

Ecrit par le 2 juillet 2026

17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la finale remportée par Joris Tixador



Joris Tixador, chef du restaurant [Le Joat](#) à Avignon, a remporté la finale des 17es Rencontres Gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape.

Après la canicule de ces derniers jours, la température était plus supportable au [Domaine de Vaudieu](#) ce lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape. A l'ombre de la bâtisse cossue de la famille Bréchet, pour l'apéritif, les participants à l'épilogue de cette Saison 17 des Rencontres ont dégusté un blanc frais et fruité du Château Revelette de Jouques. Un domaine du XVIIe siècle, au nord d'Aix-en-Provence, à quelques encablures de la Sainte-Victoire, où l'allemand Peter Fischer a jeté l'ancre dans les années 85 pour conjuguer vigne, terroir, humanité, sincérité et engagement.

Place ensuite au concours entre jeunes chefs de cuisine qui mettent le plus en valeur les produits du

Ecrit par le 2 juillet 2026

terroir et de la mer ainsi que les accords mets-vins. À commencer par l'entrée. De la thonine (thon au féminin) snackée, accommodée avec caviar d'aubergine truffé, gaspacho de courgette, quinoa et huile verte d'aneth par la cheffe du [Flaveurs](#) à Avignon, Florence Laperche. Elle était servie avec 'Grand Blanc' cuvée 2017 du Domaine Rivelette, un vin IGP Méditerranée avec 65% de Chardonnay, 25% de Roussanne et 10% de Sauvignon.

Le plat, réalisé par Joris Tixador, jouait à fond la carte de la terre avec magret d'oie, pois gourmands, haricots verts sous toutes leurs formes, tempura et glace, si, si! Mais aussi gel de rhubarbe acidulé, gel et copeaux de truffe et feuilles de mâche. Une création unique de saveurs et de textures exaltée par la Cuvée 'Amiral G' 2016 de Vaudieu, 100% grenache noir, puissant et élégant.

Enfin, c'est l'italien du Piémont Lorenzi Ravera, chef de [La Petite Table](#) à Assignan dans l'Hérault qui a concocté le généreux dessert. Avec chocolat, amandes, meringue mais aussi compotée de cerises et une truffe d'été dissimulée sous un crumble cacao. Une tuerie sensorielle accompagnée d'un Vaudieu 'Val de Dieu' et son trio de cépages, Grenache - Syrah - Mourvèdre.

La bataille a été rude entre les jurés placés sous la présidence du chef triplement étoilé Hugo Souchet des [Près d'Eurgénie](#). Cet établissement créé par Michel Guérard, l'un des concepteurs de la « Nouvelle Cuisine » fait partie de la chaîne Relais & Châteaux à Eugénie-les-Bains dans les Landes.

Le podium

Finalement, c'est Joris Tixador qui est monté sur la 1ère marche du podium pour son plat, suivi de Lorenzo Ravera pour le dessert et de Florence Laperche pour l'entrée « qui manquait un peu de peps » a résumé un juré. Mais au-delà du classement, [Dimitri Kuchenbrod](#), l'un des organisateurs a insisté sur « ce moment privilégié que nous partageons — journalistes, sportifs, comédiens, vigneron, partenaires — de déguster, tester, juger de jeunes talents qui seront les grands chefs de cuisine de demain. Les Rencontres de Vaudieu dépassent le cadre professionnel, elles sont devenues une famille. Chaque saison depuis 17 ans, nous mettons en valeur le meilleur des fruits, des légumes, de la viande, du poisson, des artisans, paysans, pêcheurs, boulangers, maraîchers qui travaillent d'arrache-pied pour sublimer les produits locaux. »

De son côté Laurent Bréchet, l'hôte de ces Rencontres dans la propriété familiale de 1767, s'est félicité de ces échanges et il a donné rendez-vous à l'automne pour la Saison 18 et pour de nouvelles aventures humaines et gustatives.

Ecrit par le 2 juillet 2026

La recette de poulpe du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de poulpe Roc' de Frontignan cuit en cocotte avec velours de roquette, sabayon au vinaigre de fleurs de sureau et jus de racines.

Ingrédients (pour 8 personnes) :

Poulpe :

- 1 poulpe de roche de 1,5 à 2kg
- 10 grains de poivre noir
- 1 feuille de laurier
- Eau
- 8 tranches fines de Lardo di colonata
- 10 gr de pignons de pin

Séparer la tête du corps du poulpe. Bien rincer longuement le poulpe sous l'eau claire afin d'éliminer les impuretés présentes dans ses ventouses. Disposer le poulpe au congélateur pendant 48 h. Décongeler le poulpe et rincez-le à nouveau. Disposer celui-ci dans une cocotte en fonte avec un fond d'eau froide, le

Ecrit par le 2 juillet 2026

poivre noir et le laurier. Monter en température à couvert et cuire à frémissement environ 1h30. Vérifier la tendreté du poulpe à l'aide d'une pointe de couteau puis réserver au frais.

Au moment de servir, rôtir le poupe au beurre mousseux avec une gousse d'ail écrasée. Disposer le lard de colonata sur le poulpe encore chaud ainsi que quelques pignons de pins torréfiés écrasés.

Coulis de roquette :

- 500 gr de roquette
- Eau
- Sel
- 50 gr de beurre

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle si pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Sabayon :

- 2 jaunes d'œufs
- 1 c à s d'eau
- 1 c à s de vinaigre de fleur de sureau
- 100 gr de beurre
- Sel

Faire fondre le beurre sur le coin du fourneau à feu doux afin de séparer le petit lait. Eliminer la pellicule blanche à la surface et ne garder que le beurre clarifié. Dans une petite casserole, disposer les jaunes, l'eau, le vinaigre et sel. Monter le sabayon à feu doux en fouettant constamment. Quand celui-ci est bien mousseux, ajouter le beurre clarifier petit à petit tout en remuant. Réserver au chaud.

Jus de racines :

- 2 carottes
- 1 oignons
- ½ celeri boule
- 1 topinambour
- Huile d'olive
- 50 gr de Beurre

Laver les légumes soigneusement. Tailler en gros dés tout en gardant la peau. Rotir les légumes dans une sauteuse avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient bien blonds. Ajouter le beurre puis rôtir à nouveau lentement. Mouiller à l'eau à hauteur et cuire à frémissement pendant environ 35 minutes. Egoutter puis réduire

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

La recette de thon cru du chef Mathieu Desmarest



Mathieu Desmarest est le chef des restaurants **Pollen** et **Bibendum**, à Avignon. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de thon cru mariné au saté avec concombre, fenouil et coriandre.

Pour 4 personnes :

Le Thon mariné :

- 400 g de thon rouge frais (ou albacore, qualité sashimi)
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe d'huile de sésame
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- 1 c. à café de miel liquide ou de mirin
- 1/2 c. à café de saté en poudre (ou pâte de satay diluée)

Écrit par le 2 juillet 2026

- 1/2 c. à café de gingembre râpé
- 1/2 petit piment rouge frais émincé (facultatif)

Couper le thon en tranches fines (environ 0,5 cm).

Mélanger tous les ingrédients de la marinade dans un bol.

Ajouter le thon, mélange délicatement et laisser mariner 10 à 15 minutes au réfrigérateur.

Les garnitures :

- 1/2 concombre, taillé en rubans fins ou en bâtonnets
- 1/2 bulbe de fenouil, émincé très finement à la mandoline
- Quelques feuilles de coriandre fraîche
- 1 oignon nouveau (blanc et vert), émincé finement
- Graines de sésame torréfiées
- Quelques gouttes d'huile pimentée (facultatif)
- Sel, poivre du moulin

Émincer finement le concombre et le fenouil.

Rincer et sécher les herbes.

Les garder au frais jusqu'au dressage pour préserver leur croquant.

La sauce de dressage :

- 1 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe d'huile d'olive légère
- 1/2 c. à café de saté
- Quelques gouttes de citron vert

Mélanger les ingrédients de la sauce, goûte et ajuste l'acidité et le piquant selon ton goût.

Réserver à température ambiante.

Dressage :

Disposer harmonieusement les tranches de thon mariné dans une assiette creuse.

Ajouter les lamelles de concombre et de fenouil par-dessus, en donnant du volume.

Napper avec un peu de sauce de finition.

Parsemer de coriandre, oignon nouveau, graines de sésame et éventuellement quelques gouttes d'huile pimentée.

Terminer par une pincée de saté et un trait de jus de citron vert.

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

La recette de noix de Saint-Jacques en carpaccio du chef Nicolas Bottero

Ecrit par le 2 juillet 2026



Nicolas Bottero est le propriétaire et le chef de cuisine du restaurant étoilé [Le Mas Bottero](#), situé à Saint-Cannat, dans les Bouches-du-Rhône. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de noix de Saint-Jacques en épais carpaccio avec radis multicolores, citron confit et huile d'olive mûrée.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 12 pc de noix de St Jacques sans corail (ou coquilles entière)
- 1 pc de chaque variété de radis (misato, blue meat, red meat, green meat, glaçon, noir, gros rose)
- 4 tranches de pain de mie
- 50 g de pâte de citron confit
- 1 jus de citron
- 20 cl d'huile d'olive mûrée
- 20 feuilles de roquette sauvage
- 20 fleurs de roquette sauvage
- Fleur de sel
- Sel et poivre

Laver les différents radis et les tailler en tranches fines (entre 1 et 2 mm). Les rafraîchir dans une eau glacée et les réserver.

Tailler les noix de St Jacques et tranches (3 à 4 tranches par noix) et réserver au frais.

Réaliser la vinaigrette : mélanger le jus de citron et la pâte de citron confit, ajouter le sel et le poivre et

Ecrit par le 2 juillet 2026

monter à l'huile d'olive.

Réaliser des petits croûtons au four avec les tranches de pain de mie.

Laver les feuilles de roquettes.

Pour le montage : alterner les couches de radis et de noix de St Jacques. Assaisonner avec la vinaigrette et un peu de fleur de sel. Disposer les croûtons et les feuilles et fleurs de roquette.



DR

La recette de petits pois du chef Christophe Pulizzi

Ecrit par le 2 juillet 2026



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de petits pois avec brousse légère, verveine parfumée et praliné noisette.

Ingrédients :

Sphérification : purée petit pois, infusion verveine, alginate, bain calcium

Crème : petits pois, crème, beurre, verveine

Sorbet : petits pois, sirop, verveine, citron

Praliné : noisettes, sucre, sel

Brousse : brousse, huile olive

Étapes :

Blanchir petits pois 2 min, refroidir.

Mixer crème, beurre, verveine, passer chinois.

Réaliser praliné en mixant le caramel et les noisettes.

Réaliser sirop, infuser verveine, mixer petits pois, turbiner.

Sphérification : alginate + bain calcium.

Montage : points crème + praliné, quenelles brousse, sorbet, décor petits pois.

Astuce : fleurs comestibles pour finition.

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

La recette de dessert à la fraise du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du **Clair de la Plume**, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de dessert à la fraise avec vin jaune et éclats de meringue.

Meringue :

- 50 gr blanc d'œuf
- 100 gr de sucre

Réaliser une meringue suisse.

Étaler sur un papier silicone d'une épaisseur de 2mm.

Cuire à 75°C pendant 3h.

Une fois sec réaliser de petits éclats.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Crème de vin jaune :

- 66 gr de mascarpone
- 20 gr de sucre réserver au frais
- 14 gr de vin jaune
- 2 gr de gélatine
- 133 gr de crème

Tiédier le mascarpone avec le sucre et le vin.
Ajouter la gélatine et la crème fouettée.
Réserver au frais.

Jus de fraise :

- 200gr de fraise
- 20 gr de sucre

Cuire les fraises avec le sucre sous vide a 76°C pendant 3h.
Passer au chinois et garder le jus et les fraise.

Fraise confite :

- 20 gr Fraise du jus
- 1,5 gr de gingembre

Hacher les fraises et y ajouter une fine brunoise de gingembre.

Crumble de sarrasin :

- 12 gr de farine de sarrasin
- 12 gr de sucre roux
- 12 gr de poudre d'amande
- 12 gr de beurre

Mélanger tous les ingrédients et cuire en plaque à 170°C pendant 16min.

Sorbet fraise :

- 166 gr de fraise
- 25 gr de sucre
- 83 gr d'eau
- 0.25 gr de super neutrose
- 16,5 gr de dextrose

Mixer les fraise avec l'eau.
Mélanger les poudres.
Réaliser un sorbet avec les ingrédients.
Mouler le sorbet dans des ½ sphères de 3 cm.

Ecrit par le 2 juillet 2026

Dressage :

Disposer au centre de l'assiette du confit de fraise et ajouter par-dessus du crumble.

Déposer le sorbet moulé et pocher la crème avec une douille unis de 0,5cm.

Assembler avec harmonie les éclats de meringue sur la crème en commençant par le bas.

Servir a table le jus de fraise bien froid.



DR

La recette de daurade du chef Denis Martin



Denis Martin, qui a commencé sa carrière à l'École Hôtelière d'Avignon, est aujourd'hui aux commandes du restaurant [La Belle Vie](#), à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de daurade marinée avec velours d'artichaut à l'ail noir de Vers-Pont-Du-Gard et roquette.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

Velours d'artichauts :

- 4 d'artichauts camus
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 gr de vin blanc
- ½ litre d'eau
- 1 citron jaune
- Sel / huile d'olive

Ecrit par le 2 juillet 2026

Tourner, les artichauts camus et bien enlever le foin puis coupez-les en 4. Réserver dans de l'eau citronnée pour ne pas qu'ils s'oxydent.

Dans une sauteuse, faire revenir à l'huile d'olive et à feu doux pendant 5 minutes les oignons et carottes épluchés et émincés ainsi que la gousse d'ail. Ajouter les quartiers d'artichauts et le sel. Ajouter le vin blanc puis réduire de moitié. Ajouter l'eau et cuire à frémissement jusqu'à ce que les artichauts soient bien tendres. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement. Détendre avec un peu d'eau si nécessaire.

Coulis de roquette :

- 500 gr de roquette
- Eau
- Sel
- 50 gr de beurre

Laver la roquette à l'eau claire. Cuire celle-ci pendant 1 minute à l'eau bouillante salée puis égoutter. Mixer le tout avec le beurre frais. Refroidir aussitôt pour fixer la chlorophylle puis réserver.

Coulis d'ail noir :

- 1 tête d'ail noir
- 500 gr d'eau

Eplucher soigneusement la tête d'ail noir puis la cuire dans l'eau à frémissement. Réduire de moitié puis mixer. Réserver.

Marinade :

- 2 c à s d'huile d'olive picholine
- 2 c à s de vinaigre balsamique blanc
- 2 c à s d'huile de fenouil sauvage
- Piment Espelette
- Sel

Condiments et finition :

- 10 gr Petits capres
- 1 citron vert

Daurade :

- 1 daurade royale entre 600 et 800 gr
- 80 gr de sel
- 20 gr de sucre

Lever la daurade en filets. Enlever la peau et désarêter.

Mélanger le sel et le sucre puis recouvrir les filets de la préparation sur les deux faces pendant 5 minutes. Au terme des 5 minutes rincer à l'eau claire puis disposer sur un torchon propre au réfrigérateur. Tailler la daurade et mariner.

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

Ecrit par le 2 juillet 2026

La recette d'asperges du chef Christophe Pulizzi



Christophe Pulizzi est le chef du restaurant **L'Olivier**, situé à Pertuis. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette d'asperges blanches.

Les asperges blanches :

- Asperges blanches (même calibre)
- Huile d'olive
- Poivre de Timut
- Vinaigre balsamique blanc

Éplucher, égaliser et blanchir les asperges. Refroidir en eau glacée. Tailler en longueur et assaisonner.

La crème d'asperges et amandes :

- 500 g de lait
- 500 g de crème

Ecrit par le 2 juillet 2026

- 3 gousses d'ail
- Queues et épluchures d'asperges
- 100 g d'amandes blanches torréfiées
- 1 pointe d'amaretto

Cuire les épluchures avec lait, crème et ail. Ajouter amandes et amaretto. Mixer jusqu'à texture lisse.

Brousse aux anchois et câpres :

- 100 g de brousse
- Zestes et suprêmes de 2 citrons verts
- 50 g de câpres à queue
- 50 g d'amandes torréfiées concassées
- 30 g d'anchois hachés
- Ciboulette ciselée
- Fleur de sel, poivre de Timut

Mélanger la brousse avec citron vert, câpres, anchois, ciboulette et amandes.

Le sorbet d'asperges :

Congeler une partie de la crème puis mixer pour obtenir un sorbet.

Le dressage :

Dresser la brousse, ajouter les asperges, la crème, les zestes et le sorbet.

Ecrit par le 2 juillet 2026



DR

La Vauclusienne Emma Garcia fait rayonner la gastronomie française au-delà des frontières



Diplômée de l'École Hôtelière d'Avignon en 2019, la Vauclusienne [Emma Garcia](#) a fait ses preuves dans de nombreux établissements de renom en France. Passionnée par l'art de la table, c'est à New-York que la jeune femme souhaite aujourd'hui poursuivre son chemin et faire rayonner la gastronomie française, notamment au travers du service et de l'art de la table.

C'est au collège, en classe de 3e, qu'Emma Garcia met un premier pied dans la gastronomie, lors d'un stage d'observation dans un restaurant. « Pendant une semaine, j'ai fait un peu de service et en rentrant le soir, je disais à mes parents que ça me plaisait trop », explique-t-elle.

Écrit par le 2 juillet 2026

C'est donc tout naturellement qu'elle s'est dirigée vers l'École Hôtelière d'Avignon pour faire ses études, où elle a obtenu son Baccalauréat technologique en hôtellerie-restauration en 2019. « J'aimais tellement travailler que j'étais impatiente, donc après le Bac j'ai eu envie de trouver un travail directement et j'ai fait le choix de ne pas continuer avec un Bachelor ou un BTS », poursuit la Vauclusienne.

Un CV plein d'étoiles

Ainsi, à la sortie de l'école en 2019, Emma s'immerge dans la vie active et oscille pendant trois ans entre les saisons d'été au cœur du Vaucluse, au sein de l'hôtel 5 étoiles [Crillon Le Brave](#), et les saisons d'hiver dans l'hôtel 5 étoiles [Le Coucou](#), à Méribel. Les deux établissements appartenant au groupe hôtelier [Maisons Pariente](#). « L'école m'a appris les bases du métier, mais le moment où j'ai le plus évolué, c'est quand je me suis retrouvée en immersion », affirme-t-elle.

« Tout ce qui entoure les établissements de luxe et les étoilés m'a toujours intéressée. »

Emma Garcia

En 2022, Emma prend ses valises pour se diriger vers Paris, capitale mondiale de la gastronomie, où elle rejoint l'équipe du chef Arnaud Donckele au sein du restaurant [Plénitude](#), dans l'hôtel Cheval Blanc Paris. C'est parmi les équipes de cet établissement triplement étoilé qu'elle s'épanouit pendant plus de trois ans avant de s'envoler vers de nouveaux horizons, au-delà des frontières.

Le rêve américain

« Un jour, j'ai eu l'idée de partir à New York pour améliorer mon anglais, mais aussi parce que cette ville m'a toujours attirée », poursuit Emma. C'est donc avec un visa d'un an en poche que la jeune femme s'envole pour les États-Unis en 2025. Pendant un an, elle travaille dans un restaurant mythique de New York : l'établissement [Daniel](#), 1 étoile au Guide Michelin, ouvert par le chef lyonnais Daniel Boulud, qui s'est installé aux États-Unis dans les années 80 et a créé un véritable empire de la gastronomie.

Mais le rêve américain a pris fin récemment, le visa d'Emma étant arrivé à échéance. Passionnée par l'art de la table, la Vauclusienne souhaite continuer de faire rayonner le service à la française au-delà des frontières. Ce n'est donc que partie remise pour la jeune femme qui compte bien remettre les pieds à New York d'ici la fin de l'année.

Revenir à New York

Si le visa d'un an d'Emma a pris fin et n'est pas renouvelable avant minimum deux ans, la Vauclusienne entend bien poursuivre sa jeune carrière dans la ville surnommée 'The Big Apple'. Pour ce faire, elle doit désormais obtenir un visa O-1. Un visa de trois ans renouvelable réservé aux « talents extraordinaires. »

Ecrit par le 2 juillet 2026

« Pour obtenir ce visa, il faut prouver que je peux avoir une place ici et démontrer pourquoi on devrait me la donner à moi plutôt qu'à un Américain », explique Emma.

En attendant l'obtention de ce nouveau visa, la Vauclusienne va rentrer en France, dans son Sud natal, mais ne compte pas se reposer sur ses lauriers. Une place de maître d'hôtel l'attend cet été au sein du restaurant [Louis Vuitton](#), 1 étoile au Guide Michelin, à Saint-Tropez avec le chef Arnaud Donckele auprès duquel elle a déjà travaillé de 2022 à 2025 au Plénitude à Paris.

Le service à la française, tout un art

Ainsi, pour retourner à New-York, Emma doit faire ses preuves et montrer pourquoi elle serait un atout essentiel à la restauration aux États-Unis, où la vision du service est très différente de la vision française, même lorsqu'il s'agit des grands établissements. « Le service est beaucoup représenté comme un travail que tout le monde peut faire, mais surtout qui est temporaire, pour les étudiants qui souhaitent payer leurs études par exemple », ajoute-t-elle.

« Je suis passionnée par le service et l'art de la table, qui demandent un vrai sens du détail. »

Emma Garcia

Mais pour la Vauclusienne, le service à la française est bien différent, et requiert une véritable connaissance et rigueur. Pour elle, la gastronomie, ce n'est pas juste ce qu'il y a dans l'assiette, c'est aussi l'art de la table, le sens du détail, l'attention portée sur le client. « En service, on est là pour créer une expérience, il faut amener le client vers différents horizons, le faire voyager, explique-t-elle avec passion. Il faut que le client, à la fin du repas, se dise que la cuisine a été excellente, mais que le service, lui aussi, a été merveilleux et lui a fait passer un moment inoubliable et hors du temps. »

Nul ne peut avoir de doute quant à la passion d'Emma Garcia, qui, si elle obtient son nouveau visa, devrait travailler d'ici la fin de l'année aux côtés d'Alexia Duchêne et Ronan Duchêne Le May au sein de leur restaurant [Le Chêne](#), établissement français situé dans le West Village à New York.

Ecrit par le 2 juillet 2026



©Emma Garcia