comme l'ont rappelé en introduction, les organisateurs, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, « Ce concours saisonnier de gastronomie a pour but de réunir des jeunes cuisiniers de talent qui respectent

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 29 janvier 2026

les fruits et légumes de saison et qui savent les accorder avec un vin. »

Pour l'apéritif, sur la terrasse ensoleillée de Vaudieu qui donne sur un immense cèdre planté en 1776, les invités ont dégusté un Beaumes-de-Venise blanc du « Domaine de Durban », dont le jeune vigneron, Gaétan représente la 4ème génération de la Famille Leydier.

Ensuite, tout le monde est rentré dans la salle à manger où le concours a débuté par une entrée signée Denis Martin. Il a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, puis remporté le Trophée du jeune talent Auguste Escoffier. Il a travaillé à l'Hôtel d'Europe, puis chez Baumanière et a posé ses valises en juin dernier dans le Gard Rhôdanien à Saint-Hilaire d'Ozilhan, comme chef du restaurant « La Belle vie ». Il a concocté un plat à base de poisson, la sériole de Méditerranée marinée au vieux vinaigre de Xeres, avec un crémeux d'artichaut à la truffe noire et une concentration d'épinards au beurre de noisettes torréfiées. Elle était accompagnée d'un blanc 100% grenache de la Cuvée 2009 du Clos du Belvédère de Vaudieu, une acidité qui allait bien avec l'amertume de la recette.



L'entrée ©DR

Pour le plat, place à Thomas Sanvoisin de « La Table d'Emilie » à Marseillan, dans l'Hérault avec un « Filet de caille farcie aux truffes Plantin dans un jus d'endive braisée et d'oabika », un concentré de cacao de chez Valrhona, qui apporte de profonds arômes. Le tout avec un AOC Châteauneuf rouge des parcelles de Val de Dieu, un trio de cépages Grenache – Syrah – Mourvèdre. Et une robe sombre, violine

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 29 janvier 2026

et tanique.



Le plat ©DR

Enfin pour le dessert, le chef du restaurant « Le Joat », rue des Trois Faucons à Avignon, Joris Tixador a su allier un trio surprenant et audacieux : chocolat au lait, lentilles frites et truffes où saveur, finesse et légèreté apportent profondeur et gourmandise. Surtout servi avec un muscat 2022 à petits grains blancs Beaumes-de-Venise, de la Maison « Durban ». Un vin doux naturel aux arômes d'abricot mûr, de miel et de fleur d'oranger.

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 29 janvier 2026



Le dessert ©DR

Et c'est lui qui est arrivé en tête du classement pour la richesse de son goût, de ses textures et de ses saveurs. A la 2e place, l'entrée à la caille et à la 3e, le poisson. Au classement, dans l'ordre Joris Tixador, Denis Martin et Thomas Sanvoisin.

Bravo à tous les 3 et ceux qui les ont accompagnés en cuisine et lors du service pour leur créativité, leur implication et leur mise en valeur des bons produits de Provence et de la Mer Méditerranée. Une fois de plus, la convivialité, le partage et la transmission étaient au coeur d'une gastronomie de qualité, vivante, toujours renouvelée. Rendez-vous le 23 mars pour la 3ème manche de cette Saison 16 des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Andrée Brunetti

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 !