

Ecrit par le 21 avril 2026

Finale des 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : la truffe se décline sous toutes ses formes



Accompagnée par le chef étoilé [Christophe Chiavola](#) du Prieuré à Villeneuve-lès-Avignon, elle n'était pas peu fière, la jeune [Marylou Le](#), de remporter cette finale !

Organisé par [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#), ce concours de cuisine top niveau réunit, chaque année sur les terres du magnifique [Château de Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-Pape, de jeunes chefs prometteurs, de leur imposer un panier de fruits et légumes de saison, de les laisser concocter leur recette, de la réaliser et de la présenter aux jury d'une trentaine de dégustateurs.

Ce lundi 2 juin, l'apéritif servi sur la terrasse était un Côte de Provence rosé du Château La Coulerette à

Ecrit par le 21 avril 2026

La Londe-des-Maures dans le Var. Place ensuite, à l'intérieur du château du XVIIIe siècle, au repas. L'entrée, réalisée par [Vincenzo Regino](#) du [Domaine des Andéols](#) près d'Apt, était une poire de boeuf de la race Aubrac, doucement infusée aux haricots verts, délicatement présentée entre pois gourmands et parfum de truffe d'été, le tout en accord subtil avec un Vaudieu Blanc 2024.

Le plat, tataki de thon rouge de Méditerranée en croûte de quinoa soufflé, fleur d'aubergine farcie au papeton d'aubergine fumé et vinaigre « façon grand-mère » avec jus de viande onctueux à la truffe élaboré par le gardois Bertrand Bresolin, chef exécutif du [Bibendum](#) de Mathieu Desmarest à Avignon. Il était servi en accord avec un vin de la [Maison Chapoutier](#), la cuvée 'Chante Alouette', un Hermitage blanc de 2021 somptueux.

Enfin, le dessert, le gagnant, mousse au chocolat noir 70% Valrhona, avec glace verveine, truffe d'été confite au citron et gingembre en crumble et caramel. Végétal et intense, arrosé par une cuvée de rouge soyeux 'Val de Dieu' 2017 de Vaudieu avec 65% de Grenache noir et 35% de Syrah. Marylou Le a fait ses classes avec la cheffe Hélène Darroze qui totalise 6 étoiles dans ses établissements de Paris, San Sebastian, Londres et au [Château La Coste](#), à l'ouest d'Aix-en-Provence.

L'entrée est arrivée 2e position et le plat 3e de cette finale 2025. Les jurés, notamment le comédien Serge Dupire, le footballeur Manuel Amoros, la maison de spiritueux [Ferroni](#) d'Aubagne, le trufficulteur [Plantin](#) de Puyméras et les légumes [Pronatura](#), de Cavailon ont tous participé avec bonheur à cette déclinaison de plats savoureux et respectueux des saisons.



Le comédien Serge Dupire et le footballeur Manuel Amoros. ©Andrée Brunetti / L'Echo du Mardi

Rendez-vous à l'automne prochain pour la Saison XVI des « Rencontres Gourmandes de Vaudieu ».

Cavaillon : l'exploitation Saint Félix est une 'Étoile de l'Europe' grâce à son projet de filets anti-insectes



La seconde édition du concours 'Les Étoiles de l'Europe en [Région Sud](#)' a récompensé neuf projets représentant la diversité du territoire régional et qui œuvrent pour un futur plus vert et plus durable. Parmi les lauréats, l'exploitation cavaillonnaise Saint Félix s'est démarquée dans la catégorie 'Biodiversité' et a reçu le Prix spécial du jury pour son projet de filets anti-insectes pour ses pommiers.

Le concours 'Les Étoiles de l'Europe en Région Sud' a pour objectif de soutenir et valoriser les acteurs du territoire qui s'engagent dans l'adaptation au changement climatique et la protection de l'environnement. Pour bénéficier de financements européens, les projets candidats doivent s'inscrire dans un ou plusieurs des quatre axes thématiques :

Ecrit par le 21 avril 2026

- La recherche et l'innovation face aux défis climatiques et environnementaux
- L'adaptation au changement climatique, la prévention des risques naturels et la résilience
- La transition vers une économie circulaire et économe en ressources
- La protection et la conservation de la biodiversité



Les lauréats. © Pierre-Emmanuel Trigo

Parmi les lauréats cette année, on compte notamment l'exploitation Saint Félix, basée à Cavillon, qui est arrivée en haut du classement pour la catégorie 'Biodiversité'. Son projet, qui a aussi reçu le Prix spécial du jury, se base sur l'acquisition et l'installation de filets mono-rangs anti-insectes sur ses pommiers, afin de protéger les cultures sans avoir recours aux pesticides, tout en préservant la biodiversité. Le projet présente d'autres avantages tels que la réduction des traitements, de la consommation d'eau, des passages de tracteurs et donc leurs émissions de gaz à effet de serre.

Le coût total de ce projet s'est élevé à 51 125€, pour lequel l'Europe a contribué à hauteur 10 600€ et le reste a été autofinancé par l'entreprise.

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

Ecrit par le 21 avril 2026

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.



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 21 avril 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 21 avril 2026



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

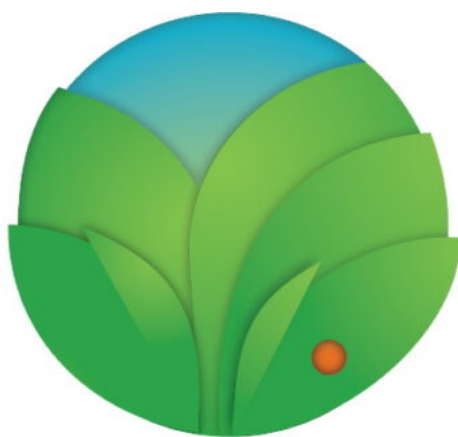
Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban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

Écrit par le 21 avril 2026

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

Andrée Brunetti

Green Spot Technologies lauréat du Affordable Nutrition Scale-up Challenge



GREEN SPOT TECHNOLOGIES

Green Spot, dont l'un des deux sites français est situé à Carpentras, remporte l'Affordable Nutrition Scale-up Challenge. Ce défi, initié par EIT Food et Blendhub, avait pour objectif de sélectionner des offres d'ingrédients innovants et durables.

EIT Food et Blendhub se sont associés pour accompagner 10 startups dans le développement de solutions durables pour la transition alimentaire. Ils recherchaient des entreprises produisant des ingrédients ou des formulations à base de poudres pouvant être développés dans trois catégories : les boissons, produits de boulangerie, produits laitiers ou substituts laitiers.

Ecrit par le 21 avril 2026

[Lire également - « La startup agroalimentaire Green Spot Technologies s'implant à Carpentras »](#)

Avec ses ingrédients fermentés et upcyclés sous forme de poudres à haute valeur nutritive, Green Spot Technologies, dont les laboratoires de recherche et développement industriel sont implantés à Carpentras, a su convaincre les jurys des trois catégories. Ce prix va permettre à l'entreprise, qui emploie une vingtaine de salariés en France répartis sur deux sites, de finaliser son offre de marché accompagnée de partenaires du marché européen et international.

Un partenariat à grande échelle

EIT Food rassemble une communauté européenne de professionnels qui travaillent sur des projets d'innovation dans le domaine de la nutrition. Ils accompagnent les entreprises dans le développement de leurs solutions. Blendhub est quant à elle une entreprise située en Espagne qui produit des aliments durables grâce à son réseau mondial de centres de services alimentaires. Ce réseau permet d'aider les entreprises qui le composent afin d'accélérer la production de ces aliments innovants.

A la suite de la cérémonie de remise de prix, qui aura lieu ce lundi 11 septembre dans les locaux de Blendhub, à Murcia (Espagne), Green Spot va bénéficier de l'expertise de l'entreprise pour la commercialisation de ses ingrédients.

J.R.

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

Ecrit par le 21 avril 2026



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

Ecrit par le 21 avril 2026



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 Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

Ecrit par le 21 avril 2026



Ecrit par le 21 avril 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.

Ecrit par le 21 avril 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

Ecrit par le 21 avril 2026

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obama), 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 Glenn Viel avec Lisa Bréchet.

Écrit par le 21 avril 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.

Beaumes-de-Venise lauréate du programme

Ecrit par le 21 avril 2026

'Patrimoine naturel et Biodiversité 2023'



Initié par la [Fondation du Patrimoine](#), le programme 'Patrimoine naturel et Biodiversité' accompagne divers projets chaque année visant à rendre la France « plus belle et plus durable. » Cette année, un projet vaclusien a été retenu : la création d'un verger conservatoire d'espèces anciennes à Beumes-de-Venise.

Dès sa création en 1996, la Fondation du Patrimoine a reçu pour mission de préserver le patrimoine national, incluant le patrimoine naturel. C'est dans ce cadre que s'inscrit le programme 'Patrimoine naturel et Biodiversité'. Cette année, les lauréats se partageront une dotation globale d'un million d'euros.

Afin de mesurer l'impact environnemental des projets qu'elle accompagne, la Fondation a fait réaliser

Ecrit par le 21 avril 2026

une étude permettant d'évaluer ses résultats et de mieux sélectionner ses projets. Cette étude a permis de 10 indicateurs qui ont été appliqués à 16 projets en 2022 et qui ont révélé que 810 espèces (faune et flore) ont été préservées en moyenne par projet, 50% d'éco-matériaux ont été utilisés en moyenne par projet d'éco-rénovation, 40% de gains énergétiques ont été remarqués sur la consommation annuelle pour les projets de bâti concernés, 85% des projets ont une visée pédagogique, 6 objectifs de développement durable sont pris en compte parmi ceux définis par l'ONU, et 1000€ investis par la Fondation du Patrimoine permettent la sauvegarde ou la restauration dans l'environnement de 310 espèces naturelles en moyenne.

Le verger conservatoire de Beumes-de-Venise

Le projet lauréat à Beumes-de-Venise est porté par l'association Les Courens. Il entre dans la catégorie 'Nature aménagée & préservation de la biodiversité' du programme. En étant sélectionné, le projet a obtenu une aide de 30 000€ de la part de la Fondation du Patrimoine.

Le premier objectif du projet est de créer un verger conservatoire en vue de préserver les espèces anciennes qu'il contient, telles que le pistachier, le câprier, l'abricotier rosé, le genévrier, le figuier, l'amandier, ainsi que le muscat des murs. Le second est de partager avec le grand public les pratiques permettant de développer d'autres vergers. Ce verger conservatoire constituera une base de recherche, d'enseignement et d'expériences afin de promouvoir la biodiversité, les métiers liés à l'agriculture, ainsi que la gestion de l'eau.

Avec l'aide financière reçue, l'association compte faire des travaux d'identification et de validation des pieds mères, de remise en état des murs de soutènement, d'installation d'un système d'irrigation au goutte à goutte et des essais de paillage et de manchonnage, et de suivi d'études sur la multiplication des plants après récolte. Les travaux devraient débuter en octobre prochain et s'achever en 2025.

Un nouveau délégué régional de la Fondation du Patrimoine en Provence-Alpes-Côte d'Azur

[Frédéric Pierret](#) succède à Danielle Bellon à la tête de la délégation régionale de la Fondation du Patrimoine en région Paca. Titulaire d'une licence d'histoire et ancien élève de l'ENA, Frédéric Pierret a d'abord travaillé dans le corps préfectoral, avant d'être directeur du tourisme au ministère du Tourisme, directeur exécutif de l'Organisation mondiale du Tourisme. Il a ensuite créé l'association 'Alliance 46.2, Entreprendre en France pour le tourisme' et il a ensuite présidé la société de conseil 'Tourisme et Stratégie'. Depuis 2002, la délégation PACA de la Fondation du patrimoine a accompagné plus de 650 souscriptions, a collecté plus de 9 millions d'euros, a attribué 923 labels, et obtenu l'adhésion de 40% des communes de la région.

V.A.

Ecrit par le 21 avril 2026

Trophées du sport Vauclusien 2023 : 16 lauréats et 90 bénévoles mis à l'honneur



Le 12 mai dernier, lors de la remise des Trophées du Sport Vauclusien organisée à l'auditorium Jean-Moulin du Thor, le Département de Vaucluse et le comité départemental olympique et sportif (CDOS) ont récompensé les acteurs du mouvement sportifs, des athlètes aux entraîneurs en passant par les bénévoles et les associations.

« Depuis 2016, les Trophées du Sport constituent un moment fort de l'année où les sportifs, professionnels ou amateurs, dirigeants d'associations, bénévoles et supporters aiment se retrouver, déclare Dominique Santoni, présidente du département de Vaucluse. Grâce à leur engagement et à leur travail, le sport en Vaucluse est vivant. » Cette dynamique va s'intensifier jusqu'au passage dans le département de la flamme des Jeux olympiques et Paralympiques de Paris 2024. « Jusqu'aux compétitions, nous proposerons des rendez-vous réguliers, ouverts à tous, afin de bien montrer que le

Écrit par le 21 avril 2026

Vaucluse se prend aux Jeux ! » ajoute Christelle Jablonski-Castanier, vice-présidente de la commission sport, vie associative et collègues.

Au total, 16 lauréats dans 8 catégories ont été récompensés pour l'image exemplaire qu'ils véhiculent et l'éthique dont ils font preuve. Parmi ces différents lauréats, trois champions ont été distingués pour leurs performances individuelles de niveau national ou international : Sylvain André (BMX), Théo Viens (Canoë) et Luuk Chambeyron (Triathlon Xterra). Deux autres trophées ont récompensé les performances collectives et ont distingué : Camille Maire et Mathilde Doudoux (BMX Race), championnes d'Europe par équipes 2022, ainsi que Florian Guttadoro, Guillaume Mautz et Yann Verdi (Rugby à XIII fauteuil), vice-champions du monde 2022.

Ecrit par le 21 avril 2026



Ecrit par le 21 avril 2026

Le champion de BMX Sylvain André distingué pour ses performance individuelles © Régis Cintas-Flores

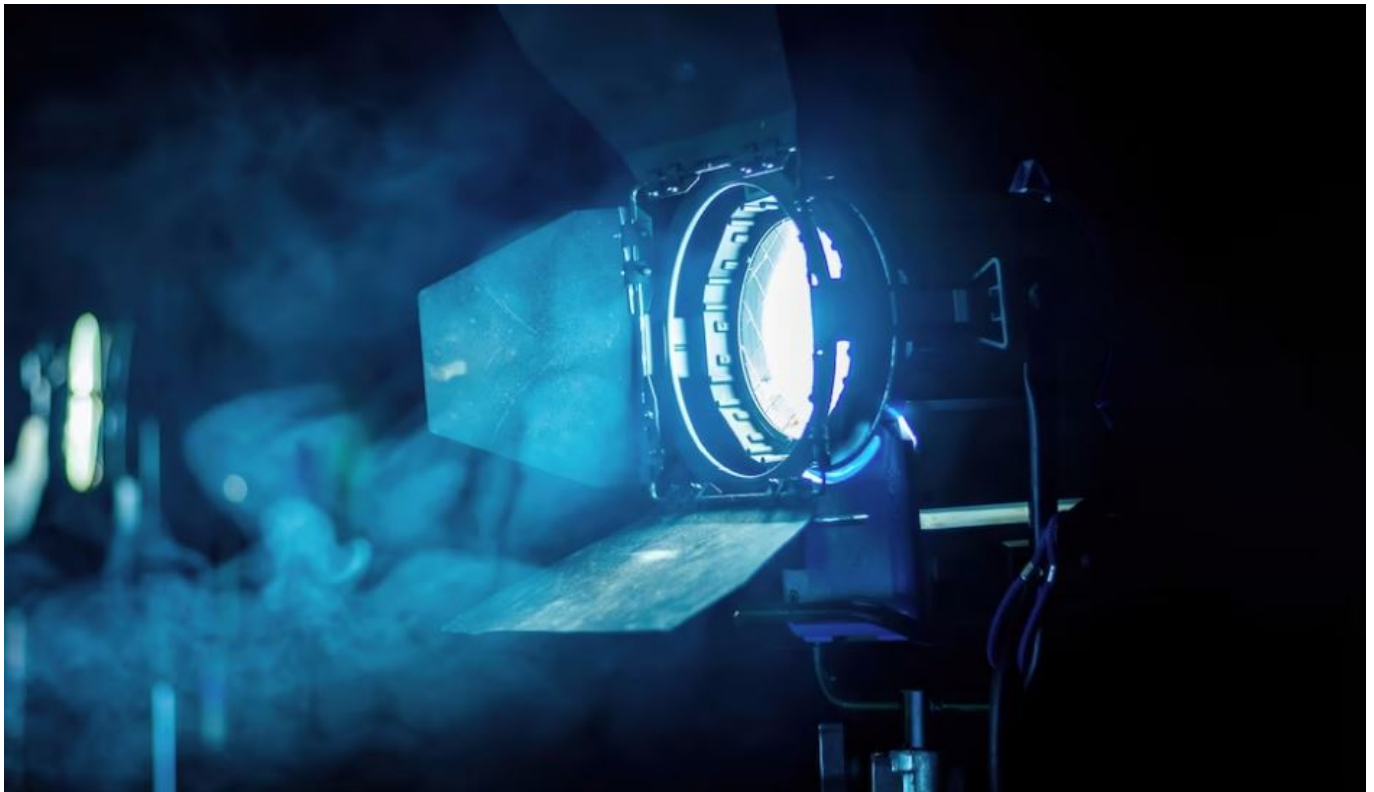
90 bénévoles mis à l'honneur

Enfin, 90 bénévoles (dirigeants, accompagnateurs, arbitres ou éducateurs) ont été mis à l'honneur, « car ils font vivre les clubs avec passion, dynamisme, disponibilité et bonne humeur ». « Cette séquence est pour moi primordiale, explique Christelle Jablonski-Castanier. Nous avons tant besoin d'eux au quotidien pour faire vivre les clubs. Ce sont des femmes et des hommes de l'ombre qui n'aiment pas forcément la lumière. Ce soir, ce sont eux aussi les champions. »

J.R.

L'École des Nouvelles Images lauréate de l'appel à projet 'France 2030 - La grande fabrique de l'image'

Ecrit par le 21 avril 2026



A l'occasion du Festival de Cannes, qui a débuté le 16 mai et s'achèvera le 27 mai, la ministre de la Culture Rima Abdul-Malak et le [Centre national du cinéma et de l'image animée \(CNC\)](#) ont annoncé les 68 projets retenus pour l'appel à projet 'France 2030 - La grande fabrique de l'image'. Parmi eux, 34 sont des organismes de formation, dont l'[Ecole des Nouvelles Images](#), implantée à Avignon et Carpentras.

« Quelle joie d'être reconnu par l'État français comme un acteur majeur de la formation en Cinéma d'animation & Jeu vidéo, a déclaré l'établissement sur ses réseaux sociaux. C'est une page importante qui s'écrit pour notre école et ses étudiants. »

Le dossier de l'école avignonnaise pour l'appel à projet 'La grande fabrique de l'image' liste plusieurs objectifs : structurer l'éco-responsabilité dans la création des images de synthèse, développer nos filières de formation, ou encore favoriser l'accès au plus grand nombre. Dans sa démarche, l'établissement a été soutenu par la [Région Sud](#), l'agence [RisingSud](#) et le [Cabinet EY](#).

350 millions d'euros

Le projet 'La grande fabrique de l'image' de France 2030 a pour ambition de faire de l'Hexagone un leader des tournages, de la production de films, séries et jeux vidéo, de la post production (effets spéciaux notamment) et de la formation aux métiers du cinéma et de l'audiovisuel. Pour se faire, l'Etat a prévu un budget de 350 millions d'euros. Ce projet n'a pas seulement un enjeu économique et industriel

Ecrit par le 21 avril 2026

mais il s'agit surtout de défendre le modèle d'indépendance, de diversité, de liberté de création et de souveraineté culturelle du pays.

En 2022, 2,4 milliards d'euros ont été investis dans la production (cinéma et audiovisuel). D'ici 2030, le volume des productions culturelles pourrait doubler. Aujourd'hui, la France manque tout de même d'infrastructures de tournages. « Notre ambition est d'élargir et de diversifier le vivier de talents, aussi bien créatifs que techniques, de développer les compétences de la filière et d'offrir à la jeunesse l'opportunité de porter de nouveaux récits pour nourrir nos imaginaires », a affirmé Rima Abdul Malak.



[Loic Etienne](#) (directeur du studio [Circus Avignon](#)), [Alexandre Manzanares](#) (responsable des effets visuels chez [TNZPV Productions & Studio](#)) et [Julien DEPARIS](#) (directeur de [l'Ecole des Nouvelles Images](#)) avec la Ministre de la Culture [Rima Abdul Malak](#) (© Ecole des Nouvelles Images)

Ecrit par le 21 avril 2026

68 projets retenus dans 12 régions

Sur 175 dossiers de candidature déposés, 68 projets ont été retenus dans 12 régions : 11 studios de tournage, 12 studios d'animation, 6 studios de jeu vidéo, 5 studios d'effets spéciaux et post-production, ainsi que 34 organismes de formation. Les deux tiers des projets sont implantés en dehors de l'Île-de-France et certains sont dans des territoires d'outre mer (La Réunion, Martinique, Guadeloupe).

Les projets sélectionnés devraient permettre de doubler la surface de plateaux de tournage pour atteindre 153 000m² et quasi-quadrupler la surface de décors extérieurs permanents pour atteindre 187 000 m², ce qui placera la France en tête de l'Europe continentale. Ils devraient également garantir une accélération et une ouverture nouvelle sur la formation, une réduction de l'empreinte carbone de la filière et le développement d'activités écoresponsables, une consolidation territoriale autour de pôles d'excellence réunissant le meilleur des studios et le meilleur de la formation, ainsi qu'un développement des créations d'emplois, des retombées économiques et de l'attractivité touristique des territoires.

Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 - 3e épisode : une finale avant la lettre

Écrit par le 21 avril 2026



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 ».

Ecrit par le 21 avril 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 Jocas](#), 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!

Ecrit par le 21 avril 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.

Ecrit par le 21 avril 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 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026



Écrit par le 21 avril 2026

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

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026



Ecrit par le 21 avril 2026

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

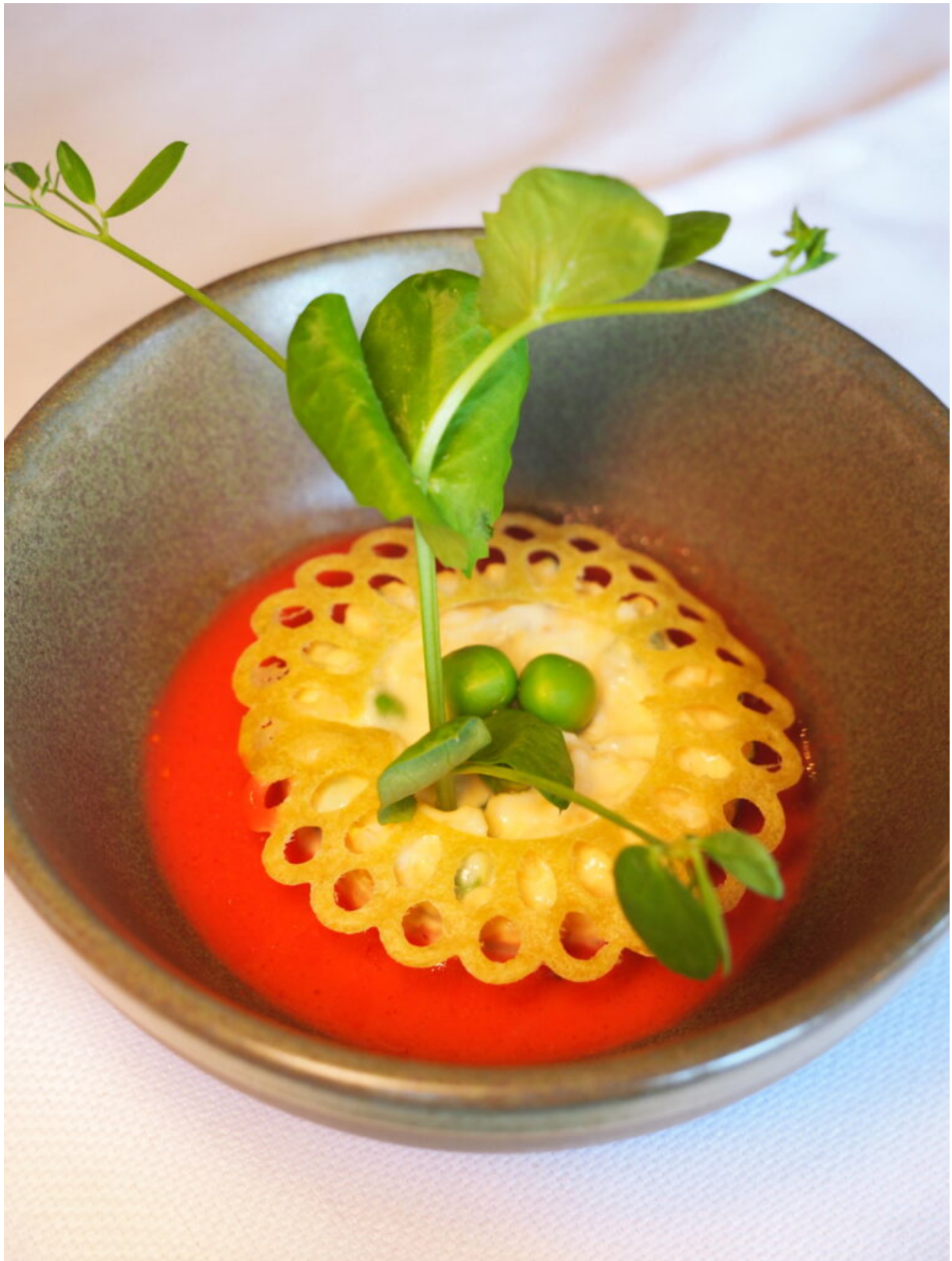
Enfin, pour le dessert, c'est [Ewen Martin](#), chef de cuisine de 28 ans à [l'Hôtel des Bories de Gordes](#) a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet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

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026



Ecrit par le 21 avril 2026

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

21 avril 2026 |



Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026

21 avril 2026 |



Ecrit par le 21 avril 2026

Ecrit par le 21 avril 2026



Ecrit par le 21 avril 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