Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Cabaret Drag & Dance : Avignon s’embrase pour la Saint-Sylvestre



À Avignon, le Rouge Gorge s’apprête à offrir l’un des réveillons les plus attendus de la région pour la Saint-Sylvestre 2025-2026 : une soirée cabaret drag flamboyante suivie d’un dance-floor jusqu’au petit matin. Entre performances artistiques, gastronomie festive et DJ set énergique, l’événement propose une formule complète qui ne laisse que quelques places encore disponibles.

Quand la nuit la plus longue de l’année approche, rares sont les soirées qui marient avec autant de panache spectacle vivant, gastronomie et fête jusqu’à l’aube. Le Rouge Gorge, salle emblématique

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

installée dans une ancienne imprimerie au cœur d'Avignon et réputée pour son atmosphère déjantée, dévoile sa programmation pour le 31 décembre à 19 h 30 : un dîner-spectacle cabaret drag suivi d'une soirée dansante gratuite sur réservation.

Drag queen

Placée sous le sceau du drag, cette nuit de la Saint-Sylvestre s'annonce haute en couleurs grâce à quatre artistes ; Francine de Panache, La Théière, La Pléiade et Confiote, qui revisitent l'univers du cabaret avec humour, élégance et audace : des costumes étincelants, des chorégraphies affûtées et un sens du spectacle surprenant.

Un repas gastronomique

La soirée débute par un repas gastronomique tout compris à 179€, où mignardises apéritives, terrine de légumes oubliés au foie gras, Saint-Jacques délicatement associées à une crème de petit pois, pavé de dinde aux cèpes et une charlotte au champagne ponctuent un menu soigneusement élaboré pour l'occasion. Deux coupes de champagne, vins et softs à discrétion, cotillons et spectacle font partie de la formule.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Copyright Rouge Gorge Communication

Puis dance floor

Lorsque la nuit avance, l'ambiance bascule en DJ set festif assuré par DJ David AWA (et invités), qui s'empare du dance-floor dès 1 h 30 du matin. Une playlist « Spécial Réveillon », conçue autour des meilleurs tubes des années 1970 à aujourd'hui, promet de faire danser les convives jusqu'au petit matin dans un esprit convivial et euphorique — et l'entrée à cette suite de soirée est libre et gratuite sur réservation.

Drag cabaret, le genre se réinvente

Ce rendez-vous culturel et festif illustre bien l'engouement croissant pour les événements drag et cabaret en France, un genre vivant qui se réinvente et attire un public diversifié, de Paris à la Provence, tout en s'inscrivant dans une tradition de performance artistique inclusive et spectaculaire.

Le lieu couru des nuits avignonnaises

Pour ceux qui souhaitent terminer l'année en beauté, les dernières places partent vite : une réservation

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

anticipée est donc vivement recommandée pour être au cœur de cette nuit avignonnaise où spectacle, gastronomie et danse s'entrelacent jusqu'au lever du jour.

Les infos pratiques
Nuit de la Saint Sylvestre. Mercredi 31 janvier à partir de 19h30. Le Rouge Gorge. 11, rue Peyrolerie, Place de l'Amirande, Avignon. 04 86 34 27 27. rougegorgeavignon@aol.com. Réservation ici.
Mireille Hurlin



Copyright Rouge Gorge Communication

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de beurre truffé de Plantin



Située à Puyméras, la Maison Plantin, leader de la truffe en France, vous dévoile sa recette de beurre truffé pour vos repas des fêtes de fin d'année.

Ingrédients :
– 240g de beurre pommade (ou beurre ramolli)
– 24g de truffes noires fraîches (en copeaux, en morceaux, ou entières selon les envies) ou une verrine de brisures de truffes noires appertisées

Écrasez dans un premier temps la truffe noire avec une fourchette, de manière à avoir des morceaux plus ou moins gros selon vos envies.
Mélangez la truffe au beurre.
Placez votre beurre dans un bol ou mettez-le sous forme de ballotine à votre convenance.
Laissez reposer le beurre truffé au moins 24h au réfrigérateur, afin que la truffe puisse infuser et se diffuser dans le beurre.
Astuce service : la truffe adore les matières grasses (œufs, beurre, crème, fromages). Servez ce beurre sur des pommes de terre rattes, une volaille rôtie, des pâtes fraîches ou simplement sur une tartine

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 !

Ecrit par le 7 novembre 2026

beurrée bien chaude. Compter en repère 8–12g de truffe noire fraîche par convive pour un plat principal ; 5–8g pour une entrée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



©Plantin

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Glenn Viel part à votre rencontre à l'occasion de la sortie de son nouveau livre



Alors que son livre *Cuisine d'un cancre* est sorti au mois de novembre, le chef Glenn Viel ira à la rencontre de ses lecteurs lors de deux séance de dédicace ce jeudi 18 décembre au Clair de la Plume à Grignan et ce vendredi 19 décembre à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence.

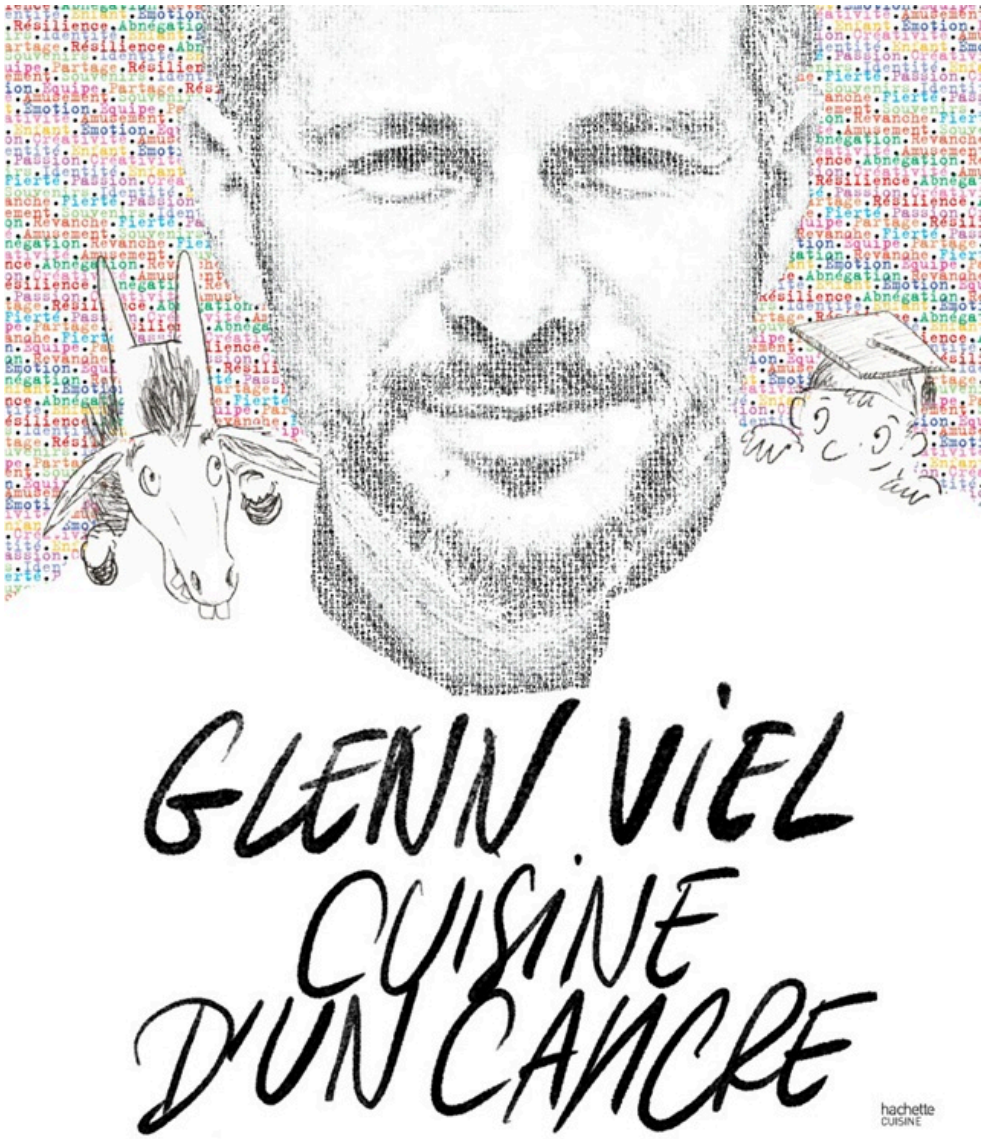
Deux occasions de rencontrer le chef de l'Oustau de Baumanière se présentent cette semaine. Deux séances de dédicace sont organisées : une première au Clair de la Plume à Grignan et une seconde à L'Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence. Le public pourra donc rencontrer Glenn Viel, échanger autour de son livre, de son actualité, ou encore de *Top Chef*.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Dans son livre *Cuisine d'un cancre*, Glenn Viel revient sur son parcours atypique, marqué par un rapport peu conventionnel à l'école, et dévoile comment l'audace, l'imagination et l'envie de bousculer les codes ont façonné son identité culinaire et humaine au travers d'un témoignage sans filtre.

Jeudi 18 décembre. De 11h à 12h. Le Clair de la Plume. 2 Place du Mail. Grignan.
Vendredi 19 décembre. 15h30. L'Oustau de Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.



©Hachette Cuisine

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

(Vidéo) Pour son traditionnel dessert de Noël, Baumanière présente ‘La Bergerie’



À l’occasion des 80 ans de Baumanière, Brandon Dehan, chef pâtissier de l’Oustau de Baumanière aux Baux-de-Provence, présente un dessert de Noël en édition limitée appelé ‘La Bergerie’. Il reste encore quelques exemplaires en stock.

Chaque année, Brandon Dehan réalise un dessert spécial, en édition limitée, pour les fêtes de fin d’année. Cette année, le chef pâtissier a voulu faire honneur à Baumanière qui fête ses 80 ans en créant un dessert faisant référence à l’histoire de la maison et à ses origines.

Ainsi, il présente ‘La Bergerie’, qui représente la bâtisse fondatrice de Baumanière, inaugurée en 1945

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

par le fondateur Raymond Thuilier. Dans ce dessert, qui symbolise le souvenir, on trouve des saveurs des desserts d'antan de la maison comme la Crêpe Soufflée et le Millefeuille Baumanière, qui sont toujours à la carte aujourd'hui.

Ce dessert, qui est au prix de 100€, peut-être commandé pour Noël ou pour la Saint-Sylvestre sur le site de Baumanière. Il reste 15 exemplaires qui pourront, après commande, être retirés à la chocolaterie les 23 et 24, ou le matin du 25 décembre, ou bien les 27, 28, 29, et 30, et le 31 décembre au matin.

Il est également possible de commander certaines pièces de La Bergerie individuellement comme la brouette du berger, le berger et ses moutons, ou encore le chapeau du berger.

La Chocolaterie Baumanière. 500 Route de Baumanière. Les Baux-de-Provence.

Voir cette publication sur Instagram

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



La recette du dessert à l'ananas et coco de la cheffe pâtissière Alaïs Vaubourg

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Alaïs Vaubourg est la cheffe pâtissière du restaurant La Cabro d'Or de Baumanière, aux Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, elle vous dévoile sa recette du dessert à l'ananas et à la jeune noix de coco fraiche.

La pâte à savarin :
– 250g farine
– 25g miel
– 1 gousse de vanille Tahaa (de la vanille de Tahiti conviendra tout à fait)
– 4g fleur de sel
– 25g levure fraîche
– 100g beurre tempéré
– 1/4 zeste citron jaune
– 250g œufs

Mettre tous les ingrédients en cuve (sauf le beurre) et travailler au crochet jusqu'à ce que la pâte se décroche de la cuve.
Ajouter le beurre tempéré et mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.
Remplir les moules demi sphères au 3/4 (diamètre 3,5cm).
Mettre en étuve 30min et cuire à 180° 35min (pour la première pousse, il est tout à fait possible de placer les savarins en four éteint avec une casserole d'eau chaude pour remplacer l'étuve).
Après cuisson, laisser sécher les savarins encore quelques minutes au four.
Quand les savarins sont froids, il faudra les tremper dans le sirop punch frémissant et laisser gonfler 2h

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

minimum au frais.

Le sirop punch agrumes :
– 750g eau
– 350g sucre
– 1 citron jaune zestes,
– 1,5 citron vert zeste
– 1,5 citron vert jus
– 1 gousses de vanille Tahaa + 1 gousse de vanille épuisée Tahaa
– 85g liqueur de thé
– 75g chaire ananas fraîche mixée
– 10g gingembre microplané
– 12g menthe

Il faut porter le sirop à ébullition (eau + sucre) avec la vanille égrainée et épuisée + la menthe, stopper le feu et ajouter le reste des ingrédients frais et laisser infuser 20 min.

Le sorbet Ananas :
– 1100g chaire ou purée d'ananas
– 300g eau
– 300g cassonade
– 11g superneutrose + 44g sucre blanc
– 12g menthe fraîche
– 14g gingembre microplané
– 2 citrons verts zestes
– 2 gousses de vanille

Réaliser un sirop avec eau + sucre et ajouter la chaire d'ananas + vanille égrainée + eau + cassonade + menthe.
Ajouter zestes et gingembre frais.
Thermomiser le tout et verser en bac gastro, refroidir.
À 45°C, ajouter le superneutrose.
Stocker au congélateur.

La crème montée de jeune coco fraîche :
– 200g crème 35 %
– 1 gousse de vanille (Tahaa)
– 21g sucre fleur de coco
– 400g crème froide
– 6g gélatine
– 150g eau de jeune coco fraîche

Chauffer la crème, la vanille égrainée et le sucre, laissez infuser 10 min.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Ajouter la gélatine essorée et mixer la préparation.
Ajouter l'eau de jeune coco fraîche.
Laisser refroidir 1h.
Ajouter la crème froide, mélanger.
Stocker au froid 5h minimum avant foisonnement. Après refroidissement, monter la crème au robot jusqu'à une texture de crème chantilly.

La chips d'ananas :
– 2000g eau
– 1000g sucre
– 4 gousses de vanille épuisées

Faire de très fines lamelles d'ananas, avec un emporte-pièce rond, il faudra enlever le milieu de la tranche d'ananas et tremper les lamelles d'ananas dans le sirop chaud.
Mettre sur grilles préalablement filmées et graissées et mettre au four une nuit à 72°C.

L'Ananas rôti :
– Brunoise d'ananas (1 pièce)
– 30g sucre de fleur de coco
– 1 gousse de vanille (Tahaa)
– Zeste citron vert
– 1 morceau de gingembre frais 15g
– 10g menthe

Dans une casserole, faire chauffer tous les ingrédients ensemble 10min sur feux moyen environ.

Les jeunes coco fraîche (elles se trouve facilement au rayon frais fruits et légumes, ou magasin exotique) :
Ouvrir une jeune coco et récupérer l'eau de coco,
Récupérer la chaire de la jeune coco et réaliser une brunoise, ajouter 2 feuilles de menthe ciselée finement et recouvrir cette brunoise d'eau de coco ajouter une 1/2 gousse de vanille égrainée. Laisser infuser 2h minimum.

En option à mettre sous la chips d'ananas :
– Gelée eau de coco fraîche
– 500g eau de coco
– 14g gélatine
– 2 gousses de vanille

Faire une ébullition rapide et sur feux éteint incorporer la gélatine essorée, versé sur plaque (papier guitare).
Puis stocker au frigo, une fois la gélatine prise il faudra emporte-piècer des ronds de gélatine (2cm de diamètre environ).

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 7 novembre 2026

Dressage :
Une fois les savarins bien imbibés, incorporer l'ananas rôti et la crème de jeune coco à l'intérieur des 1/2 sphères.
Sur le côté du savarin placer de la brunoise de jeune coco fraîche et de l'eau de jeune coco fraîche.
Placer juste sous la glace de l'ananas rôti
Sur le haut du savarin à l'aide d'une poche à douille placer un joli dôme et recouvrir d'un rond de gelée de coco puis mettre la chips sur le dessus.
À glacer et déguster sans attendre !



DR

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

La recette de butternut à la raclette du chef Joannes Richard



Joannes Richard, champion du monde de burger en 2023 et d'Europe en 2025, originaire de Nîmes, a fondé le concept de restauration éphémère 'Les Burgers de Jo' avec Sébastien Chabal, légende française du rugby. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de butternut à la raclette. « Voilà une recette qui sent bon les soirées d'automne ou d'hiver ! En accompagnement d'une belle pièce de viande, ce butternut apportera une touche gourmande à votre repas », affirme-t-il.

Pour 4 personnes
Préparation – 5 minutes
Cuisson – 35 minutes
Repos – 10 minutes

– 1 butternut
– 200 g de beurre
– 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épices

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

– 2 cuil. à café de miel
– 2 cuil. à soupe d'huile fumée
– 10 tranches de fromage à raclette
– 2 cuil. à soupe de noisettes torréfiées hachées
– Sel et poivre

Préparez votre barbecue et faites une belle braise.
Coupez le butternut en deux dans le sens de la longueur et retirez les graines à l'aide d'une cuillère. Répartissez le beurre sur les parties coupées, ajoutez les épices à pain d'épices, le miel, l'huile fumée, puis assaisonnez. Emballez chaque demi-courge dans une feuille d'aluminium.
Placez les demi-butternuts directement sur les braises et laissez-les cuire environ 30 minutes en les retournant à mi-cuisson. Contrôlez la cuisson avec un couteau : s'il pénètre facilement, c'est bon !
Sortez les demi-butternuts du feu, ouvrez l'aluminium et déposez les tranches de fromage sur la face intérieure puis remettez-les sur la braise pour 5 minutes environ en laissant l'aluminium ouvert.
Déballez-les et laissez-les reposer 10 minutes avant de les servir, parsemés de noisettes.

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 7 novembre 2026



©Solar – Claire Payen

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Saint-Rémy-de-Provence : Petit marché pour gros repas



Du vendredi 19 au dimanche 21 décembre 2025, le Petit Marché du gros souper revient sur l'avenue de la Résistance et la place Jules-Pellissier à Saint-Rémy-de-Provence.

Au total, 36 exposants, sélectionnés pour l'originalité et la qualité de leurs produits seront présents. Choisis en cohérence avec l'offre des commerces situés à proximité ils proposeront des gourmandises locales, créations artisanales, décorations et idées cadeaux.

Ouverture le vendredi de 16h à 22h, le samedi de 10h à 22h, le dimanche de 10h à 20h.
Liste complète des exposants (voir également ci-dessous).

(Carte interactive) Vaucluse : où retrouver les festivités de Noël 2025 ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Les exposants

Pour manger :
Christopher Baptiste : churros, crêpes, gaufres (Saint-Rémy)
Rémi Brun (Le Rucher des Alpilles) : miel et tous produits de la ruche (Saint-Rémy)
Mireille Delade : nougats (Caumont)
Alphonse de Meis : escargots cuisinés (Saint-Rémy)
François Fassi (manade Caillan) : charcuterie de taureaux (Saint-Rémy)
Jean-Pascal Fassy : fougasses (Maillane)
Christel Lagnel (le Rocher des Baux) : gourmandises chocolatées
Magali Mistral : marrons chauds (elle ne sera pas dans un chalet)
Hugo Nicolet : châtaignes (Saint-Martin-de-Boubaux)
Roseline Perroto et Jérôme Pellefigues : foie gras du Gers
Caroline Potet : olives, fruits confits, chocolats, pain d'épices
Yannick Roux : trufficulture et huile d'olive (Saint-Rémy)
Patrice Schmitz : fromage à la truffe, salaisons ibériques (Eyragues)
Olivier Sicard : aligot recette provençale, pommes de terre, épices (Eyragues)
Maison Soulier Glacier : panettones (Arles)
Bénédicte Pariaud (Shiso et compagnie) : plantes aromatiques bio, huiles végétales, tisanes, sirops (Eyragues)
Arnaud Vernet : sandwichs charcuterie fine avec fromage a raclette à déguster sur place, directement grillé sur place avec appareil à raclette.
Aubry Pascal : "Brunch folie's, hot dog, sandwich, tartiflette breitzel, vin chaud…
Charles Lefranc : "Escauma" huitres et produites de la mer
Floris Sarah : les Panettones

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

Pour boire :
Damien Borel : bière, vin chaud (Noves)
Laure Dupuy (Mas Carlin) : vin, confits de vin, vin chaud (Mas-Blanc)
Raphaël Graugnard : brasserie artisanale des Alpilles, bières bio (Eygalières)
Bertrand Waris : champagne Waris et Filles (Avize, Eyguières)
Distillerie des Alpilles : Martinat Julien, pastis, apéritif, digestif eau de vie..
Comité des fêtes : vin chaud...

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Crédit : DR/Ville de Saint-Rémy

Pour décorer et présenter :
Cécile Aubry : photographe (Maillane)
Ambre Baulieux : bougies artisanales (Bagnols-sur-Cèze)
Nicolas Karaguiavourian : boules de Noël (Marseille)
Eliane Ruiz/Appy : santons (Salon-de-Provence)
Sophie Texier (De l'olivier au couteau) : coutellerie en bois (Saint-Rémy)
Flora Vincent : santons (Alleins)
Arlaud Laurence : paysages et crèches de Laurence
Rossi Carla et Garcia Valérie – Lé cré de Valé : bougies, fondants parfumés et La maison des ambiances : parfums d'ambiance et produits parfumés
Lacroix Jeannie : artisan potière
Lagier Claude : Déco de Noël, sapin couronnes et centre de tables

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 7 novembre 2026

La recette de crêpe soufflée du chef pâtissier Brandon Dehan



Brandon Dehan est le chef pâtissier du restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière au Baux-de-Provence. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile la recette de crêpe soufflée au Grand Marnier Cuvée du centenaire.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pâte à crêpes :
– 125 g de farine
– 25 g de sucre
– 25 cl de lait entier
– 50 g d'œufs
– 40 g de jaunes d'œufs
– 50 g de beurre fondu
– Sel

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026

Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis le beurre fondu. Laisser reposer 2h au frais.

Crème anglaise :
– 25 cl de lait entier
– 25 cl de crème liquide
– 70 g de sucre
– 120 g de jaunes d'œufs
– 2 gousses de vanille

Mélanger le sucre et les jaunes d'œufs. Porter le lait, la crème et la vanille à ébullition. En verser la moitié sur le mélange œufs-sucre et mélanger. Reverser dans la casserole contenant le restant de lait et cuire le tout à la nappe. Réserver.

Préparation pour le soufflé :
– 12,5 cl de lait entier
– 10 g de fécule Maïzena
– 10 g de farine
– 1 zeste d'orange
– 2 cl de Grand Marnier
– 150 g de blancs d'œufs
– 40 g de jaunes d'œufs

Monter les blancs d'œufs avec le sucre. Mélanger le lait, la fécule, la farine et le zeste d'orange. Porter à ébullition, ajouter les jaunes d'œufs et le Grand Marnier, redonner une ébullition puis incorporer les blancs montés en mélangeant délicatement.

Montage :
Cuire une crêpe dans une poêle antiadhésive.
Disposer en son centre de l'appareil à soufflé et replier la crêpe sur elle-même.
Enfourner au four et cuire jusqu'à coloration. A la sortie du four, arroser de crème anglaise.

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 7 novembre 2026



DR

Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 7 novembre 2026



Elle a débuté ce lundi 24 novembre, cette 17e édition, dans le fameux domaine de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et que la famille Bréchet a acquis il y a tout juste 70 ans.

Ambiance conviviale, chaleureuse pour cet anniversaire avec nombre d'invités comme jurés. Kévin Kowal, le nouveau chef exécutif de L'Imperator à Nîmes, les acteurs Serge Dupire, Olivier Sitruk, Serge Gisquière accompagnés d'Élise Larnicol (*God save the Tuche*), les anciens footballeurs Manuel Amoros et Marcel Dib, mais aussi des vignerons d'Alsace et Guillaume Ferroni de la Maison éponyme, distillateur à Aubagne (pastis, rhum, absinthe, gin, punch, whisky, vodka).

Ce concours de cuisine permet chaque année d'assister à l'éclosion de nouveaux chefs qui doivent mettre en valeur des poissons, viandes, fruits et légumes de saison, choisis par les organisateurs, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod. Le but est de sublimer l'entrée, le plat et le dessert. Que ce soit le goût, la texture, la présentation de chaque assiette et de l'accompagner d'un vin qui lui est particulièrement bien assorti.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Comme entrée des agnolotti de courge, Saint-Jacques et jus iodé pomelos-potiron, c'est-à-dire de petits ravioli rectangulaires rayés en deux couleurs, noir et jaune citron, nappés de butternut et de corail de Saint-Jacques avec une pluie de clémentine et bergamote en brunoise. Ils étaient proposés avec un blanc maison de Château Vaudieu, 'Les Clairettes de Gabriel', une cuvée de 2022 aux légers reflets verts.

Pour le plat, Jérémy Vigne, chef de cuisine à La Ferme Chapouton, en face du château de Grignan en Drôme provençale, a travaillé un perdreau dans tous ses états. Suprême cuit sur coffre au beurre, peau croustillante en forme de tuiles, sauce châtaigne d'un côté, gel à l'estragon de l'autre et enfin chou farci. Servi d'un profond et raffiné rouge 100% Grenache noir de la 'Cuvée V' de Vaudieu.

Enfin comme dessert, le panier imposé était composé de fenouil, truffe chocolat-anis, praliné arachide. Pas simple pour le chef Simon Polac de L'instant gourmand à Cavaillon. Il a fait pour le mieux, imaginé une compote mêlant goût anisé, cacao et citron. Le tout servi avec un Riesling sec 2024 de la Maison Meyer d'Alsace.

C'est l'entrée qui a permis au turinois Lorenzo Ravera de gagner cette 1re manche des 17e Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Jérémy Vigne, grâce à son plat, est arrivé 2e, et Simon Polac, pour le dessert, 3e. Prochain épisode début 2026.

Contact : www.chateaudevaudieu.com