

Ecrit par le 18 mai 2026

Finale des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la truffe se décline sous toutes ses formes



Accompagnée par le chef étoilé [Christophe Chiavola](#) du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, elle n'était pas peu fière, la jeune [Marylou Le](#), de remporter cette finale !

Organisé par [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#), ce concours de cuisine top niveau réunit, chaque année sur les terres du magnifique [Château de Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-Pape, de jeunes chefs prometteurs, de leur imposer un panier de fruits et légumes de saison, de les laisser concocter leur recette, de la réaliser et de la présenter aux jury d'une trentaine de dégustateurs.

Ce lundi 2 juin, l'apéritif servi sur la terrasse était un Côte de Provence rosé du Château La Coulerette à

Ecrit par le 18 mai 2026

La Londe-des-Maures dans le Var. Place ensuite, à l'intérieur du château du XVIIIe siècle, au repas. L'entrée, réalisée par [Vincenzo Regine](#) du [Domaine des Andéols](#) près d'Apt, était une poire de boeuf de la race Aubrac, doucement infusée aux haricots verts, délicatement présentée entre pois gourmands et parfum de truffe d'été, le tout en accord subtil avec un Vaudieu Blanc 2024.

Le plat, tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de quinoa soufflé, fleur d'aubergine farcie au papeton d'aubergine fumé et vinaigre « façon grand-mère » avec jus de viande onctueux à la truffe élaboré par le gardois Bertrand Bresolin, chef exécutif du [Bibendum](#) de Mathieu Desmarest à Avignon. Il était servi en accord avec un vin de la [Maison Chapoutier](#), la cuvée 'Chante Alouette', un Hermitage blanc de 2021 somptueux.

Enfin, le dessert, le gagnant, mousse au chocolat noir 70% Valrhona, avec glace verveine, truffe d'été confite au citron et gingembre en crumble et caramel. Végétal et intense, arrosé par une cuvée de rouge soyeux 'Val de Dieu' 2017 de Vaudieu avec 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. Marylou Le a fait ses classes avec la cheffe Hélène Darroze qui totalise 6 étoiles dans ses établissements de Paris, San Sebastian, Londres et au [Château La Coste](#), à l'ouest d'Aix-en-Provence.

L'entrée est arrivée 2e position et le plat 3e de cette finale 2025. Les jurés, notamment le comédien Serge Dupire, le footballeur Manuel Amoros, la maison de spiritueux [Ferroni](#) d'Aubagne, le trufficulteur [Plantin](#) de Puyméras et les légumes [Pronatura](#), de Cavailon ont tous participé avec bonheur à cette déclinaison de plats savoureux et respectueux des saisons.



Le comédien Serge Dupire et le footballeur Manuel Amoros. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rendez-vous à l'automne prochain pour la Saison XVI des « Rencontres Gourmandes de Vaudieu ».

Jubilation avec Sylvain Tesson aux « Causeries de Châteauneuf-du-Pape »



Dans l'un des plus anciens vignobles de l'appellation, [Le Château La Nerthe \(1736\)](#), l'auditoire a été conquis par cette [4ème édition](#). Il faut dire que le maître d'oeuvre, l'historien, écrivain et journaliste Franck Ferrand a su choisir un thème consensuel : « La Beauté du Monde ».

Dans son avant-propos, il a tenu à rendre hommage au photographe brésilien [Sebastião Salgado](#), disparu la veille à l'âge de 81 ans et dont l'exposition- évènement [« Amazonia »](#) avait été organisée au [Palais des Papes en 2022](#). Aussitôt, Franck Ferrand donne le ton : « Ces vignes à perte de vue me font penser à la Toscane et forcément à Léonard de Vinci qui disait toujours d'ouvrir l'oeil, de cultiver le regard pour comprendre le monde » et dans la foulée, l'historien évoque Michel-Ange « Il ne sculpte pas le bloc de marbre de Carrare, non. Il fait jaillir, advenir La Pieta ou David ».

Ecrit par le 18 mai 2026



Sylvain Tesson, Franck Ferrand, Vivianne Perret, Catherine Van Offelen et "La Beauté du Monde"
©Ville de Châteauneuf-du-Pape/ Emmanuel Chandelier

Sylvain Tesson prend la parole pour le marteler à son tour : « La beauté se trouve dans le regard. Il nous faut la traquer partout. Quand je suis dans le Désert de Gobi, je parle aux maigres buissons et j'y puise quand même des forces pour aller de l'avant. Nous devons réenchanter le monde qui nous entoure, extraire le suc de la vie, détecter sa beauté partout. Certains vont trouver que c'est cucu la praline, infantile, mais non, c'est ça la vie avec les fées. Quand je vais de la Galice aux Iles Shetland en Ecosse, aux Feroe entre Islande et Norvège, en longeant la côte, ces épines d'oursins de l'Atlantique, ce sont des mâchoires de rochers qui dévorent, il y a une grâce, un mystère. Comme ici, dans les collines du Comtat Venaissin, le vent et la lumière électrifient les vignes, rappellent la puissance du Mont-Ventoux, les Dentelles cabrées et crénelées de Montmirail, c'est toute notre attention qui doit être portée au monde. D'ailleurs, Novalis disait « Plus c'est poétique, plus c'est réel ».

« Plus c'est poétique, plus c'est réel ».

G.P. F. Novalis / Sylvain Tesson

Ecrit par le 18 mai 2026

L'écrivain-voyageur compare alors paysan et poète. le premier ensemence la terre et attend la germination des fruits et des fleurs, le poète donne aux mots la possibilité de faire jaillir le verbe, de prolonger la création avec le langage et de former des phrases. Tous les deux produisent, offrent au monde la vibration des mots en ribambelle et l'écho de nos paroles. Ce n'est pas comme ces i-phones hyper high-tech, ces pixels à soit-disant haute-définition numérique qui, en fait, ne définissent absolument rien du tout ».

Franck Ferrand évoque un concept cher au sémiologue Roland Barthes, la « sapientia », qui contient, en un seul mot à la fois le savoir, la sagesse et la saveur et Sylvain Tesson saute à pieds joints sur Homère., le poète grec du VIIIème siècle avant notre ère. « Il a déjà tout dit sur la vie, la mort, l'amour, la guerre. C'est comme la Grotte de Lascaux ou la Grotte Chauvet. Tout a déjà existé avant nous. Ce n'est pas une raison pour ne pas nous renouveler, contempler la lune, la mer ou la montagne, le vent ou le silence et dire notre ressenti intérieur avec nos mots à nous. Quand nous faisons l'ascension du Kilimandjaro en Tanzanie, il nous en faut du temps pour gravir les 6 000 mètres. Pas à pas, nous formulons notre pensée, elle se complexifie, elle s'enrichit au fil de l'escalade. »

Et comme nous sommes à Châteauneuf-du-Pape, il poursuit avec une métaphore sur le vin, le terroir, la maturation justement, le temps long, la fermentation, le vieillissement qui permet aux tanins de se fondre, de s'épanouir, au vin de se bonifier, de passer par magie du grain de raisin à l'élixir. Et Sylvain Tesson prévient : « La beauté ne doit pas être triste, nous écraser, nous pauvres humains qui cheminons sur terre. Cioran disait d'ailleurs avec humour : « Depuis que j'ai appris qu'il existait 14 milliards de galaxies, j'ai renoncé à faire ma toilette! » Eclats de rires et salve d'applaudissements dans le jardin du Château La Nerthe. Il ajoute, citant le poète et critique Yves Bonnefoy, que « Le paradis est éparé, il reste des arpents de beauté, des débris, des bribes, des brins, des traces, des miettes, des éclats, même des tessons (!), à nous de les trouver même s'ils sont disséminés, comme les rares fleurs au milieu des hautes herbes ».

Ecrit par le 18 mai 2026



La 4eme édition des Causeries de Châteauneuf-du-Pape sur "La Beauté du Monde" au Château La Nerthe ©Ville de Châteauneuf-du-Pape/ Emmanuel Chandelier

Et l'écrivain nomade se rebelle avec véhémence contre « Le gouffre de la banalité. Cet appareillage technique récent qui prétend masquer notre perception du réel par un écran virtuel, une tablette, ces terminaisons bioniques, ce doigt d'honneur digital qui fait de nous des valets de la puce algorithmique. Stop aux grands manitous, les GAFAM (Google, Apple, Facebook devenu X , Amazon et Microsoft). Surout pas d'écran entre nous et le monde. » intime-t-il au public subjugué.

La beauté, c'est à nous d'aller la chercher, de la traquer partout sur la planète. Mais à ce momen-là Sylvain Tesson pointe un autre excès de notre époque, le sur-tourisme qui attire tous les esprits grégaires qui s'entassent sur des sites remarquables et parfois les détruisent à force de piétinement. « Internet balise le monde, la population locale est excédée par cette invasion, aux Canaries comme à Venise avec ces immeubles-paquebots qui défigurent et ravagent la lagune, tous ces hots spots conseillés par les réseaux (dits) sociaux qui prétendent mettre en valeur certains sites emblématiques et qui débouchent sur des embouteillages géants. Ne les imitez pas, ne les suivez pas, prenez la tangente, échappez-vous, loin des sentiers battus ».

Écrit par le 18 mai 2026

Franck Ferrand prend alors la parole pour évoquer les Japonais qui en regardant un tout petit arbre imaginent une forêt entière et Sylvain Tesson de prononcer le mot « synecdoque », une figure de style qui désigne une partie pour le tout. Et il presse les auditeurs à « Être constamment aux aguets, attentifs, en alerte, à l'écoute du monde comme des autres. Ne soyez pas blasés, vous ne faites pas partie de cette race raccornie, dégoûtée de tout, indifférente au spectacle du monde, tenez votre âme en haleine! De grâce il y a des invariants partout dans la nature, un lever de soleil, une fleur, un paysage. Ne faites pas des claquettes sur les décombres, extasiez-vous sur l'asticot comme la baleine, l'infiniment petit comme l'éternité ».

Au terme de cette avalanche de mots, de ce raffinement de la pensée, les spectateurs, sur un petit nuage, ont échangé avec les invités de l'édition 2025 des « Causeries de Châteauneuf-du-Pape » et leur ont fait signer leurs dernières publications, histoire de prolonger ce moment de grâce.

Soirée d'apparat à Châteauneuf-du-Pape avec le 359e Chapitre de l'Échansonnerie



Velours pourpre et violet pour cette confrérie bachique créée en 1967 par les vignerons Paul Avril, Jean Brotte, Paul Coulon, Maurice Maynard et Jacques Mousset pour faire rayonner les vins de l'appellation au-delà des 3 128 hectares de production. Le 1er maître a d'ailleurs été le

Ecrit par le 18 mai 2026

docteur Philippe Dufays.

À l'époque, les plus grands noms du monde de la viticulture ont adhéré à l'Échansonnerie des Papes : Pierre Bouachon, Lucien Brunel, Gérard Pierrefeu, Pierre Quiot. En 60 ans, artistes, têtes couronnées, chanteurs, sportifs, écrivains, en tout plus de 4 400 célébrités ont été intronisées à Châteauneuf-du-Pape. Les chanteurs Barbara Hendricks, Hugues Aufray et Véronique Sanson, le chef lyonnais Paul Bocuse, l'ancien rédacteur-en-chef du journal *Le Monde* Jean-Marie Colombani, la skieuse médaillée olympique Annie Famose, le footballeur Raymond Kopa, Eric Tabarly, Mireille Mathieu, Jean Alesi, le Prince Albert II de Monaco et plus récemment, l'ancienne préfète de Vaucluse Violaine Démaret et le philosophe et député européen François-Xavier Bellamy.

Ce samedi 17 mai, autour de Michel Blanc, les membres de la confrérie ont procédé à l'intronisation d'une douzaine de personnalités, dont le colonel [Cédric Garence](#), patron du Groupement de Gendarmerie de Vaucluse, [Mathilde Doudoux](#), championne de BMX et policière à Sarrians, [Emilio Arriaga-Dora](#), chef de cuisine du Comptoir de la Mère Germaine, [Christophe Carmona](#), producteur TV, notamment de la série *Alexandra Ehle* avec Julie Depardieu en médecin légiste déjantée, Ludovic Bois, technicien de recherche chez Saint-Gobain, le philosophe André Comte-Sponville et la jeune et brillante vigneronne Guillemette Giraud-Ferrando du Domaine Saint-Préfert dirigé par sa maman, Isabel. Moment émouvant et chaleureux partagé par les 200 convives rassemblés dans le Cellier pontifical.

Écrit par le 18 mai 2026



Cédric Garence

Ecrit par le 18 mai 2026



Mathilde Doudoux

Ecrit par le 18 mai 2026



André Comte-Sponville

Quelques unes des personnalités intronisées. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Puis comme de coutume, a été servi un repas de gala. Concocté par Emilio Arriaga-Dora et élaboré par Helen Traiteur, ceviche d'espadon mariné aux noix de cajou, poitrine de boeuf braisée et nappée de vin rouge de Châteauneuf, assiette de fromages de la MOF (Meilleur ouvrier de France) vaclusienne Claudine Vigier, baba au rhum. Et une farandole de vins blancs et rouges des plus grands domaines de Châteauneuf-du-Pape, Beurenard, Prieuré des Papes d'Arnaud Strasser, Les 3 Cellier, le Clos du Mont-Olivet, Famille Isabel Ferrando, Domaine Roger Perrin et des nectars servis dans des amphores de terre cuite.

Ecrit par le 18 mai 2026

Et la soirée s'est évidemment conclue avec la 'Coupo Santo' chantée par les deux cents convives invités à ce Chapitre de printemps. Le prochain, le 360ème, le Grand Conseil d'Hiver, se déroulera le 22 novembre à Avignon dans la Salle du Conclave du Palais des Papes.

Contact : www.echansonneriedespapes.com / 04 28 70 38 27

Incontournable aux Causeries de Châteauneuf-du-Pape : Sylvain Tesson, l'aristocrate rebelle de la littérature

Ecrit par le 18 mai 2026



L'auteur Sylvain Tesson sera l'invité d'honneur lors de la 4e édition des Causeries de Châteauneuf-du-Pape du vendredi 23 au dimanche 25 mai

Voyageur, alpiniste, géographe, écrivain, nomade, essayiste, aventurier du risque, sur les flots comme les fleuves, le sable comme les steppes, les cimes comme les collines. Cet homme aux semelles de vent embrasse le monde, défriche les interdits, chevauche monts et merveilles, arpente la planète de Borneo au Désert de Gobi, de Calcutta à la taïga, frôle loup et panthère des neiges, passe ses étés à la radio entre Montaigne et Baudelaire, Hugo et Homère et grimpe sur le toit de Notre-Dame de Paris comme sur un « stack » du Cap Canaille à Cassis.

Dans le sillage des Robinson, Kérouac, Jules Verne, Victor Segalen, Conrad, Ulysse, il foule l'immensité du monde, un petit carnet dans la poche et cisèle des textes comme un joaillier sertit un diamant, le rend châtoyant, resplendissant. Il rend compte de cette ivresse d'ailleurs, de ce défi de démesure, de sensations enivrées, de vibrations extrêmes.

Cet ours « solaire » qui cumule Prix Goncourt de la Nouvelle, Prix Médicis et Prix Renaudot, sera l'invité de Franck Ferrand et des 'Causeries' le samedi 24 mai. Ne ratez pas cet attachant vagabond de passage

Ecrit par le 18 mai 2026

chez nous pour un moment rare, vous allez boire ses paroles. Comme un bon vin de Châteauneuf-du-Pape, forcément 'Millésime 2025'.

Contact : chateauneufdupape.org / accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com



LES CAUSERIES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Franck FERRAND reçoit
Sylvain TESSON en invité d'honneur

4^e ÉDITION
23 > 25
MAI 2025


Vivianne PERRET  Marco POINGT 

Maitre de Cérémonie : Calixte DE NIGREMONT
Conférences, débats et rencontres autour du thème
"La Beauté du Monde"

**CHÂTEAUNEUF
· DU · PAPE ·**

Inscriptions et billetterie :
Office de Tourisme 04 90 83 71 08
accueil.chateauneufdupape@paysdorange.com



PHOTO: CHRISTOPHE BENOIST/AGENCE FRANCE PRESSE - © 2025. TOUS DROITS RÉSERVÉS. LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST AU CŒUR DE NOTRE ÉDITION. 100% ÉCOLOGIQUE.

Ecrit par le 18 mai 2026

Fabrice Brunel représente la 8e génération d'un fleuron de l'appellation Châteauneuf-du-Pape



“[Domaine André Brunel](#)”, les lettres rouges se détachent sur les murs de pierre de l'imposante bâtisse familiale. « Cette maison existe depuis 1750, et après Lucien Brunel mon grand-père, c'est mon père André qui en a pris les rênes en 1971, il nous a quittés en 2022 et je lui ai succédé. Au départ, nous avons une vingtaine d'hectares, aujourd'hui on en recense 90. 20 hectares de vignes en AOC Châteauneuf-du-Pape, 50ha en Côtes-du-Rhône et CDR Villages à Uchaux et Travaillan, 5ha en Lirac sur la commune de Saint-Géniès-de-Comolas et une quinzaine en « Vin de Pays », explique [Fabrice Brunel](#), le patron de la cave qui emploie une douzaine de salariés.

Parmi la dizaine de cuvées André Brunel, les plus réputées sont 'Les Cailloux', en rouge élevés en fûts inox pendant 18mois avec le trio de cépages 70%. Pour 'Les Cailloux' blancs, les vignes sont plus jeunes,

Ecrit par le 18 mai 2026

30 ans en moyenne, assemblage majoritairement à base de Roussanne (80%), qui apporte arômes, finesse et élégance, plus 15% de Clairette et 5% de Grenache. Cuvée de prestige, celle du 'Centenaire' issue de vignes de 120 ans, vendangées à la main et assemblée avec un dosage de 70% de Grenache, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah, ce qui lui donne des notes de garrigue et de fruits rouges.

« Nous produisons en tout 400 000 bouteilles par an, 90% de rouge et nous en exportons 85%, au Japon, au Royaume-Uni, en Australie et en Europe et 15% aux Etats-Unis qui posent problème en ce moment avec les tarifs douaniers, explique Fabrice Brunel. Après le Covid et la flambée du prix des matières premières (verre, palettes, colle, étiquettes), de l'énergie et des transports, on a été un peu impactés, je n'ai pas pu répercuter toutes les hausses, mais 4€ ou 5€ sur les cuvées les plus réputées comme par exemple, 39€ 'Les Cailloux'. Mais nous commercialisons aussi des CDR à 12€ et 19€ et des vins-plaisir comme 'L'Instant Rosé' à 9€. »

Comme, dans une autre vie il a été consultant et qu'il fourmille d'idées, notre jeune vigneron a aussi lancé un gin maison. « C'est plus classe que la bière, plus spiritueux, en lien avec le vin puisque nous utilisons les rafles de nos vignes que nous assemblons avec des baies et des plantes aromatiques. C'est une forme de filiation naturelle. Certes, c'est une niche de 2 000 cols millésimés chaque année, mais ça plaît aux jeunes qui, après, peuvent aussi s'essayer aux AOC de notre cave. »

Fabrice Brunel vit avec son temps. Il a un projet agrivoltaïque en cours de construction. Sur une parcelle de 5 hectares de cépages blancs. « C'est Sun'Agri qui installe des persiennes solaires sur mes rangs de vignes, je ne paie ni loyer, ni investissement et à terme, ces écrans protégeront les feuilles et les grains de raisin de la canicule, du gel et de la grêle, donc du stress thermique et hydrique et, en plus, produiront de l'électricité verte dès le mois de septembre prochain. » Un vigneron innovant et engagé dans un domaine qui date d'avant la Révolution française.

Écrit par le 18 mai 2026



Fabrice Brunel avec son papa André, décédé en 2022. ©Domaine André Brunel

Contact : 04 90 83 72 62

Étoile Michelin pour le chef Adrien Soro qui exerce ses talents chez La Mère Germaine à Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 18 mai 2026



Après une formation auprès des grands de la gastronomie (Ducasse, Robuchon, Darroze), à 32 ans, [Adrien Soro](#) a débarqué en juin dernier chez l'iconique [Mère Germaine](#), fondée il y a plus d'un siècle en 1922 par l'ancienne cuisinière de l'Élysée Germain Vion.

Dirigée depuis 2020 par le couple [Isabelle](#) et Arnaud Strasser, cette institution a été rénovée « tout en gardant son âme », insistent-ils. Avec une large fresque dans la grande salle à manger au design épuré, une autre sur une terrasse ombragée avec vue imprenable sur une mer de vignes.

Après avoir reçu sa médaille et sa plaque émaillée rouge Michelin 2025 au Centre des Congrès de Metz le lundi 31 mars, Adrien Soro est redescendu à Châteauneuf-du-Pape, auprès de sa brigade et de ses fourneaux. Fini le menu d'hiver, sa truffe et son lièvre à la royale, place au printemps, ses petits légumes primeur, ses fleurs et aromates du potager du Prieuré au-dessus de la mairie, son porc du Ventoux, ses poissons de Méditerranée mais aussi ses 800 références de vins.

« L'important, quand on a une étoile, c'est de la conserver. Donc il faut de la constance, de la régularité dans l'accueil et de la qualité dans le service, explique Arnaud Strasser. On ne sait jamais quand vient un inspecteur du fameux guide, on ne réussit jamais à l'identifier et Adrien n'est arrivé chez nous qu'en juin dernier, il a tout de suite apporté son talent, son savoir-faire, sans sens des saveurs et des textures. »

Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Il poursuit : « Pour la saison qui s'ouvre, nous proposons aux clients un florilège de plats-signatures en hommage à Germaine Vion qui a servi à l'Elysée plusieurs présidents de la République, Raymond Poincaré et Alexandre Milerand. Une fois qu'elle est arrivée ici, les stars ont fréquenté sa table entre les deux guerres, Fernandel, Mistinguett, Jean Gabin, Gaby Morlay, le Général de Gaulle et son épouse. D'ailleurs nous avons un livre d'or assez lourd qui a été restauré par une relieuse et qui contient nombre d'autographes, dessins et remerciements de célébrités de passage à Châteauneuf, sur la route de la Riviera, Cannes et Monaco. »

Lors de la dégustation proposée le jeudi 3 avril par Adrien Soro, figuraient au menu des « couteau cuits à la minute », de la « baudroie sauce au vin rouge de Châteauneuf », du « pigeonneau de la Drôme et risotto croustillant de topinambour » et une « poire rôtie à l'huile de marjolaine et crème glacée » concoctée par Soraya, la pâtissière qui travaille en duo avec le chef étoilé.

Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Et Arnaud Strasser, propriétaire de plusieurs domaines viticoles au Sud de la Vallée du Rhône, Coyeux à Beaufort-de-Vaucluse, La Pusterle à Ansois dans le Luberon, mais aussi le Domaine du Moulin Blanc à Tavel et les 25 hectares à Châteauneuf commercialisés sous l'appellation Prieuré des Papes, propose à chaque plat un vin dédié, 'Première Fleur', 'Solera', muscat, rosé, en évoquant les cépages, le sous-sol, l'orientation du vignoble, le rôle du mistral et l'ensoleillement.

Ecrit par le 18 mai 2026

Malgré la crise, l'inflation et la déconsommation, « en 2024, nous avons doublé nos ventes dans nos restaurants et nos boutiques à Bruxelles, Paris, Beaumes-de-Venise et Ansois et en 2025 nous espérons progresser encore », ajoute Arnaud Strasser. Il compte notamment, sur la fréquentation du Comptoir de La Mère Germaine, la rôtissoire au coeur de Châteauneuf, du caveau et de l'immense terrasse du Domaine de Coyeux, 120 hectares au pied des Dentelles de Montmiral où il a créé, avec sa femme les soirées 'Nouba' l'été dernier. Plus de 10 000 personnes y ont participé en 2024. Il compte bien continuer et juillet août avec concerts, animations, planchas et dégustation des meilleurs vins-maison en pleine nature en juillet-août prochains.

En fin de service, Adrien Soro est venu parler de sa passion de chef. « Garder l'étoile du Michelin c'est très important pour mon équipe et pour moi. Cela signifie que nous avons maintenu le niveau, ça me rassure sur notre façon de travailler les produits locaux de qualité, les légumes, les viandes, les poissons, de concevoir des recettes, d'élaborer des sauces, des macérations, de faire infuser le goût, d'assortir les mets aux vins. Depuis 6 mois, j'étudie le précieux livre de recettes de la Mère Germaine, ça prend du temps de voir comment Germaine Vion faisait ses pâtés en croûte ou ses écrevisses. Maintenant on n'en trouve plus, on les remplace par des langoustines. L'important c'est de ne pas trahir son âme, ni l'âme du plat, mais aussi prendre des risques, d'être créatif, voire audacieux », explique-t-il. Comme pour ce bar qu'il propose « en croûte de noix de cajou, mousseline et pulpe de petis-pois au beurre à la minute, badiane et genièvre », par exemple.

Si vous allez à Châteauneuf-du-Pape, poussez la porte de la Mère Germaine. Adrien Soro y a posé ses couteaux il y a moins d'un an, il vous attend et vous fera savourer l'excellence des saveurs du Sud.

Contact : 04 90 22 50 22

[Le Vacluse compte désormais 12 restaurants étoilés](#)

Un monde fou pour la 14e édition des Printemps de Châteauneuf-du-Pape

Ecrit par le 18 mai 2026



Dès 9h30 samedi matin, des dizaines de visiteurs faisaient déjà la queue sur le tapis rouge qui menait à la Salle Philippe Dufays. Et à l'ouverture des portes à 10h, tout le monde s'est engouffré pour déguster les meilleurs vins de l'AOC.

À commencer par [Château Fortia](#), propriété du Baron Le Roy de Boiseaumarié, le célèbre père-fondateur de l'appellation en 1936, et qui existe depuis le XVIIe siècle. 36 hectares de vignes, plusieurs cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Roussanne, Clairette) sur les galets roulés qui produisent 100 000 cols par an. « Nous sommes un peu inquiets à cause de la taxe Trump, mais nous en avons vu d'autres », confessent [Adèle Fougère](#), responsable du caveau, et [Michaël Travostino](#), gérant.

Écrit par le 18 mai 2026



Adèle Fougère et Michaël Travostino du Château Fortia. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Autre stand à côté, [Le Clos du Caillou](#), dont l'histoire remonte au XIXème siècle. Un domaine de 52 hectares, dont une partie ceinte d'un haut mur de pierres entre Courthézon et Châteauneuf. Avec 9 ha en AOC, 43 ha en Côtes-du-Rhône, agriculture bio et en biodynamie. « Notre cuvée Bouquet des Garrigues est un assemblage de Bourboulenc, Roussanne, Viognier, Clairette, Grenache blanc, explique [Fanny Pierlot](#), responsable de la cave. Nous produisons environ 170 000 cols par an, nous en exportons plus de 60% mais nous nous sommes diversifiés pour vendre aussi en Chine et au Japon. »



Fanny Pierlot du Clos du Caillou. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Écrit par le 18 mai 2026

[Château Mont-Redon](#) est représenté depuis quelques mois par un écossais Richard McLuckie. « L'appellation, c'est une centaine d'hectares, plus du Cairanne, du Vacqueyras et du Lirac, en tout 200 000 bouteilles dont 55% exportées. Déjà en 2019, Trump nous avait taxés, donc on a appris à se débrouiller. » Pas loin se trouve la cave des [3 Cellier](#), les trois frères [Benoît](#), [Julien](#) et Ludovic, tous barbus et représentant la 8e génération familiale de vignerons. « Nous commercialisons entre 35 et 40 000 bouteilles, mais avec la déconsommation chez nous et les taxes outre-Atlantique, nous avons décidé de re-diriger nos cartons de vins vers la France plutôt que vers les USA qui représentaient 20% de nos exports. Mais nous sommes aussi sollicités par l'Inde et Dubaï, donc nous avons de nouvelles perspectives. »



Benoît et Julien, deux des trois frères du Domaine des 3 Cellier. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour le [Domaine Tourbillon](#), basé à Lagnes et dont les vins sont vinifiés à Violès, il y a 11 cuvées dans les 3 couleurs (blanc, rosé, rouge) de 1000 à 1200 hl chacune, et c'est Benjamin Tourbillon, 4e génération qui représente la famille accompagné de Pierre Cariou, en charge de la cave. Également présente parmi la centaine de noms iconiques de Châteauneuf : [le Château La Gardine](#), trois générations de vignerons affairés sur les 54 hectares d'un seul tenant, plus ceux de Rasteau et de Lirac.

En plus des vignerons, un marché gastronomique a rassemblé sur la Place Dufays des producteurs de viande d'Auvergne 'Salers', d'escargots du Cantal, de foie gras du Gers, d'huîtres de Cancale et de truffes du Ventoux. De quoi séduire les milliers de visiteurs attirés ce week-end par l'excellence des vins et des mets pour ces 14èmes Printemps de Châteauneuf-du-Pape.



Ecrit par le 18 mai 2026



©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Ecrit par le 18 mai 2026

Le Vaucluse compte désormais 12 restaurants étoilés



La cérémonie de remise des étoiles du Guide Michelin pour l'année 2025 s'est tenue ce lundi 31 mars à Metz. 68 nouvelles étoiles ont été décernées. En Vaucluse, un restaurant s'est vu attribué sa première étoile et rejoint les 11 autres établissements déjà étoilés du département.

Ouvert il y a à peine 1 an, le restaurant [JU - Maison de Cuisine](#), situé au cœur de Bonnieux, vient d'obtenir sa première étoile au Guide Michelin. « Une reconnaissance qui célèbre bien plus qu'un restaurant : une équipe unie, des producteurs engagés, un terroir respecté pour une cuisine locale, consciente et sincère », a annoncé son chef [Julien Allano](#).

L'établissement rejoint donc la prestigieuse liste des 654 restaurants étoilés, dont 68 ont été promus cette année. Le village de Bonnieux n'en est pas à son premier étoilé puisque JU - Maison de Cuisine

Ecrit par le 18 mai 2026

rejoint [La Table des Amis](#) et son chef [Christophe Bacquié](#), au sein du Mas Les Eydins, qui compte 2 étoiles, ainsi que [La Bastide de Capelongue](#) et son chef [Noël Bérard](#), qui a une étoile.

La gastronomie présente donc un véritable atout pour le rayonnement du Luberon qui compte également parmi ses étoilés [Le Goût du Bonheur](#) à l'auberge de La Fenièrre à Cadenet (1 étoile et 1 étoile verte qui récompense l'innovation durable) avec sa cheffe [Nadia Sammut](#), [La Table de Xaxier Mathieu](#) à Joucas (1 étoile), [La Closerie](#) à Ansois (1 étoile) et son chef Olivier Alemany, ainsi que [La Petite Maison de Cucuron](#) (1 étoile) et son chef Éric Sapet.

La Cité des Papes, elle, compte 2 étoiles et 1 étoile verte avec [Pollen](#) (1 étoile) et son chef [Mathieu Desmarest](#), et [La Mirande](#) (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef [Florent Pietravalle](#). Le reste du Vaucluse aussi, est parsemé d'étoiles : [Le Vivier](#) à L'Isle-sur-la-Sorgue (1 étoile) et son chef [Romain Gandolphe](#), [L'Oustalet](#) à Gigondas (1 étoile et 1 étoile verte) et son chef Thomas Boirel ainsi que [La Mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape (1 étoile) et son chef [Adrien Soro](#).

Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15^e année, 3^e manche avec de jeunes chefs très créatifs

Ecrit par le 18 mai 2026



Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblage de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figes séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-

Ecrit par le 18 mai 2026

Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.



Ecrit par le 18 mai 2026



Ecrit par le 18 mai 2026



DR

Enfin, après avoir entendu les commentaires de chaque tablée et pris en compte les notes des jurés (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé et Nicole Ferroni), c'est le plat du chef de Bibendum, la caille en deux façons qui est arrivé en tête et qui a gagné cette 3e manche de la saison XV. Arrivée 2e l'entrée, classé 3e le dessert. Mais au-delà du podium, bravo à ces trois jeunes chefs prometteurs et pleins de talent qui ont la vie devant eux pour régaler des générations de convives exigeants.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.