Ecrit par Echo du Mardi le 26 février 2020

En 2020, les Rencontres gourmandes poursuivent sur leur lancée



Organisées depuis une décennie par Laurent Bréchet (Château Vaudieu) et Dimitri Kuchenbrod, ces rencontres ont pour objectif de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur respecter les saisons et leurs produits, réaliser un plat et l'associer à un vin, en accord parfait avec les mets.

Pour ce premier rendez-vous de 2020 (ndlr : et le second de cette cession 2019/20), le jury était notamment composé de Bruno Verjus, chef du restaurant 'La Table' à Paris, ancien critique gastronomique et étoilé Michelin, d'Emmanuelle Boidron, comédienne (fille de Roger Hanin dans la série télévisée 'Navarro'), de Stéphane Hénon (l'inspecteur Bauer, dans le feuilleton 'Plus belle la vie') et de Manuel Amoros ancien international de football.

C'est le marseillais du restaurant Sépia, sur le Vieux-Port, Paul Langlère pour une 'Caille en 2 façons, pomme de terre fumée et endives caramélisées aux coques', accompagnée d'une AOC Gigondas du Domaine des Bosquets, Cuvée La Colline 2014. Un jeune chef prometteur qui a débuté chez Ducasse au Plazza Athénée et a continué à l'Intercontinental de Marseille, aux côtés de Lionel Lévy avant d'être

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 Echo du Mardi le 26 février 2020

consacré jeune talent par Gault & Millau en 2017 et de s'installer Rue Vauvenargues, au pied e la Bonne Mère.

Une saison de haute volée

Deuxième, l'avignonnaise Amélie Nogier pour son entrée, 'Duo de Saint-Jacques', une grillée, grillée à la perfection avec une purée de carottes des sables à l'orange et bouillon de thé fumé, l'autre, façon gravlax au citron de bergamote et pamplemousse blanc, kumquats confits, servi avec un 'Pacherenc du Vic Bilh' sec blanc du domaine Strateus des Pyrénées-Orientales. Elle a fait ses classes auprès de Christian Etienne et Bruno d'Angélis avant d'intégrer la brigade d'Alain Ducasse à Monaco et de revenir dans la Cité des Papes, pour y créer 'Le Lapin Blanc' situé 101 rue Bonneterie.

Enfin, troisième, l'Alsacien Stéphane Riss pour son dessert : 'Variation autour du chocolat Kalingo' de la Maison Valrhôna (Tain-l'Hermitage) et d'ananas au gingembre et au citron vert en minestrone et sorbet avec biscuit streusel aux épices. Servi avec un 'Val de Dieu' 2013 de Châteauneuf-du-Pape. Il officie à la Table de Sorgues après être passé par 'Le Martinez' à Cannes. Des Rencontres gourmandes de Vaudieu d'un très haut niveau et qui augurent d'une saison 10 de haute volée.

Ça plane pour la famille Bréchet

Décidément, ça plane pour la famille Bréchet, propriétaire du Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape depuis 1767. Déjà, en juin dernier, les frères Bréchet, Laurent et Julien, avaient eu l'heureuse surprise d'accueillir (en toute discrétion, services spéciaux obligent…) l'ex-première dame des Etats-Unis, Michelle Obama, encadrée par une escorte d'une demi-douzaine de limousines noires blindées, qui avait participé à une dégustation avant d'emporter une sélection des meilleures cuvées, direction Washington. Et cette année 2020 débute par une commande prestigieuse : 2 500 bouteilles de rouge Château Vaudieu 2016 qui seront servies à bord de la flotte de la compagnie aérienne Swissair aux passagers en 1re classe. « L'important, c'est la qualité de nos vins » commente modestement Laurent Bréchet.

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 !