

Ecrit par le 25 avril 2026

Vaudieu : 3e manche des Rencontres Gourmandes 2026 avec un menu à se lécher les babines



Après l'apéritif pris sur la terrasse en plein soleil, les hôtes, Laurent Bréchet, propriétaire du [Château de Vaudieu](#) à Châteauneuf-du-Pape et [Dimitri Kuchenbrod](#), organisateur de ce concours, de jeunes chefs se sont félicités de voir [Denis Martin](#), un des talents distingués ici il y a à peine quelques semaines, recevoir sa 1re étoile du Guide Michelin pour sa table [La Belle Vie](#) à Saint-Hilaire-d'Ozilhan dans le Gard Rhodanien. Lui qui a été formé à l'École Hôtelière d'Avignon aux Fenaisons et qui a été notamment l'élève de [Bruno d'Angelis](#), ancien chef de [La Mirande](#) et de l'[Hôtel d'Europe](#).

Pour l'entrée, place à un consommé frais de navet boule d'or infusé délicatement à la citronnelle de Provence, lotte confite, purée de mâche et beurre blanc au citron de Syracuse élaboré par Thomas Wagnez, musicien puis cuisinier qui s'est installé au [Bistrot Léone](#) à Nîmes. Ce plat frais et relevé était

Écrit par le 25 avril 2026

accompagné d'un Pouilly-Fuissé 2023 1er cru 'Vignes blanches' du [Domaine Curveux](#) en Bourgogne. Ce monocépage 100% Chardonnay élégant aux notes d'agrume, noisette et vanille qui répondait aux nuances citronnées du poisson.

L'entrée consistait en un jarret de veau façon pastrami (c'est à dire en tranches fines, trempées dans la saumure, fumées et épicées), bonbons de blettes et pied de veau sauce maltaise (oeufs, zeste d'orange sanguine et beurre fondu). Concocté par Adrien Brunel du restaurant [Le Belvédère](#) sur les hauteurs de Crillon-le-Brave, ce plat était servi avec un Château Vaudieu 'Cuvée l'Avenue 2018' 100% Grenache noir, qui sublimait le jarret confit et la texture pressée de pomme de terre.

Enfin un biscuit kasha — à base de sarrazin grillé — crème chocolat et sauce aux figes séchées composait le dessert de Florence Laperche, cheffe du [Flaveurs](#) à Avignon, pas loin du MIN. Entre moelleux, toast, fine feuillantine croustillante et nappage Namelaka de chez [Valrhona](#), ce biscuit était accompagné d'un vin doux naturel ambré et doré de Rasteau, élevé en barriques pendant 30 moi, pas loin chez [Bressy Masson](#). Onctuosité, fraîcheur et croquant surprennent à chaque bouchée. Une harmonie où douceur et puissance se succèdent pour un effet waouh !

C'est ce magnifique dessert qui est arrivé en tête du concours, suivi de l'entrée et du plat. Un choix élaboré par le jury composé des comédiens [Rebecca Hampton](#) et [Serge Dupire](#), de la réalisatrice [Sara Forestier](#), du footballeur Manuel Amoros. Mais aussi d'un chef triplement étoilé (il y en a seulement 31 en France) [Franck Derouet](#) du [Clos des Sens](#) à Annecy, entre lac et montagnes. Étaient également jurés les partenaires de chez [Pronatura](#), la [Maison Ferroni](#), les [Eaux de Vals](#) et [Nespresso](#) qui se sont unanimement dits enchantés par ce repas qui aurait pu être celui de la finale de la 16e Saison de Vaudieu, tellement il était somptueux. Mais en fait elle est programmée le lundi 1er juin à Châteauneuf-du-Pape.

Vaison-la-Romaine met les petits plats dans les grands pour les 15 ans des Rencontres Gourmandes

Ecrit par le 25 avril 2026



Du 24 au 26 octobre, l'Espace culturel Patrick-Fabre de [Vaison-la-Romaine](#) se transforme en temple de la gastronomie conviviale. Pour leur 15^e édition, les Rencontres Gourmandes célèbrent les saveurs, la musique et le plaisir d'être ensemble, entre terroir et découvertes venues d'ailleurs. Tout le programme [ici](#).

Quand les jours raccourcissent, Vaison-la-Romaine s'illumine d'une autre chaleur : celle du partage et des bons produits. Chaque automne, les Rencontres Gourmandes rassemblent épicuriens, curieux et familles autour d'un même appétit de convivialité. Cette année, du 24 au 26 octobre, la manifestation fête ses 15 ans d'existence, et promet un week-end tout en saveurs, en rythmes et en sourires.

Un grand marché du goût

L'Espace culturel et ses abords se métamorphosent pour l'occasion en un vaste marché gourmand où se côtoient une cinquantaine de producteurs et quatre food trucks. Charcuteries, fromages, vins, miels, confiseries, biscuits, liqueurs, bières artisanales... la diversité est à l'honneur, avec des produits issus du terroir vauclusien mais aussi des saveurs d'autres régions et horizons : Bretagne, Alsace, Gers,

Écrit par le 25 avril 2026

Camargue, Antilles, Italie, Espagne ou même Canada. Entrée libre et gratuite, comme toujours, mais les visiteurs pourront se procurer pour 2€ le traditionnel verre collector, sésame indispensable pour déguster les cuvées proposées tout au long du week-end.

Une ambiance “lounge” et musicale

La grande nouveauté 2025 se trouve du côté des food trucks : la Ville a imaginé un espace “lounge” abrité, propice à la détente et à la dégustation. Ambiance feutrée, lumières douces et concerts “live” ponctueront les trois jours. David Rey, Lisa Nedellec, Livio Jay et d’autres artistes locaux offriront des parenthèses musicales délicieusement accordées à la gastronomie.

Écrit par le 25 avril 2026



Rencontres VAISON-LA-ROMAINE Gourmandes

24-26 octobre 2025
ESPACE CULTUREL

- Dégustations/Vente
- Soirées musicales
- Animations
- Halle producteurs

ENTRÉE GRATUITE

 www.vaison-la-romaine.com  mercantour events. 

Ecrit par le 25 avril 2026

Des ateliers et animations pour tous

Les enfants ne sont pas oubliés : des ateliers de maquillage gratuits animés par Emy & Merveilles rythmeront les matinées et après-midis de samedi et dimanche. Pour les plus grands, les ateliers “accords mets et vins” proposés par les Jeunes Agriculteurs du canton permettront d’aiguiser le palais tout en découvrant les subtilités du mariage des saveurs.

Deux dîners pop-rock

Et pour les amateurs de musique et de convivialité, deux dîners-concerts pop rock — vendredi avec Route 66, samedi avec Namas Pamous, transformeront la grande salle de l’Espace culturel en piste de fête.

Un rendez-vous qui a du goût

Née en 2010, la manifestation a su grandir sans perdre son âme. Elle est devenue un véritable symbole de l’art de vivre à la vaisonnaise : généreux, chaleureux, ouvert sur le monde. Au fil des ans, les Rencontres Gourmandes ont trouvé leur juste recette : un savant équilibre entre traditions locales, découvertes culinaires, musique et convivialité. Plus qu’un salon du goût, c’est un véritable rendez-vous de cœur où se célèbre, chaque automne, le plaisir simple de bien manger et d’être ensemble.

Les infos pratiques

Les Rencontres Gourmandes de Vaison-la-Romaine. Espace culturel Patrick-Fabre, Place François Cévert. Vendredi 24 octobre de 16h à minuit (inauguration à 18h30). Samedi 25 octobre de 10h à minuit. Dimanche 26 octobre de 10h à 19h. Entrée libre - Verre “collector” : 2€. Programme complet sur www.vaison-la-romaine.com. Tout le programme [ici](#).