

Ecrit par le 30 janvier 2026

Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon - Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimonio blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets . Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-

Ecrit par le 30 janvier 2026

Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.



Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon

Ecrit par le 30 janvier 2026

(qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre quand ça s'arrête, ça manque d'empathie, mais depuis la fin du tournage, j'ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série 'Léo Mattéi' sur TF1, pour 'Meurtres à Font-Romeu' sur France 3. Je suis content d'avoir participé à cette série avec de magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes, comme une famille. Notre boulot c'est aussi notre passion c'est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d'y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l'amour, du bonheur, une part de rêve, c'est le principal. D'ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

Châteauneuf-du-Pape : Danh Cuong Nguyen remporte la XIIe édition des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Ecrit par le 30 janvier 2026



Le principe de ce concours porté par [Laurent et Julien](#) Bréchet du [château Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-Pape : trois jeunes chefs de la région se mesurent sur le thème du respect des produits de saisons et des accords met et vin. Chacun des chefs tirant au sort l'entrée, le plat et le dessert. Les rencontres se déroulent ensuite en quatre temps : trois phases de qualification avant que les vainqueurs participent à la finale qui se déroulera en juin prochain. Le tout départagé par un jury de professionnels, de personnalités et de sommeliers.

Un grand cru 2022

Au terme d'une saison XII de haute tenue, c'est donc Dan Cuong Nguyen qui a triomphé. Le jeune chef se retrouvait en finale avec [Lorenzo Ferro](#) du '[Bistrot de Lagarde](#)' qui a concocté l'entrée. Un loup travaillé façon gravlax et marinade au fenouil sauvage, relevé avec un brin de wasabi, le tout accompagné du Clos Belvédère 2019 du Domaine de Vaudieu. Il s'est classé troisième.

Deuxième : Thomas Glucksmann du '[Bistrot de la Pastière](#)' à Châteauneuf-de-Gadagne pour le dessert : cerises poêlées, ganache montée au chocolat Manjan 64%, crème glacée gingembre, biscuit-cake au cacao. Il a choisi 'Bella Casta' rouge Castigno 2021, un Saint-Chinian venu d'Hérault.

Quant au vainqueur, Danh Cuong Nguyen, après [s'être qualifié pour la finale en avril dernier](#), ce jeune chef vietnamien, arrivé en France à l'âge de 24 ans aujourd'hui aux fourneaux de [La Mirande](#) à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé [Florent Pietravalle](#), a confectionné le plat du concours : un ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge. Arrosé d'un Gigondas rouge 2012 du Domaine des Bosquets aux tannins fins qui subliment le plat.

Ecrit par le 30 janvier 2026



Ecrit par le 30 janvier 2026

C'est avec ce plat, 'ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge' accompagné d'un Gigondas rouge du domaine des Bosquets, que Danh Cuong Nguyen a remporté la 12^e édition des Rencontres gourmandes de Vaudieu de Châteauneuf-du-Pape.

Révéler les grands chefs de demain

Une fois de plus la Maison Bréchet qui organise ce concours depuis 2010 avait mis les petits plats dans les grands. Avec comme président du jury Benoît Vidal, chef de l'Atelier d'Edmond à Val d'Isère et comme jurés, l'ancien champion de football Manuel Amoros, le rugbyman Rémy Martin et l'humoriste marseillais Titoff.

Rendez-vous en septembre pour la saison XIII de ces Rencontres gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape pour révéler les grands chefs de demain.

Après deux ans de diète, retour des 'Rencontres gourmandes' de Vaudieu

Ecrit par le 30 janvier 2026



Crise sanitaire oblige, tout avait été suspendu en 2019. « Nous sommes ravis de vous retrouver enfin ! » déclare Laurent Bréchet (propriétaire du Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape), nous avons ventilé la salle de réception pour partager ce moment convivial sans risques. La vie continue, nos chefs, nos sponsors (Valrhona, Pro Natura, la Maison Ferroni) ont tous dit oui. »

Dimitri Kuchenbrod, organisateur de ces '12^e Rencontres gourmandes' a rappelé les règles du concours destiné à la promotion des jeunes chefs : préparer une recette à partir de produits de saison et du terroir, en accord avec des vins, le tout destiné à 32 convives qui jugent les plats et un jury qui proclamera le palmarès.

Ce lundi 6 décembre, c'est Julien Martinat (du 'Château de paille' à Saint-Rémy de Provence) qui a réalisé l'entrée : coquille Saint-Jacques - topinambour - agrumes, accompagnée d'un blanc du Château Castignon (AOC Saint-Chinian 2018).

Le plat : de la poitrine de cochon du Ventoux moelleuse et caramélisée, avec flan de carottes, crème de chou-fleur fumé, chou romanesco croquant, miel et épices, réalisé par Lorenzo Ferro, chef du 'Bistrot de Lagarde', à Lagarde d'Apt, servi avec un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets.

Enfin, le dessert concocté par Mathew Hegarty (Restaurant Eidra à Saint-Etienne du Grès), un duo mangue-chocolat était sublimé par un rouge 2016 du Château de Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape - Val de Dieu).

Vainqueur, Lorenzo Ferro du 'Bistrot de Lagarde' sur le Plateau d'Albion, qui a été formé par Joël Robuchon, et qui a oeuvré aux Roches Blanches de Cassis et au Carré du Palais à Avignon. 2^{ème} Julien Martinat, 3^{ème} Mathew Hegarty, de l'avis des convives et du jury présidé par le vainqueur du Bocuse d'or, Davy Tissot, chef à Ecully, dans le Rhône. Faisaient également partie du jury : l'oenologue Philippe

Ecrit par le 30 janvier 2026

Gambie, les anciens champions de foot (Manuel Amoros et Marcel Dib), le spécialiste ardéchois de charcuterie Christophe Guèze, le comédien Serge Dupire (Vincent Chomette dans 'Plus belle la vie') et Caroline Margeridon d' Affaire conclue.

Deuxième manche de ces 12èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu, le 24 janvier 2022.



OLYMPUS DIGITAL CAMERA

En 2020, les Rencontres gourmandes

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 Plaza Athénée et a continué à l'Intercontinental de Marseille, aux côtés de Lionel Lévy avant d'être consacré jeune talent par Gault & Millau en 2017 et de s'installer Rue Vauvenargues, au pied de la Bonne Mère.

Ecrit par le 30 janvier 2026

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 discréction, 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.