

Ecrit par le 14 avril 2026

A Châteauneuf-du-Pape, la truffe sublime les accords mets & vins des 16e Rencontres Gourmandes de Vaudieu



Pour ce chapitre d'hiver, un mets de roi au menu : le diamant noir de chez Plantin, qui conjugue l'art de la truffe comme personne dans la Vallée du Rhône.

Parmi les jurés chargés de la notation, le chef étoilé du Cannel sur la Côte d'Azur, Bruno Oger, les comédiens Séverine Ferrer, Serge Dupire et Joackim Latzko, les soeurs Bréchet, Tara et Elise, ainsi que des représentants des partenaires Pro Natura, Vals, Valrhôna et La Maison Ferroni.

Comme l'ont rappelé en introduction, les organisateurs, Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod, « Ce concours saisonnier de gastronomie a pour but de réunir des jeunes cuisiniers de talent qui respectent

Ecrit par le 14 avril 2026

les fruits et légumes de saison et qui savent les accorder avec un vin. »

Pour l'apéritif, sur la terrasse ensoleillée de Vaudieu qui donne sur un immense cèdre planté en 1776, les invités ont dégusté un Beaumes-de-Venise blanc du « Domaine de Durban », dont le jeune vigneron, Gaétan représente la 4ème génération de la Famille Leydier.

Ensuite, tout le monde est rentré dans la salle à manger où le concours a débuté par une entrée signée Denis Martin. Il a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, puis remporté le Trophée du jeune talent Auguste Escoffier. Il a travaillé à l'Hôtel d'Europe, puis chez Baumannière et a posé ses valises en juin dernier dans le Gard Rhodanien à Saint-Hilaire d'Ozilhan, comme chef du restaurant « La Belle vie ». Il a concocté un plat à base de poisson, la sériole de Méditerranée marinée au vieux vinaigre de Xeres, avec un crémeux d'artichaut à la truffe noire et une concentration d'épinards au beurre de noisettes torréfiées. Elle était accompagnée d'un blanc 100% grenache de la Cuvée 2009 du Clos du Belvédère de Vaudieu, une acidité qui allait bien avec l'amertume de la recette.



L'entrée ©DR

Pour le plat, place à Thomas Sanvoisin de « La Table d'Emilie » à Marseillan, dans l'Hérault avec un « Filet de caille farcie aux truffes Plantin dans un jus d'endive braisée et d'oabika », un concentré de cacao de chez Valrhona, qui apporte de profonds arômes. Le tout avec un AOC Châteauneuf rouge des parcelles de Val de Dieu, un trio de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre. Et une robe sombre, violette

Ecrit par le 14 avril 2026

et tannique.



Le plat ©DR

Enfin pour le dessert, le chef du restaurant « Le Joat », rue des Trois Faucons à Avignon, Joris Tixador a su allier un trio surprenant et audacieux : chocolat au lait, lentilles frites et truffes où saveur, finesse et légèreté apportent profondeur et gourmandise. Surtout servi avec un muscat 2022 à petits grains blancs Beauges-de-Venise, de la Maison « Durban ». Un vin doux naturel aux arômes d'abricot mûr, de miel et de fleur d'oranger.

Ecrit par le 14 avril 2026



Le dessert ©DR

Et c'est lui qui est arrivé en tête du classement pour la richesse de son goût, de ses textures et de ses saveurs. A la 2e place, l'entrée à la caille et à la 3e, le poisson. Au classement, dans l'ordre Joris Tixador, Denis Martin et Thomas Sanvoisin.

Bravo à tous les 3 et ceux qui les ont accompagnés en cuisine et lors du service pour leur créativité, leur implication et leur mise en valeur des bons produits de Provence et de la Mer Méditerranée. Une fois de plus, la convivialité, le partage et la transmission étaient au coeur d'une gastronomie de qualité, vivante, toujours renouvelée. Rendez-vous le 23 mars pour la 3ème manche de cette Saison 16 des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Andrée Brunetti

Écrit par le 14 avril 2026

Toujours aussi gourmandes les Rencontres de Vaudieu pour leur nouvelle saison



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).

Ecrit par le 14 avril 2026

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.

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 Cavailon. 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