Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

On va déguster aux 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Nouvelle saison gastronomique dans le premier domaine historique de Châteauneuf-du-Pape, avec un château qui date de 1767 et « un domaine de 70 hectares d'un seul tenant qui l'entoure, dont 10 hectares de blanc », précise Alban Rabasa, maître de chai qui nous fait visiter le caveau et ses pépites.

Selon la couleur, les vins sont élevés dans des tonneaux (en provenance de Bourgogne, de chez Chassin & Dargaud, Jéglé, et Vicard), des foudres de chêne, mais aussi des fûts en inox et des cuves en forme de tulipes à tronc conique et en béton. « Nous achetons 20% de fûts neufs par an. Et l'élevage du vin dure entre 9 et 18 mois. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Alban Rabasa, maître de chai du Château de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Géraldine Salin, directrice commercial du Château de Mille

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'apéritif, a été servi un blanc frais, (Clairette – Vermentino – Ugni) du Château de Mille à Apt., « Le

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

plus ancien vignoble du Luberon, puisque le château médiéval date de 1238, précise Géraldine Salin, directrice commerciale. En fait, la propriété, fréquentée l'été par les évêques d'Apt et les Papes d'Avignon au XIVe siècle, a été rachetée en 2018 par Constance et Lawrence Slaughter, qui l'ont rénovée. 22 hectares de vignes sont en production et sur les 500 hl commercialisés cette année, 300 l'ont été en blanc, 80 en rosé et le reste en rouge. »

> Château de Mille : quand un couple franco-américain tombe amoureux d'un domaine viticole du Luberon

Place ensuite au menu. Laurent Bréchet, PDG de Vaudieu et son complice, Dimitri Kuchenbrod, organisateur d'évènements gastronomiques, ont rappelé que « ces Rencontres ont pour but de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur. Ils doivent respecter les saisons et réaliser une recette à partir d'un panier imposé pour une quarantaine de convives. Et bien sûr accorder les saveurs des mets aux vins. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Dimitri Kuchenbrod et Laurent Bréchet, organisateurs des Rencontres. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Pour l'entrée, c'est Kevin Pagliarella, longtemps chef de cuisine-traiteur, aujourd'hui à la tête de l'Estanko à Saint-Rémy-de-Provence, qui a concocté un « tartare de radis avec carpaccio de Saint-Jacques, huile de citron caviar, moutarde de corail et voile translucide de clémentine. » Un délicieux mix entre fraîcheur, iode et acidulé d'agrume accompagné d'un blanc 2023 de la cuvée 'Clos du Belvédère' 100% Grenache blanc de Vaudieu, noté 97/100 par le critique de vin américain Jubb Dunnuck qui a succédé à Robert Parker.

Pour le plat, c'est le chef exécutif du Domaine des Andéols à Saint-Saturnin-les-Apt, couronné de 4 étoiles par Gault et Millau, qui était aux manettes. Le maestro napolitain Vincenzo Regine réfléchit aux couleurs,

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

aux formes et à la mise en scène de l'assiette. Là, il s'agit d'une « migration de colvert sur la route des épices avec origami de rutabaga et poire Louise farcie et délicatement caramélisée. » Servie avec la cuvée 'Saint Lucide 2020' du Château de Mille, un rouge profond à reflets violets (92% Syrah, 5% Grenache, 3% Carignan) qui accompagnait le canard sauvage et amplifiait les épices.



Le trio de compétiteurs : Kevin Pagliarella, Vincenzo Regine et Nicolas Thomas. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Enfin, pour le dessert, c'est le chef du restaurant L'Ineffable, Nicolas Thomas qui était à la réalisation de l'assiette. Un autodidacte musicien qui s'est passionné pour la cuisine et s'est installé depuis juin 2024 à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Barbentane avec sa compagne Marie Salomez, qui est à la fois à la tête du restaurant et maître d'hôtel. Il a composé un tableau poétique et original avec un fruit rarement utilisé (hélas), le kaki accompagné par du chocolat et parfumé aux baies de Goji. Pour harmoniser le tout, une subtile touche de citron vert et quelques fins copeaux de butternut. Le tout magnifié par un vin doux naturel, un Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache noir (à partir de vignes plantées en 1957) du Domaine Bressy-Masson. Avec des effluves d'abricot, de vanille et de fruits secs.

> 'Ineffable', un feu d'artifice de textures, couleurs et saveurs dans ce nouveau restaurant de Barbentane

Finalement, c'est le plat qui a décroché la 1re place (le colvert), 2e le dessert (kaki), 3e l'entrée (Saint-Jacques). Bravo aux trois chefs, Vincenzo Regine, Nicolas Thomas et Kevin Pagliarella, qui ont été distingués par un jury présidé par le chef étoilé d'Annecy Benoît Vidal, entouré de l'ancien champion de football Manuel Amoros et des comédiens de *Plus belle la vie* Aurélie Vaneck et Serge Dupire.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Nicolas Thomas et Marie Salomez, propriétaires de L’Ineffable à Barbentane

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Serge Dupire et Aurélie Vaneck, comédiens de *Plus Belle la Vie*

©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Les Rencontres Gourmandes, qui ont eu comme jurés de grands chefs (Alexandre Mazzia, Glenn Viel, Eric

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Sapet), se poursuivront en 2025 avec la 2e manche le 20 janvier sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape.

Contact : www.chateaudevaudieu.com / 04 90 83 71 31

La Grande Tablée des Côtes du Rhône : un banquet somptueux face au Palais des Papes



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Soleil couchant sur le Rhône, les bateaux de croisière, les remparts, le Pont Saint-Bénézet le jeudi 27 juin au soir. Et une longue table recouverte d'une nappe blanche pour un dîner sur l'herbe inoubliable, sur le Chemin de Halage qui avait été inauguré par Jacques Chirac aux côtés de Marie-Josée Roig quand Avignon avait été désignée 'Capitale Européenne de la Culture' en 2000.

Un menu aux petits oignons concocté par les meilleurs chefs à la demande de David Bérard, le président des Compagnons des Côtes-du-Rhône dans le cadre des 'Estivales' et sous la houlette du chef de référence, le maître de tous les cuisiniers, Christian Etienne qui a fait un discours ultra-bref puisque, a-t-il dit : « Ventre creux n'a pas d'oreilles, donc je ferme ma gueule. Bon appétit ! »



En entrée, une délicate « Fleur de courgette au saumon, marinde de légumes craquants » des Chenet père (Serge) et fils (Maxime), étoilés Michelin. Suivait un « Cabillaud rôti avec sa purée de basilic et une vinaigrette sur tomates anciennes » de l'élégant maître-cuisinier de France, Pascal Barnouin (de La Maison de la Tour à Avignon).

Le jeune chef Julien Chazal du restaurant Le goût du Jour (Rue Saint-Etienne) a mitonné une subtile « Picanha de veau, crème de patate douce et pastèque saumurée. » Pour conclure ce moment de grâce

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

gastronomique, un savoureux « Tiramisu fraises » du pâtissier Meilleur Ouvrier de France Philippe Parc.

Le tout arrosé de Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Village, servis dans la nouvelle bouteille qui met en valeur les trois couleurs, blanc, rosé et rouge. Un moment de partage et de convivialité sous les étoiles. Une parenthèse de bonheur, un instant suspendu dans les temps troublés que nous traversons.



La nouvelle bouteille des Côtes du Rhône

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Avignon, Sainte-Catherine : « Le dîner des chefs à la maison » revient le 26 et 27 avril



Pour la quatrième fois, plusieurs chefs cuisiniers du territoire d'Avignon se mobilisent sous la houlette du chef étoilé Christian Etienne pour proposer des paniers gastronomiques pour 100 euros par personne en click & collect. Cette année, les profits profiteront à un projet mis en place par l'Institut du cancer de Sainte-Catherine.

Ce 26 et 27 avril, c'est la quatrième édition du « dîner des chefs à la maison. » Le principe ? 52 chefs cuisiniers du territoire Avignon-Provence ont collaboré pour proposer des repas caritatifs et gastronomiques à un prix fixe de 100 euros en click & collect. Christian Etienne, chef étoilé, a dirigé une fois de plus ce groupe de travail avec l'idée de concocter un panier plein de saveurs et de vie.

Vous pouvez commander vos paniers dès maintenant et les retirer le vendredi 26 ou le samedi 27 avril dans l'un des deux points de distribution proposés à Avignon, à l'Institut Sainte-Catherine ou à Morières-lès-Avignon chez Helen Traiteur. La date limite de commande par chèque est le vendredi 19 avril et la date limite de commande par carte bleu est le lundi 22 avril.

Des bénéfices à destination d'un projet contre le cancer

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

L'ensemble des profits qui seront récoltés durant cette initiative sera reversé à un projet de santé mis en place par l'Institut Sainte-Catherine engagé dans la lutte contre le cancer. Il s'agit du programme de recherche Interception qui a été pensé par l'Institut Gustave Rousy, et Sainte-Catherine fait partie des deux seuls établissements avec l'Institut de Villejuif à proposer ce dessein. L'idée est d'apporter un changement de trajectoire de vie et de santé aux personnes qui sont particulièrement susceptibles de développer un cancer.

En participant à ce projet, vous devenez mécène de l'Institut Sainte-Catherine, ce qui vous permet d'avoir accès à une déduction fiscale. Le prix de revient du panier étant de 50€, une déduction fiscale est possible à hauteur des 50€ restants.
– Pour un particulier, déduction fiscale possible de 33€ (66%)
– Pour une entreprise, déduction fiscale possible de 30€ (60%)

Un menu 2024 haut en couleur

Cette année, le menu de 2024 sera placé sous le signe de l'association des saveurs. Vous pouvez notamment retrouver :

– 4 pièces apéritives
Foie gras, pain d'épices, dôme de pomme caramélisé
Pique de poulpe mariné, fenouil, pickles de radis
Finger d'agneau façon tajine
Baby courgette farcie d'une niçoise de légumes.

– Mise en bouche
Crabe et daurade rougie de betterave, Gel de vinaigre Tosazu.

– Entrée
Compression d'asperges vertes et blanches de Mr. Gros au nori, marmelade d'asperge, confit d'œuf bio et condiment carotte/agrumes.

– Plat
Épaule d'agneau de la Crau confite aux épices mauresques, jus réduit infusé de sauge, artichaut rôti, navet nouveau, larme de pomme de terre.

– Dessert
La douceur acidulée : un biscuit croustillant, une mousse au thé Earl Grey, confit de pamplemousse.

Petit rappel des éditions précédentes

2021 (1re édition) : 25 238,31 € de collecte grâce à la vente de **653 repas commandés** par 281 participants : Les restaurants n'étaient pas encore ouverts pour cause de Covid et les participants étaient avides d'un menu réalisé par les chefs de la région Projet associé : Le nouveau service Ventoux, service de soins palliatifs et de séjours longue durée qui a ouvert en juin 2021

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

2022 (2e édition) : 18 767,55 € de collecte grâce à la vente de **435 repas commandés** par 190 participants – Projet associé : la création d'une plateforme « Hôpital numérique »

2023 (3e édition) : 13 834 € de collecte grâce à la vente de **438 repas commandés** par 179 participants – Projet associé : la création d'une plateforme « Hôpital numérique » (sur 2 ans, car projet lourd)

Infos pratiques : « Le dîner des chefs à la maison ». Le vendredi 26 et le samedi 27 avril 2024. Commandes possibles en cliquant ici. Retraits sur l'Institut Sainte-Catherine, 250 chemin de Baigne Pieds, Avignon ou à Helen Traiteur, 884 route de Chateaublanc, Morières-lès-Avignon.

Lancement du numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Consacré au Vaucluse, le premier numéro Masterchef de l'année, titré février-mars-avril 2024, est le fruit d'un partenariat du Département de Vaucluse, de l'agence Vaucluse Provence Attractivité et de l'équipe du magazine Masterchef.

Ce numéro de février-mars-avril 2024, élaboré avec l'accompagnement du Département de Vaucluse et l'agence Vaucluse Provence Attractivité (VPA), met à l'honneur l'excellence des acteurs de la gastronomie du Vaucluse, des produits et des lieux où elle s'exprime**.** C'est une invitation au plaisir de la dégustation et au séjour sur notre territoire. L'occasion de découvrir 15 chefs parmi les plus renommés et, pour chacun d'entre eux, l'une de leurs recettes**.**

Au fil de ses 190 pages, le magazine distingue également des producteurs, artisans, domaines et maisons d'exception qui font la réputation de notre terroir. Des itinéraires, escales et visites sont également proposés aux lecteurs désireux de découvrir le Made in Vaucluse. Ce numéro paraîtra le lundi 12 février et sera disponible en kiosque dans toute la France jusqu'à fin avril 2024. Il sera tiré à 80 000 exemplaires.

Une avant-première gourmande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

Partenaires institutionnels, culturels, presse, chefs, élus du Département, se pressaient dans les locaux de VPA pour découvrir ce numéro spécial Vaucluse du magazine Masterchef. En attendant les diverses prises de paroles, chacun feuilletait fébrilement ce numéro spécial de 190 pages, avec gourmandise comme il se doit, avide de découvertes, de grands noms, de recettes, de bonnes adresses. Au premier abord il semble très complet, très coloré, avec de belles prises de vues, un vrai rédactionnel organisé comme une balade gourmande, une découverte sensible du territoire.

Dans la salle, les pancartes des chefs qui vont nous faire déguster leurs spécialités se dressent sur les tables blanches, vides… mais qui nous font déjà saliver. On ne s'y trompe pas. L'ambiance est à l'image de notre département : rayonnante. Chacun est radieux, satisfait, impatient et même fier, disons-l, de vivre dans le Vaucluse.

Le Vaucluse terre de saveurs, terre de senteurs

Cathy Fermanian, directrice générale de VPA, rayonnait de bonheur en nous accueillant lors de sa prise de parole. Ravie de présenter l'agence Vaucluse Provence Attractivité, chargée de l'attractivité globale du département dans les domaines touristiques économiques et résidentiels. « Une agence qui promeut notre territoire où il fait bon vivre, travailler, et séjourner. Une qualité de vie que beaucoup nous envient grâce à plusieurs ingrédients : une nature préservée, un patrimoine exceptionnel, une culture qui rayonne toute l'année, des productions emblématiques (truffe, fraise, cerise, agneau, épeautre etc…) , des producteurs qui ont beaucoup de talents et qui inspirent des chefs passionnés, créatifs, qui nous font vivre des expériences culinaires uniques. »

Un magazine qui est un véritable outil pour l'attractivité du territoire

« Tout cela est très bien retranscrit dans ce magazine qui va devenir un vrai outil pour toute notre équipe de VPA : pour le pôle presse touristique, bien sûr, mais aussi pour de nouveaux investisseurs, de nouveaux actifs qui font le choix de notre territoire. Il met en valeur l'ensemble de nos talents. Il souligne la filière agroalimentaire, première filière industrielle de ce département. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Une démarche collective

Il y a eu une belle mobilisation collective de tous les acteurs du département pour le succès de ce numéro : producteurs, offices de tourisme, vignerons, professionnels, chefs étoilés ou pas.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

« Ce département est en complète adéquation avec notre ligne éditoriale car il correspond à nos deux portes d'entrée qui sont tourisme et gastronomie, a souligné Philippe Heullant, éditeur de Masterchef magazine. À travers les chefs, c'est toute une agriculture, toute une industrie pour certains, des artisans qui sont derrière, au service des chefs qui font que nous pouvons goûter une cuisine extrêmement raffinée, goûteuse par les produits que l'on trouve sur le terroir mais également grâce à des éleveurs, des apiculteurs. Le Vaucluse est aussi une terre de vin avec une multiplicité de cépages, de vignobles. Pour mon équipe, ce fut de belles découvertes touristiques, gastronomiques et humaines. »

Vous êtes les gardiens d'un art de vivre

Dominique Santoni, présidente du Conseil Départemental, a rappelé qu'être épicurien était une qualité et se réjouit que l'excellence soit mise à l'honneur. « C'est une belle reconnaissance pour nos agriculteurs, vous ne manquez jamais de respect pour les produits, vous êtes les gardiens d'un art de vivre, des alchimistes, des épicuriens et des grands chefs d'orchestre, a-t-elle adressé aux chefs présents dans la salle. Vos partitions viennent de la terre, de la rivière. »

Dans cette belle symphonie gastronomique, Dominique Santoni a tenu à saluer dans la salle la présence de Nadia Sammut, de l'Auberge La Fenière à Cadenet, seule femme cheffe étoilée de notre département.

Du Beau, du Bon…..que du Bonheur !

Dans le magazine , nous pourrons découvrir 15 portraits de chefs, qui nous offrent une recette originale. Dès à présent nous avons pu tester des bouchées de certains d'entre eux qui ont pu se libérer des fourneaux. Chef Florent Pietravalle du restaurant La Mirande à Avignon nous a proposé des œufs de truite marinés au saké, Nadia Sammut de l'Auberge La Fenière à Cadenet une tartelette au sarrasin et crevettes , tarama et œufs de poutargues, Eric Sapet de la Petite maison de Cucuron a choisi de travailler la truffe avec des champignons rosés sur une tarte fine, Brice Lambeaux du Café de la Paix de Valréas a également mis la truffe à l'honneur avec un tartare de Noix de Saint Jacques.

Amour du goût, invention, recherche esthétique, ces « mises en bouche » suffisent à nous convaincre de rendre visite à tous les chefs étoilés ou pas et aux adresses coups de cœurs également mentionnées dans ce guide.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026



Masterchef, un guide pratique également pour les yeux et les papilles

Le magazine met à l'honneur les chefs et la gastronomie en commençant par le portrait, très complet de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 13 novembre 2026

15 Chefs. On part ensuite à la découverte des différents produits phare du Vaucluse avec leurs origines, leur économie, leurs producteurs et quelques focus (la fraise de Carpentras, les confiseries carpentrassiennes, l'huile d'olive de Pertuis, le fruit confit d'Apt). Des itinéraires sont proposés du Nord au Sud du département avec comme fil conducteur les rencontres humaines ou comment faire du tourisme autrement. Les évasions vigneronnes occupent une large place rédactionnelle tant le vignoble du Vaucluse s'étale sur une mosaïque de terroirs du Géant de Provence à Châteauneuf-du-Pape en passant par le Luberon.

Mais vous trouverez aussi des adresses coups de cœur, la liste des marchés hebdomadaires de producteurs, les principaux événements gastronomiques à ne pas manquer, des recettes de cocktails made in Vaucluse, des escales dans des domaines ou maisons d'hôtes d'exception… et les moyens de locomotion dont les tracés des trois véloroutes du département.

Prochain rendez-vous gourmand

Le Département de Vaucluse organise pour la 7ème édition Terroirs en fête les samedi 8 et dimanche 9 juin prochains. Cette édition aura lieu dans le Parc de l'Arbousière à Châteauneuf-de-Gadagne. L'entrée est libre. Marché, bistronomie, musique et dégustations au programme.