Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

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



Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape orgranise 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'oenologie, 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 jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

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

Andrée Brunetti

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran



A 36 ans, Hervé Matthieu a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d’une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de

Ecrit par le 12 novembre 2026

Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef Christophe Chiavola) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache – Syrah – Mourvèdre.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obma), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.

- 

Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et GlennViel avec Lisa Bréchet.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 
  Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

13 – 3e épisode : une finale avant la lettre



Et un top-model parmi les jurés, Terence Telle, mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien Serge Dupire (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV Séverine Ferrer, un jury présidé par le chef étoilé du Phebus à Joucas, Xavier Mathieu, désormais co-président de l'Ecole Hôtelière d'Avignon. Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire (“Plus belle la vie“)

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C’est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d’un cèdre du Liban bicentenaire que s’articule le vignoble de 70 hectares dirigé par la famille Bréchet, Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans Hervé Matthieu du Château de Montcaud, à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d’orange, présenté sur un lit de houmous d’artichauts en vinaigrette et un gel d’orange au safran, accompagné d’un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, Chrisophe Pulizzi, jeune chef (26 ans) du restaurant « L'Olivier » à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosi au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

Ecrit par le 12 novembre 2026

Le veau en deux temps, le quasi juste rosi au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d’asperges au poivre long.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

> La poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est Ewen Martin, chef de cuisine de 28 ans à l'Hôtel des Bories de Gordes a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une exposion de saveurs!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

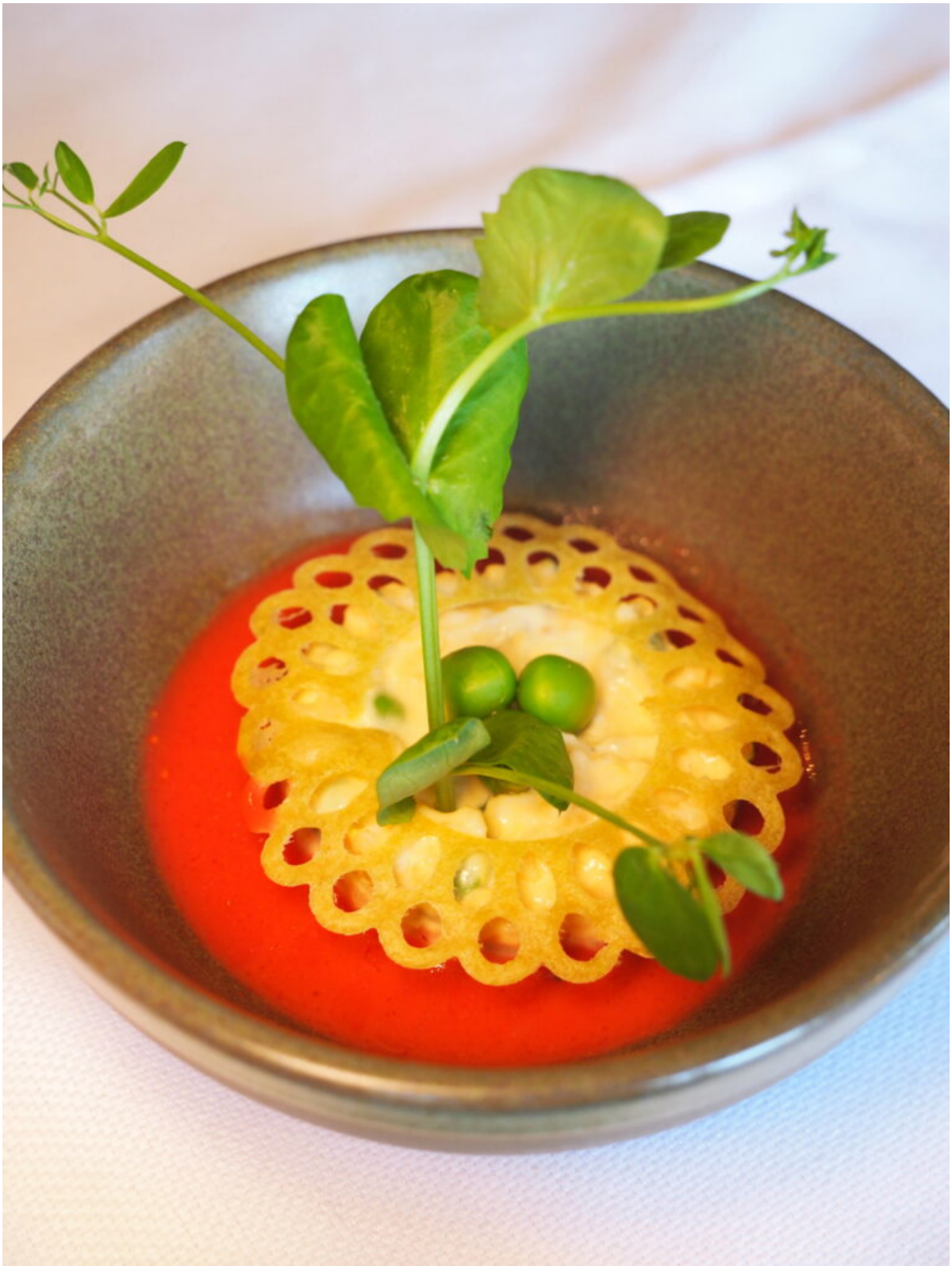
Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Ecrit par le 12 novembre 2026

Ecrit par le 12 novembre 2026

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

- 

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

> Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalés, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

Contacts :
www.famillebrechet.fr
www.hotellerie-restauration.fr
www.terredevins.com

13èmes Rencontres gourmandes de Vaudieu, du jamais-vu : pas de classement entre les 3 jeunes femmes candidates, toutes gagnantes !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026



Après l'apéritif avec un blanc de blanc IGP (Identité géographique protégée) du Var « Solaine » de la Maison Pénet, l'entrée a été concoctée par Zoubida Mekhbi, « une inspiration d'Algérie » comme l'a déclaré la jeune cheffe aux jurés. Une lotte aux épinards, radis taillés à la mandoline, coriandre et agrumes accompagnés d'un blanc du Clos du Belvédère – Châteauneuf-du-Pape 2016.

Pour le plat : souris d'agneau braisée avec du céleri-rave confit au miel, à la cannelle, au romarin et au paprika en risotto, servie avec un écrasé de pomme de terre nouvelle et comme accord mets-vin, la Réserve 2019 du Domaine des Bosquets, un Gigondas (Grenache – Syrah – Mourvèdre – Cinsault). Le tout préparé par Aude-Frédérique Toaly, cheffe et traiteur chez « Meet my Mama » à Marseille.

Enfin le dessert, « Médaillon de gelée de kiwi aux 2 chocolats – blanc ivoire et beurre de cacao – et son croustillant de kasha (pop-corn-sarrasin) caramélisé, une tuile dentelle avec citron vert et estragon a été pensé par une cheffe originaire de Sibérie, Rada Lannoy-Seingues coachée par l'ancien chef du Carré du Palais, Christophe Chiavola qui officie désormais au Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon. Il était servi avec un Riesling « Vendanges tardives » 2019 d'Alexander Gysler, une pépite du vignoble de Rheinessen.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 12 novembre 2026

Chacun des jurés qui a pris la parole a insisté sur le voyage sensoriel que ces 3 femmes avaient proposé à travers leur cuisine, leur culture, leur talent, leur savoir-faire. A l'unanimité, et c'est une 1ère, il n'y a pas de tiercé entre les 3 candidates, chacune a été élue lauréate par le jury composé de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens de « Plus belle la vie »), de l'ancien international de foot Manuel Amoros et du chef de l'Imperator à Nîmes, Nicolas Fontaine.

« Les Rencontres gourmandes de Vaudieu » initiées par la Famille Bréchet du Domaine de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape et Dimitri Kuchenbrod visent à mettre en valeur de jeunes chefs de la région qui préparent une recette à partir d'un panier de produits de saison fourni le matin même du concours. Prochaine manche, le 15 mai.