Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

Châteauneuf-du-Pape : C'est parti pour les 13e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour mémoire, ce concours a pour but de réunir de jeunes chefs autour d'un thème fédérateur : respecter les saisons et les produits et réaliser un plat en accord avec un vin.

Ce sont les descendants de la famille Bréchet (les frères Laurent et Julien) qui gèrent aujourd'hui ce domaine de 70 hectares créé en 1767, l'une des plus anciennes propriétés vini-viticoles de Châteauneuf-du-Pape. Et Laurent Bréchet n'est pas peu fier d'annoncer que la revue britannique 'Decanter' vient de classer Vaudieu en tête des vins de la Vallée du Rhône.

Pour la rentrée 2023, le jury était composé de Julien Roucheteau (de la Réserve de Beaulieu, 5 étoiles dans les Alpes-Maritimes), de Stéphane Hénon et Serge Dupire (comédiens dans « Plus Belle la vie »), de la présentatrice TV Séverine Ferrer, de l'humoriste Titoff et de l'ancien footballeur Claude Le Roy, entraîneur d'Amiens (quand Emmanuel Macron jeune, y jouait, en 1980), du Cameroun, du Sénégal, du Congo, du Ghana ou du Togo.

Pour l'entrée, c'est Benoit Perrotin de 'La Gaudina Luberon – Goult' qui a concocté une déclinaison de courge avec coquille Saint-Jacques et mandarine, accompagnées d'un Patrimonio blanc. Ensuite, Louis Thomas, chef du restaurant 'La frangine' à Marseille a proposé 'Un pigeon à la braise, chou farci et navets' arrosé d'un Vaudieu Val de Dieu 2017, avec sa robe sombre à reflets violines, mélange de Grenache et Syrah sur galets . Enfin, le dessert mis au point par Florian Descours, chef à 'La Boria-

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 17 novembre 2026

Veyras' en Ardèche était une salade d'oranges, chocolat et cardamome arrosée d'un vin doux naturel rouge de Rasteau, plus précisément du Château Bressy-Masson.

Finalement, le tiercé gagnant était donc le plat, le dessert et l'entrée. Vainqueur de cette 1ère manche 2023, Louis Thomas pour son subtil pigeon cuit à la braise, farci aux marrons et trompettes de la mort, accompagné d'un chou kale, d'agrumes et de navets. Louis Thomas, un ancien reporter qui a lâché son appareil photo pour affûter ses premiers couteaux et puiser son inspiration dans la garrigue. Et c'est tant mieux pour nous. Vous pouvez le retrouver à Marseille, 225 rue Paradis, dans le 6e arrondissement, pas loin de la préfecture des Bouches-du-Rhône.

Prochaine manche de la compétition au Domaine de Vaudieu, le lundi 6 mars à Châteauneuf-du-Pape.




Stéphane Hénon (qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette).

Plus belle la vie

Deux comédiens étaient jurés de cette 1re manche des Rencontres de Vaudieu 2023, Stéphane Hénon

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

(qui joue le rôle du policier, le capitaine Jean-Paul Bauer) et Serge Dupire (Vincent Chaumette). La série tournée à Marseille à partir du 30 août 2004 qui s'est arrêtée, au bout de 4665 épisodes, le 18 novembre dernier. Chacun réagit à sa façon après cette interruption au bout de 18 ans de rendez-vous quotidiens.

Serge Dupire, né au Québec a fait du théâtre et du cinéma avant d'être au générique du feuilleton. « Je suis un intermittent du spectacle, c'est la vie d'artiste, ça fait 46 ans que je suis dans le métier. J'ai eu la chance d'avoir 3 enfants, 3 fils, dont un né ici, à Marseille, Stanislas qui a 6 ans. Certes, c'est bizarre quand ça s'arrête, ça manque d'empathie, mais depuis la fin du tournage, j'ai enchaîné pour Amazone, pour TF1, ma vie continue à Marseille. »

Quant à Stéphane Hénon, le flic, il continue aussi à travailler, à tourner. « Dans la série 'Léo Mattéi' sur TF1, pour 'Meurtres à Font-Romeu' sur France 3. Je suis content d'avoir participé à cette série avec de magnifiques techniciens, avec des acteurs qui sont devenus des copains, des potes,comme une famille. Notre boulot c'est aussi notre passion c'est de trouver du travail, de jouer des rôles. Cette série était le miroir de notre société, de ses évolutions, je suis fier d'y avoir participé, elle a accompagné la vie de millions de téléspectateurs, elle leur a donné de l'amour, du bonheur, une part de rêve, c'est le principal. D'ailleurs, je continue à vivre, ici, dans le sud, en Camargue, avec mes trois enfants. »

En 2020, les Rencontres gourmandes poursuivent sur leur lancée

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026



Organisées depuis une décennie par Laurent Bréchet (Château Vaudieu) et Dimitri Kuchenbrod, ces rencontres ont pour objectif de réunir de jeunes chefs de la région autour d'un thème fédérateur respecter les saisons et leurs produits, réaliser un plat et l'associer à un vin, en accord parfait avec les mets.

Pour ce premier rendez-vous de 2020 (ndlr : et le second de cette cession 2019/20), le jury était notamment composé de Bruno Verjus, chef du restaurant 'La Table' à Paris, ancien critique gastronomique et étoilé Michelin, d'Emmanuelle Boidron, comédienne (fille de Roger Hanin dans la série télévisée 'Navarro'), de Stéphane Hénon (l'inspecteur Bauer, dans le feuilleton 'Plus belle la vie') et de Manuel Amoros ancien international de football.

C'est le marseillais du restaurant Sépia, sur le Vieux-Port, Paul Langlère pour une 'Caille en 2 façons, pomme de terre fumée et endives caramélisées aux coques', accompagnée d'une AOC Gigondas du Domaine des Bosquets, Cuvée La Colline 2014. Un jeune chef prometteur qui a débuté chez Ducasse au Plazza Athénée et a continué à l'Intercontinental de Marseille, aux côtés de Lionel Lévy avant d'être consacré jeune talent par Gault & Millau en 2017 et de s'installer Rue Vauvenargues, au pied e la Bonne Mère.

Une saison de haute volée

Deuxième, l'avignonnaise Amélie Nogier pour son entrée, 'Duo de Saint-Jacques', une grillée, grillée à la perfection avec une purée de carottes des sables à l'orange et bouillon de thé fumé, l'autre, façon gravlax

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 17 novembre 2026

au citron de bergamote et pamplemousse blanc, kumquats confits, servi avec un 'Pacherenc du Vic Bilh' sec blanc du domaine Strateus des Pyrénées-Orientales. Elle a fait ses classes auprès de Christian Etienne et Bruno d'Angélis avant d'intégrer la brigade d'Alain Ducasse à Monaco et de revenir dans la Cité des Papes, pour y créer 'Le Lapin Blanc' situé 101 rue Bonneterie.

Enfin, troisième, l'Alsacien Stéphane Riss pour son dessert : 'Variation autour du chocolat Kalingo' de la Maison Valrhôna (Tain-l'Hermitage) et d'ananas au gingembre et au citron vert en minestrone et sorbet avec biscuit streusel aux épices. Servi avec un 'Val de Dieu' 2013 de Châteauneuf-du-Pape. Il officie à la Table de Sorgues après être passé par 'Le Martinez' à Cannes. Des Rencontres gourmandes de Vaudieu d'un très haut niveau et qui augurent d'une saison 10 de haute volée.

Ça plane pour la famille Bréchet

Décidément, ça plane pour la famille Bréchet, propriétaire du Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape depuis 1767. Déjà, en juin dernier, les frères Bréchet, Laurent et Julien, avaient eu l'heureuse surprise d'accueillir (en toute discrétion, services spéciaux obligent…) l'ex-première dame des Etats-Unis, Michelle Obama, encadrée par une escorte d'une demi-douzaine de limousines noires blindées, qui avait participé à une dégustation avant d'emporter une sélection des meilleures cuvées, direction Washington. Et cette année 2020 débute par une commande prestigieuse : 2 500 bouteilles de rouge Château Vaudieu 2016 qui seront servies à bord de la flotte de la compagnie aérienne Swissair aux passagers en 1re classe. « L'important, c'est la qualité de nos vins » commente modestement Laurent Bréchet.