

Ecrit par le 8 février 2026

Belle réussite pour la 1ère édition du concours Tavel & Vous



Le [Cru Tavel](#) vient d'organiser la première édition de son [concours Tavel & Vous](#), qui a obtenu un franc succès. Le concours de gastronomie grand public a mis en compétition 18 candidats à Bruxelles, Paris et Lyon qui ont dû montrer leur talent et leur inventivité en alliant cuisine, vin et art de la table.

Sur les 18 candidats en compétition, trois d'entre eux se sont affrontés lors de la finale du concours qui s'est tenue au milieu des vignes du Prieuré de Montézargues à Tavel. Ainsi, pour une épreuve sur le thème de l'art de la table, Caroline Conner, Juliette Henri-Chalard et Kim Tran Duy ont dû mettre en scène une table de quatre convives.

Toutes trois pouvaient choisir la vaisselle, les verres, le linge de table ou encore les décorations qu'elles souhaitaient dans la boutique avignonnaise de la marque Casa pour embellir le repas. Elles ont également pu arborer leur table de fleurs choisies dans la boutique [Le Garden](#) à Avignon. En ce qui concerne la cuisine, c'est le chef Sébastien Dupré, du restaurant [O'Papilles](#) à Avignon, qui s'en est chargé. Il imaginé trois plats en accord avec un verre de vin AOC Tavel : un velouté de glacé menthe et petits pois, une composition végétale à base d'aubergines farcies et une assiette d'asperges vertes.

Ecrit par le 8 février 2026

La toute première gagnante du concours

Le jury, composé de [Marie-Pierre Delpeuch](#) (journaliste pour Terre de vins), Cécile Poulain (journaliste pour Le vigneron des Côtes du Rhône et du Sud-Est), Sébastien Dupré (chef O'Papilles), Stéphanie Rigaud, (fleuriste Le Garden), Guillaume Demoulin (président du syndicat des vignerons de Tavel), François Lafond (propriétaire récoltant du Domaine Lafond Roc-Epine), et [Catherine Nilly](#) (directrice commerciale du Château d'Aquéria), a évalué le dressage des tables avant de désigner la gagnante.

Le verdict tombe pour les trois finalistes. C'est Caroline, alias [Winedinecaroline sur Instagram](#), qui remporte le concours et en devient la toute première gagnante. L'Américaine basée à Lyon a choisi décorer sa table avec du linge violet. Pour contraster avec cette couleur foncée, elle a décidé d'orner le centre de table de fleurs roses et oranges pour « être en accord avec les vins de Tavel », comme elle l'explique. L'éducatrice en vin remporte donc un chèque de 1000€ et révèle que son accord idéal sur un verre de Tavel est la célèbre dinde de Thanksgiving, fête emblématique des États-Unis qui est célébrée en novembre.

V.A.

Trophée Tavel des meilleurs petits farcis : qui sont les vainqueurs ?

Ecrit par le 8 février 2026



Du 18 au 29 octobre 2021, le 'Trophée Tavel des meilleurs petits farcis', organisé par les vignerons de l'[AOC Tavel](#), a mis en compétition 11 chefs du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône.

Proposant chacun leur version des petits farcis, ce plat emblématique du sud de la France, ils ont rivalisé pour tenter de remporter le 'Grand trophée Tavel', qui sera décerné par un jury de vignerons et de journalistes spécialisés. Le jury a noté sur des critères de goût (justesse des cuissons et des assaisonnements, harmonie des textures, accord avec le vin, etc.), de dressage et d'originalité mais aussi en s'intéressant à la saisonnalité des ingrédients ou au bon rapport qualité-prix.

Les 3 meilleurs petits farcis ?

1^{er} prix : le Mesclun, Christophe Bonzi (Seguret), 2^e prix : le Bistrot de Lagarde, Lorenzo Ferro (Lagarde d'Apt), 3^e prix : Chez Serge, Jérôme Tchomlek (Carpentras). Les chefs gagnants se sont vus remettre une sélection originale de 24 bouteilles de vins en AOC Tavel et ont bénéficié d'un shooting photo qui servira pour leur propre promotion ainsi que pour la communication de l'appellation.

AOC Tavel

Réunissant 32 domaines et 4 caves coopératives, le [petit vignoble de Tavel](#), reconnu en cru depuis 1936, est l'un des plus grands terroirs du sud de la Vallée du Rhône. Situé sur la rive droite du fleuve, il s'étend sur un petit millier d'hectares. Issus d'une palette de neuf cépages, les vins présentent un profil identitaire unique : il s'agit de rosés de gastronomie, à la couleur rubis et à la capacité de garde exceptionnelles.

L.M.