

Ecrit par le 8 février 2026

# Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Saison 14 - Episode 3 : que du bonheur



Encore une fois, les organisateurs [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#) ont sélectionné de jeunes chefs doués, qui ont su concoter des recettes à partir de fruits et légumes de saison en accord avec des vins.

Après l'apéritif, un blanc monocépage (Vermentino) du Château de la Coulerette 2022 de La Londe-des-Maures (Var) servi sur la terrasse, avec vue imprenable sur un cèdre multi-centenaire, place à l'entrée. « Lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment arrosée de la Cuvée Clos du Belvédère (Châteauneuf-du-Pape blanc 2022). Une assiette bien structurée avec du pep's. Le chef, un autodidacte passé quand même par l'Institut Paul-Bocuse, [Vincent Croce](#) officie chez « [Janeth](#) » quartier de la Timone à Marseille, dans le 5ème arrondissement.

Ecrit par le 8 février 2026





Ecrit par le 8 février 2026

## **La lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment**

Le plat, « Agneau et son bonbon d'épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse. De l'agneau à la fois croustillant et rosé servi avec sa farandole d'accompagnements. Visuellement : une assiette magnifique, digne d'une nature morte, avec une avalanche de goûts, de textures et de saveurs, accompagné d'un Lirac « Le Temps » du Domaine de la Tour 2016, aux arômes puissants de fruits noirs toastés à 99% Grenache et 1% Syrah.

Le chef, [Simon Boyer](#), un jeune homme, a grandi à l'Isle-sur-La-Sorgue, a travaillé sur place, au « Vivier » avant de partir pour Bruxelles et de revenir à Avignon où il s'est installé sur la petite place des châtaignes son restaurant "[Le coin caché](#)". C'est là, au calme, qu'il met en valeur les productions locales pour les gourmets gourmands.



Ecrit par le 8 février 2026





Ecrit par le 8 février 2026

## **L'agneau et son bonbon d'épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse**

Enfin comme dessert, un trompe-l'oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre. Avec une rasade de vin doux naturel grenat de Rasteau, du Domaine Bressy-Masso 2020, une tuerie! C'est [Charlène Estevao](#), cheffe du restaurant Lestevao à Pernes-les-Fontaines qui l'a imaginé.

Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

## **Trompe-l'oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre**

Finalement les jurés autour de [Louis Gachet](#), meilleur ouvrier de France et chef de « [La Feuillée](#) » à Mane (O4), avec notamment [Christophe Chiavola](#) qui vient de recevoir sa 1ère étoile Michelin pour « [Le Prieuré](#) » à Villeneuve-les-Avignon et Manuel Amoros, l'ancien international de football ont rendu leur verdict : 1er le plat, 2ème le dessert, 3ème l'entrée.

Prochain rendez-vous à Châteauneuf-du-Pape pour la Finale, le 27 Mai.

---

## **Elle est à croquer la Chocolaterie Castelain à Châteauneuf-du-Pape**



Ecrit par le 8 février 2026



**Bernard Castelain a créé la Chocolaterie en 1994 avec un produit signature : le palet, qui alliait un équilibre parfait entre chocolat noir et Marc de Châteauneuf. Depuis 2001, sa fille [Laurence](#) lui a succédé et l'entreprise a essaimé à Althen-des-Paluds et à Coustellet, mais les fondamentaux restent les mêmes. « Nous avons avec nos 80 salariés la même démarche engagée RSE (mise en œuvre d'un développement durable) avec des pratiques éthiques de l'approvisionnement à l'emballage, avec de la fibre de papier recyclé et des encres végétales ».**

Pâques est l'un des deux temps forts de l'année avec Noël. « Cela représente 15% de notre production. Nous avons 400 références, des œufs de 15g aux cloches de 2kg. Ce qui nécessite beaucoup de manutention, mais toutes nos petites mains se décarcassent pour peser, remplir les moules de chocolat noir, blanc ou au lait, des cocottes, lapins, tortues, cônes, poissons, pour les enrubanner et les emballer. » Ballotins, boîtes, coffrets, tablettes aux noisettes, amandes, à la noix de coco, au riz croustillant ou à la poudre de framboise, les gourmands ont le choix.



Ecrit par le 8 février 2026



Ecrit par le 8 février 2026

Une tombola est organisée pour Pâques. Celui qui devine le poids de ce poisson le gagne !



©Chocolaterie Castelain



Ecrit par le 8 février 2026

Les poissons sont à l'honneur puisque Pâques tombe le 1er avril.

De Madagascar, de la République Dominicaine, du Pérou ou du Panama, les fèves de cacao proviennent de plantations où les revenus sont équitablement rémunérés. Et la qualité garantie sans huile de palme ni lécithine de soja.

### **Coup de neuf pour la boutique de Châteauneuf-du-Pape**

À Châteauneuf-du-Pape, la maison mère, les travaux de rénovation se poursuivent. La boutique a pris un coup de jeune avec une nouvelle disposition, une décoration sobre et design. Elle accueille une très large gamme de chocolats évidemment, mais aussi des étagères de confitures, miel, calissons, nougat. Un 'Espace-Bar' permet d'organiser des dégustations avec toutes les cuvées en rayon autour. Un autre espace 'Conférence' modulable a été construit avec grands écrans et TV pour séminaires avec en prime, une vue imprenable sur les vignes du Château la Nerthe.

En tout, sur les 1 700 m<sup>2</sup> du bâtiment, 900 sont dédiés à l'accueil du public. « En fait, on n'est pas parti d'une feuille blanche, mais de l'ancienne chocolaterie en rasant les murs et en redessinant les volumes, explique Laurence Castelain. L'Espace-Bar donne à la fois dedans et dehors, bientôt la pelouse aura poussé et dès le printemps, la terrasse pourra accueillir chaises, tables et clients. »



Ecrit par le 8 février 2026



L'accueil

Ecrit par le 8 février 2026



Espace de dégustation des vins

Ecrit par le 8 février 2026



Espace Bar



Ecrit par le 8 février 2026



## Une renommée locale, nationale et internationale

Il est vrai que la chocolaterie ne chôme pas. Tout au long de l'année, Vauclusiens, provençaux, voisins de toute la région Sud ou d'Occitanie, s'y pressent. Tourisme d'affaires et d'été, groupes d'américains, canadiens et européens se succèdent pour visiter l'atelier chocolat, goûter les vins, faire ses emplettes et les ramener à la maison. « Nous sommes une vraie belle destination. En plus, avec la Via Rhona et l'accueil-vélo, la fréquentation explose. L'an dernier, on a comptabilisé 20 000 tickets, en 2024 ça va sûrement être plus », ajoute Laurence Castelain.

Un point noir toutefois, regrette-t-elle : « Comme toutes les matières premières, le prix du cacao a bondi + 165%. Évidemment, nous ne pouvons pas le répercuter sur l'étiquette de nos tablettes. En interne, nous faisons un gros effort pour garder des tarifs raisonnables, coûte que coûte, on y croit tous. Et surtout, ensemble, nous sommes engagés dans une trajectoire bio, dynamique. Cette équipe est fière du

Ecrit par le 8 février 2026

travail que nous avons accompli, de notre créativité, de la réduction de notre bilan carbone, de nos certifications ISO, Ecocert, de nos chocolats bio, des relations que nous avons tissées avec notre clientèle qui revient fidèlement faire le plein de chocolat. Et nous serons ravis, en octobre prochain, de fêter nos 30 ans », conclut-elle.



Laurence Castelain

## Grignan : Le Clair de la Plume vous convie à



Ecrit par le 8 février 2026

## une soirée mets et vins



L'établissement [Le Clair de la Plume](#), situé à Grignan, s'associe au [Château de Vaudieu](#), à Châteauneuf-du-Pape, pour vous proposer une soirée mets & vins 'Au Clair du Château de Vaudieu' ce jeudi 7 mars.

10 convives se réuniront autour d'un vigneron reconnu au restaurant gastronomique du Clair de la Plume (1\* Michelin) mené par les chefs [Glenn Viel](#), [Benjamin Reilhes](#) et le chef pâtissier [Cédric Perret](#). Le menu et l'accord mets & vins du vigneron sont au prix de 195€ par personne. Les réservations se font par téléphone au 04 75 00 01 01 ou par mail à l'adresse [info@clairplume.com](mailto:info@clairplume.com)

Trois autres soirées similaires, mettant en avant les vins d'autres domaines, auront lieu les 4 avril, 16 mai et 6 juin prochains.

***Jeudi 7 mars. Le Clair de la Plume. 2 place du mail. Grignan.***

V.A.



# Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par

Ecrit par le 8 février 2026

Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15<sup>e</sup> position de ce top 100.

Le domaine vaclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11<sup>e</sup>), le Domaine Jean-Louis Chave (23<sup>e</sup>) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26<sup>e</sup>) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74<sup>e</sup>) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77<sup>e</sup>) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

# 147 vignerons vaucloisiens candidats au Concours Général Agricole lors du Salon de l'Agriculture



Il y avait 1058 échantillons ce jeudi matin, salle Philippe Dufays à Châteauneuf-du-Pape et 198 dégustateurs pour cette présélection des vins qui pourront participer à la finale du [Concours Général Agricole](#) (CGA) lors du [Salon de l'Agriculture](#), le 25 février au Parc des Expositions de Paris. Une médaille décernée au Concours Général (créé en 1870), c'est l'assurance d'une visibilité internationale pour les vignerons et d'une promesse de ventes exponentielles pour les cuvées primées.





Ecrit par le 8 février 2026

Deux nouveautés cette année, d'abord c'est la 1<sup>re</sup> fois qu'est testé le millésime de Gigondas blanc 2023. Ensuite, la sélection est ouverte au Muscat rosé de Beaumes-de-Venise. « Malgré la crise, nous avons à peu près autant de vins en compétition que l'an dernier et nous avons eu des défections à cause de la grippe qui nous a privés d'une trentaine de jurés, mais nous avons réussi à avoir 49 tables de dégustation », explique Nathalie Protet, chargée de mission à la chambre d'agriculture pour ce CGA.

Cairanne, Châteauneuf-du-Pape, Plan-de-Dieu, Puyméras, Roaix, Rasteau, Sablet, Séguret, Sainte-Cécile, Visan, Valréas, Vaison, Gigondas, Vacqueyras, Ventoux, Gadagne, Luberon, Côtes-du-Rhône, Gadagne, Massif d'Uchaux, IGP (Indication géographique protégée) Vaucluse et Méditerranée, toutes les appellations du territoire vauclusien étaient donc représentées dans les trois couleurs.

« C'est une expérience intéressante, le millésime 2023 est constitué de vins concentrés, opulents et prometteurs qui vont pouvoir se garder », lance Mathilde Bedouin, une œnologue présente à la dégustation. Lors du dernier Salon de l'Agriculture, nos vignerons avaient décroché 284 médailles (116 d'or, 113 d'argent et 55 de bronze). Sans doute vont-ils, une fois de plus, démontrer leur excellence le 25 février lors de la proclamation du palmarès Porte de Versailles.

Contact : [concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr](mailto:concoursvinsparis@vaucluse.chambragri.fr)

Ecrit par le 8 février 2026



Une partie des jurés.

## Concours des Vins d'Orange : son président Michel Bernard tire à boulets rouges sur les hygiénistes

Ecrit par le 8 février 2026



« 481 médailles décernées à l'issue de cette 72<sup>e</sup> édition, se félicite [Michel Bernard](#). 291 d'or, 174 d'argent et 16 de bronze. Soit 26% des 1827 échantillons de vins en compétition, c'est dire le sérieux des dégustateurs. »

Auparavant, salle Alphonse Daudet, à Orange, le concours s'était déroulé en deux temps, vendredi matin avec 211 dégustateurs et samedi avec 281 jurés. Et la directrice du concours, [Anne Mouralis](#) avait tenu à remercier tous les préleveurs, Franck, Serge, Gilles et Laurent, qui ont parcouru plus de 7 000 km à travers les vignobles de Vaucluse pour ramasser dans les chais les bouteilles à juger, ce qui prend des jours et des jours. Elle s'est également félicitée de la participation des élèves du Lycée agricole du Grès et de l'École Hôtelière d'Avignon, des négociants, courtiers, producteurs et amateurs de vin et des consommateurs avertis, tous prêts à donner de leur temps pour juger les échantillons anonymes.



Ecrit par le 8 février 2026





Ecrit par le 8 février 2026

Michel Bernard



Ecrit par le 8 février 2026





Ecrit par le 8 février 2026

Anne Mouralis

Ce concours permet de mettre en avant le terroir viticole, les viticulteurs indépendants, les caves coopératives comme les maisons de négoce. Pendant la dégustation de samedi, autour des 66 tables, les jurés ont noté l'aspect visuel, le côté olfactif et le goût des échantillons. Il a été question de nez ouvert, de fruits rouges, de côté floral, boisé ou poivré, d'agrumes, d'épices. Pour la bouche, on a entendu les mots : ample, structuré, soyeux, velours, astringent, alcooleux, persistant ou acide.

Ici, il était question de tannins soyeux, de nez enchanteur, de finesse, de jolie acidité, de bouquet aromatique, de belle concentration... Là de vin plat ou perlant. « Même une daube ne mériterait pas un tel vin », lance un juré qui fait la grimace et recrache un échantillon astringent. « Avec celui-là on pourrait faire du Porto », ironise un autre.



Ecrit par le 8 février 2026

Une fois que chaque table a rendu par écrit notes, commentaires et suggestion ou pas de médaille, tout le monde s'est rendu Salle Dufays à Châteauneuf-du-Pape où s'est déroulé un repas gastronomique et où a été proclamé le palmarès.

Et Michel Bernard a rué dans les brancards en évoquant la crise conjoncturelle qui secoue le monde paysan en général et les vigneronns en particulier. « La déconsommation de vin est une réalité. Les adeptes de la prohibition et les moralisateurs de l'hygiénisme s'obstinent à faire croire que boire du vin, même avec modération, est dangereux pour la santé. Engageons-nous à revenir en force vers le French Paradox, le régime crêtois, huile d'olive et vin qui permet de constater qu'on vit vieux et en bonne santé. Stop à ces croisés du zéro alcool, à ces brigdes de répression, ces panurges du premier verre qui sévissent sur les tous plateaux de TV, ces prétendus défenseurs de l'environnement qui poussent des cris d'orfraie contre les paysans qui tueraient la terre. Certes, la réduction de produits phytosanitaires est une bonne chose. Depuis le temps que les agriculteurs la cultivent, la durée moyenne de vie n'a cessé d'augmenter. Nous, nous faisons partie de ces amateurs d'accords mets-vin qui ont plaisir à se retrouver, échanger, discuter autour d'un bon plat. Moi-même, j'écoute tous les conseils de mon médecin, même celui de boire de l'eau. Mais si j'en avale trop et pendant longtemps, je suis de mauvaise humeur. Nous devons rendre ces donneurs de leçons, ces pisse-vinaigre honteux. D'ailleurs, Louis Pasteur ne recommandait-il pas de boire un verre par repas pour être en bonne santé ? »

Contact / Palmarès : [www.concoursdesvins.fr](http://www.concoursdesvins.fr)

---

## Vaudieu : la 2e manche pour la chef Marie Petit-Doux, patronne du Beou à Avignon



Ecrit par le 8 février 2026



### **14e Rencontres de Vaudieu : la chef Marie Petit-Doux, patronne du « Beou » à Avignon, remporte la 2e manche avec son dessert.**

Organisé à Châteauneuf-du-Pape, au coeur du prestigieux Domaine de Vaudieu créé en 1767, ce concours est réservé aux jeunes cuisiniers qui mettent en musique des produits de terroir de saison en accord avec des vins rigoureusement sélectionnés, notamment par Laurent, Julien et Elise Bréchet, propriétaires des vignes et de ce château du XVIIIe.

Lundi 15 janvier, c'est donc Christian Moisa du restaurant « Gamel » à Nîmes qui a proposé l'entrée, une « Brandade en hiver », fumée au romarin, accompagnée d'un jus corsé de topinambour, de pickles de mangue et d'un croustillant de carotte violette, le tout arrosé d'un Châteauneuf blanc, « Les Clairettes de Gabriel » 2022.

Pour le plat, noix de veau cuite à basse température, mousseux d'artichaut, pleurote grillée au barbecue et laquée et huile de quinoa, une recette mise au point par Lucas Merley, du « Babet » à Vaison, servie



Ecrit par le 8 février 2026

avec un vin naturel.

Enfin, place au dessert, un entremet biscuit d'amande, graines de chia (qui font partie de la famille de la sauge), dattes, compotée d'ananas aux épices et ganache de chocolat de Valrhôna associé à un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets dont s'occupe Julien Bréchet.

Finalement, les jurés, les comédiens Eric Laugérias, Rebecca Hampton et Serge Dupire et le réalisateur François Vincentelli, sous la présidence du Meilleur ouvrier de France Fabien Lefevre, ont élu Marie Petit-Doux pour son dessert. Elle officie au Beou Bistrot, rue Violette, juste après la Collection Lambert, sur la droite, dans l'ancienne maison familiale d'Henri Doux, le réputé joaillier-bijoutier de la Rue Saint-Agricol et de la Rue Joseph-Vernet. Bravo à cette jeune chef pleine de talent!. L'entrée a été classée 2e et le plat, 3e.

Contact : Beou Bistrot 14 Rue Violette Avignon. 06 16 59 70 58. [www.beoubistrot.com](http://www.beoubistrot.com)



## Rencontres Gourmandes de Vaudieu Saison 14, Episode 1 : le dessert de Nathalie Gruot arrive en tête



**Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape organise des Rencontres Gourmandes qui permettent de détecter de jeunes chefs qui seront les grands noms de la gastronomie de demain.**

Ce lundi 20 novembre, les organisateurs du concours, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#) ont présenté la Saison XIV. En rendant d'abord hommage à l'équipe de Vaudieu, Sabrina, Gilles, le maître de chais, Alba pour le commercial et Renaud pour l'oénologie, qui a succédé à Philippe Gambie.

Comme chaque année, le principe de ces rencontres est le même : il s'agit pour des chefs de concocter et de mettre en valeur un plat à partir d'un panier déterminé par les fruits et légumes de saison. Avec un



Ecrit par le 8 février 2026

jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.



**L'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon**

Pour l'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon, a su réaliser un plat avec des escalopes de coquilles Saint-Jacques, nappées dans une vinaigrette de clémentines et gingembre et un jus de bardes avec un condiment à base de réduction de clémentines brûlées et des pickles de châtaigne rôtie et un crémeux de châtaigne. Accompagné d'un blanc « La Meute » 2020 Semillon Bordeaux.



Ecrit par le 8 février 2026



### **Le plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles**

En plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles a cuisiné un canard à l'estragon du Mexique, au coing, aux topinambours braisés, avec une tartelette de lentilles vertes et jus de genièvre servi avec un rouge Val de Dieu 2018, un AOC Châteauneuf-du-Pape de chez Vaudieu. Julien qui a fait ses armes chez Paul Ricard, à Bendor, à Saint-Jean-de-Luz, chez la Mère Germaine et à l'Arlatan à Arles.



Ecrit par le 8 février 2026



**Le dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence**

Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban de chocolat d'une infinie finesse, ses poires goûteuses et sa mousse subtile.

Ecrit par le 8 février 2026

C'est elle qui a gagné la 1ère manche de la Saison XIV des Rencontres

Andrée Brunetti

## Châteauneuf-du-Pape : 4 mains de chefs étoilés pour un dîner d'exception à La mère Germaine



Le chef [Christophe Hardiquet](#) étoilé du restaurant [La mère Germaine](#) à Châteauneuf-du-Pape accueillera dans sa cuisine un autre chef étoilé pour un dîner exceptionnel à 4 mains. C'est Armand Arnal, chef de [La Chassagnette](#) à Arles vers le Sambuc qui viendra en voisin pour proposer un menu en 6 séquences avec possibilité d'une formule avec accords mets et vins.





Ecrit par le 8 février 2026

L'occasion de découvrir le domaine Font de Michelle à Châteauneuf-du-Pape en présence des vignerons alors que seulement quelques places sont encore disponibles.

### **Une institution depuis 1922**

Créé en 1922 par Germaine Vion, qui rachète l'Hôtel Bellevue pour en faire 'La mère Germaine', l'établissement est alors devenu une véritable institution. En effet, la cuisinière de la présidence de la République à l'Elysée fait de cette maison une étape incontournable sur la route de la Provence. Mistinguette, Jean Gabin et Fernandel fréquentent régulièrement les lieux.

Après une période plus difficile c'est [Arnaud Strasser, passionné de vin et de gastronomie, et sa femme Isabelle](#) qui redonnent tout son lustre à 'La mère Germaine' qu'ils rachètent en 2019 avant d'obtenir une étoile au Michelin en 2021.

L.G.

*Dîner à 4 mains. Samedi 18 novembre 2023. A partir de 19h. Restaurant 'La mère Germaine'.*

*Menu en 6 séquences 145 €*

*Menu en 6 séquences avec accords mets & vins 205 €*

Informations & réservation : [restaurant@lameregermaine.info](mailto:restaurant@lameregermaine.info) ou 04 90 22 78 34

[www.lameregermaine.com](http://www.lameregermaine.com)