Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

14èmes Rencontres Gourmandes de Vaudieu : victoire en finale de Marie Petit-Doux du « Beou »



Pour la 1ère fois depuis qu'existent ces Rencontres, la pluie s'est invitée sur la propriété de la Famille Bréchet à Châteauneuf-du-Pape. Ce qui n'a entamé ni le moral, ni la qualité des plats présentés aux jurés du concours qui promeut les jeunes chefs. A eux de mettre en valeur les fruits et légumes de saison.

Le jury était présidé par le chef Jacques Décoret de la Maison éponyme à Vichy et composé de la Présidente du Département de Vaucluse, Dominique Santoni, de 3 acteurs du feuilleton « Plus belle la vie » que sont Serge Dupire, Grégory Questel et Joackim Latzko et de la comédienne Florence Demay.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Et c'est la jeune cheffe Marie Petit-Doux du restaurant « Le Béou » , Rue Violette, en face de la Collection Lambert à Avignon qui est montée sur la plus haute marche du podium pour son « Sablé cacao, sorbet fenouil sauvage, fraises et vinaigrette ». Il était accompagné d'un nectar de vin doux naturel Rasteau Ambré 2021, 100% Grenache aux notes d'abricot, fruits secs et vanille.



Sur la 2ème marche : Elodie Li, de « La Maison Française » à Aix invitée au dernier moment après la défection d'un autre candidat. Elle a concocté une entrée très soignée, intitulée poétiquement « Fraîcheur du Japon qui honore le terroir de Provence ». A base de thon rouge et de bonite finement ciselés, de tomate rose de Bern, de concombre en salade, de citronnelle, de pâte de piment, d'éclats de yuzu surmontés de quelques fleurs bleutées de bourrache. A 28 ans, elle a abandonné une carrière de la finance pour se mettre avec talent aux fourneaux. elle avait choisi un Châteauneuf-du-Pape blanc maison, le « Picardan de Vaudieu 2023 » de la famille Bréchet. Un mono-cépage 100% Picardan, couleur or pâle avec des reflets irisés verts qui sublimait l'entrée.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Enfin 3ème, le plat, un suprême de volaille du Vercors avec artichauts et asperges découpées finement à la mandoline et agrumes concocté par Charlène Estevao qui vient d'ouvrir son restaurant à Pernes-les-Fontaines. Les jurés ont trouvé que ce blanc de poulet était trop sec malgré la créativité de la chef et la qualité du Vacqueyras rouge de Bernard Latour qui l'accompagnait.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Encore une saison gourmande qui se termine au Château de Vaudieu de la famille Bréchet, l'un des plus anciens et des plus élégants domaines de Châteauneuf-du-Pape puisqu'il date de 1767. Avec des jeunes talents créatifs, qui savent si bien mettre en valeur tous les fruits et légumes de Vaucluse, en accord avec les meilleures cuvées de Châteauneuf, de Vacqueyras ou de Rasteau. Bravo à eux et à l'an qui vient pour la 15ème édition!

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le Château de Vaudieu de la famille Bréchet, datant de 1767

Rencontres Gourmandes de Vaudieu, Saison 14 – Episode 3 : que du bonheur

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Encore une fois, les organisateurs Laurent Bréchet et Dimitri Kuchenbrod ont sélectionné de jeunes chefs doués, qui ont su concoter des recettes à partir de fruits et légumes de saison en accord avec des vins.

Après l'apéritif, un blanc monocépage (Vermentino) du Château de la Coulerette 2022 de La Londe-des-Maures (Var) servi sur la terrasse, avec vue imprenable sur un cèdre multi-centenaire, place à l'entrée. « Lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment arrosée de la Cuvée Clos du Belvédère (Châteauneuf-du-Pape blanc 2022). Une assiette bien structurée avec du pep's. Le chef, un autodidacte passé quand même par l'Institut Paul-Bocuse, Vincent Croce officie chez « Janeth » quartier de la Timone à Marseille, dans le 5ème arrondissement.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

La lotte maltaise » avec asperges brûlées, purée de patate douce et sauce orange-piment

Le plat, « Agneau et son bonbon d'épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse. De l'agneau à la fois croustillant et rosé servi avec sa farandole d'accompagnements. Visuellement : une assiette magnifique, digne d'une nature morte, avec une avalanche de goûts, de textures et de saveurs, accompagné d'un Lirac « Le Temps » du Domaine de la Tour 2016, aux arômes puissants de fruits noirs toastés à 99% Grenache et 1% Syrah.
Le chef, Simon Boyer, un jeune homme, a grandi à l'Isle-sur-La-Sorgue, a travaillé sur place, au « Vivier » avant de partir pour Bruxelles et de revenir à Avignon où il s'est installé sur la petite place des châtaignes son restaurant "Le coin caché". C'est là, au calme, qu'il met en valeur les productions locales pour les gourmets gourmands.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

L’agneau et son bonbon d’épinard, kimchi (ferment) de choux de Bruxelles, ail des ours, riz de veau aux amandes et citron confit corse

Enfin comme dessert, un trompe-l’oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre. Avec une rasade de vin doux naturel grenat de Rasteau, du Domaine Bressy-Masso 2020, une tuerie! C’est Charlène Estevao, cheffe du restaurant Lestevao à Pernes-les-Fontaines qui l’a imaginé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Trompe-l'oeil de carotte, glace de banane, banane flambée et noix de coco sous forme de mousse avec crumble de chocolat cacao de Valrhôna et gingembre

Finalement les jurés autour de Louis Gachet, meilleur ouvrier de France et chef de « La Feuillée » à Mane (O4), avec notamment Christophe Chiavola qui vient de recevoir sa 1ère étoile Michelin pour « Le Prieuré » à Villeneuve-les-Avignon et Manuel Amoros, l'ancien international de football ont rendu leur verdict : 1er le plat, 2ème le dessert, 3ème l'entrée.

Prochain rendez-vous à Chateauneuf-du-Pape pour la Finale, le 27 Mai.

Vaudieu : la 2e manche pour la chef Marie Petit-Doux, patronne du Beou à Avignon

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



14e Rencontres de Vaudieu : la chef Marie Petit-Doux, patronne du « Beou » à Avignon, remporte la 2e manche avec son dessert.

Organisé à Châteauneuf-du-Pape, au coeur du prestigieux Domaine de Vaudieu créé en 1767, ce concours est réservé aux jeunes cuisiniers qui mettent en musique des produits de terroir de saison en accord avec des vins rigoureusement sélectionnés, notamment par Laurent, Julien et Elise Bréchet, propriétaires des vignes et de ce château du XVIIIe.

Lundi 15 janvier, c'est donc Christian Moisa du restaurant « Gamel » à Nîmes qui a proposé l'entrée, une « Brandade en hiver », fumée au romarin, accompagnée d'un jus corsé de topinambour, de pickles de mangue et d'un croustillant de carotte violette, le tout arrosé d'un Châteauneuf blanc, « Les Clairettes de Gabriel » 2022.

Pour le plat, noix de veau cuite à basse température, mousseux d'artichaut, pleurote grillée au barbecue et laquée et huile de quinoa, une recette mise au point par Lucas Merley, du « Babet » à Vaison, servie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

avec un vin naturel.

Enfin, place au dessert, un entremet biscuit d'amande, graines de chia (qui font partie de la famille de la sauge), dattes, compotée d'ananas aux épices et ganache de chocolat de Valrhôna associé à un Gigondas rouge 2016 du Domaine des Bosquets dont s'occupe Julien Bréchet.

Finalement, les jurés, les comédiens Eric Laugérias, Rebecca Hampton et Serge Dupire et le réalisateur François Vincentelli, sous la présidence du Meilleur ouvrier de France Fabien Lefevre, ont élu Marie Petit-Doux pour son dessert. Elle officie au Beou Bistrot, rue Violette, juste après la Collection Lambert, sur la droite, dans l'ancienne maison familiale d'Henri Doux, le réputé joailler-bijoutier de la Rue Saint-Agricol et de la Rue Joseph-Vernet. Bravo à cette jeune chef pleine de talent!. L'entrée a été classée 2e et le plat, 3e.

Contact : Beou Bistrot 14 Rue Violette Avignon. 06 16 59 70 58. www.beoubistrot.com



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Le cru Lirac accueille avec succès son 1er Salon professionnel au coeur du Château de Clary



Clary, c’est le plus ancien domaine viticole des Côtes-du-Rhône sur la rive droite, puisqu’il remonte à 1775. Roquemaure et 3 autres communes gardoises (Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Géniès-de-Comolas et Lirac) constituent cette AOC (appellation d’origine contrôlée) attribuée en octobre 1947 et qui s’étend sur 715 hectares de vignobles.

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 31 octobre 2026

Une quarantaine de domaines présents

Lundi 13 mars dernier, était organisé un Salon professionnel qui a réuni cavistes, sommeliers et restaurateurs. Une quarantaines de domaines, caves coopératives et maisons de négoce étaient présents avec leurs bouteilles de blanc, rosé et rouges pour les faire déguster et expliquer leurs assemblages.

Puisque le Lirac peut jouer sur une dizaine de cépages, Bourboulenc, Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Marsanne, Mourvèdre, Picpoul, Roussanne, Syrah et Viognier. C'est dire si le vigneron a une large palette à sa disposition avec le maître de chais, pour obtenir une quintessence de saveurs, de goûts et de couleurs, qui, pour les rouges vont du grenat au rubis profond.

La Famille Bréchet était présente avec sa cuvée 'Plateau des Chênes' 2021 vinifiée à Vaudieu (Châteauneuf-du-Pape), « de la fraîcheur, une belle acidité et de l'équilibre » commente un dégustateur. Le Château Le Devoy Martine (Saint-Laurent-des-Arbres) qui appartient à la famille Lombardo depuis 4 générations, proposait notamment un blanc 2021 'Via Secreta' et un rouge 'Circius' (mistral en latin) avec 60% de Mourvèdre et un goût prononcé de fruits noirs, rouges, confits voire confiturés conseillés pour les daubes et les gibiers.

Présent lundi également, la famille Alain Jaume qui perpétue le métier-passion de vigneron depuis 1826, à Orange, sur la route de Châteauneuf. Avec le même sous-sol géologique (galets roulés, safres, sables) qui donne des vins amples, ronds et complexes. Du côté de la famille Maby on aime l'opéra, les cuvées ont pour nom 'Bel canto' ou 'Nessun dorma' et se caractérisent par des arômes riches, fins et intenses.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026





Cyril Chéhovah, du Château Clary à Roquemaure etsa cuvée ‘La part des anges’.

« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c’est le Lirac »

Quant au Château Clary qui accueillait ce 1er salon du Lirac, il était représenté par son jeune patron, Cyril Chéhovah, 30 ans qui a acquis avec sa famille les 160 hectares de vignes en 2010. Il propose, entre autres une cuvée haut de gamme rouge bio ‘La part des anges’. Elle a un fort potentiel de garde (15 à 20 ans) et s’accorde avec des plats gastronomiques.

« Le meilleur des Châteauneuf-du-Pape, c’est le Lirac » conclut, facétieux, un vigneron gardois, « Il a le même soleil, le même mistral, le même climat, le même sous-sol et surtout, il coûte moins cher ! »

Contact : contact@cru-lirac.com
04 66 50 25 45

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 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

Ecrit par le 31 octobre 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 31 octobre 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. »

Châteauneuf-du-Pape : Danh Cuong Nguyen remporte la XIIe édition des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le principe de ce concours porté par Laurent et Julien Bréchet du château Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape : trois jeunes chefs de la région se mesurent sur le thème du respect des produits de saisons et des accords met et vin. Chacun des chefs tirant au sort l'entrée, le plat et le dessert. Les rencontres se déroulent ensuite en quatre temps : trois phases de qualification avant que les vainqueurs participent à la finale qui se déroulera en juin prochain. Le tout départagé par un jury de professionnels, de personnalités et de sommeliers.

Un grand cru 2022

Au terme d'une saison XII de haute tenue, c'est donc Dan Cuong Nguyen qui a triomphé. Le jeune chef se retrouvait en finale avec Lorenzo Ferro du 'Bistrot de Lagarde' qui a concocté l'entrée. Un loup travaillé façon gravlax et marinade au fenouil sauvage, relevé avec un brin de wasabi, le tout accompagné du Clos Belvédère 2019 du Domaine de Vaudieu. Il s'est classé troisième.

Deuxième : Thomas Glucksmann du 'Bistrot de la Pastière' à Châteauneuf-de-Gadagne pour le dessert : cerises poêlées, ganache montée au chocolat Manjan 64%, crème glacée gingembre, biscuit-cake au cacao. Il a choisi 'Bella Casta' rouge Castigno 2021, un Saint-Chinian venu d'Hérault.

Quant au vainqueur, Danh Cuong Nguyen, après s'être qualifié pour la finale en avril dernier, ce jeune chef vietnamien, arrivé en France à l'âge de 24 ans aujourd'hui aux fourneaux de La Mirande à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé Florent Pietravalle, a confectionné le plat du concours : un ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d'aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge. Arrosé d'un Gigondas rouge 2012 du Domaine des Bosquets aux tannins fins qui subliment le plat.

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 31 octobre 2026



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

C’est avec ce plat, ‘ris de veau façon saucisse, avec un gâteau d’aubergines et jarret de veau confit, harissa de poivron rouge’ accompagné d’un Gigondas rouge du domaine des Bosquets, que Danh Cuong Nguyen a remporté la 12e édition des Rencontres gourmandes de Vaudieu de Châteauneuf-du-Pape.

Révéler les grands chefs de demain

Une fois de plus la Maison Bréchet qui organise ce concours depuis 2010 avait mis les petits plats dans les grands. Avec comme président du jury Benoît Vidal, chef de l’Atelier d’Edmond à Val d’Isère et comme jurés, l’ancien champion de football Manuel Amoros, le rugbyman Rémy Martin et l’humoriste marseillais Titoff.

Rendez-vous en septembre pour la saison XIII de ces Rencontres gourmandes de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape pour révéler les grands chefs de demain.

Une pluie d’étoiles Michelin sur les chefs d’Avignon et alentours

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



17 exactement, décernées ce lundi 16 mai à Châteauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu. Une seule femme, Fanny Rey de 'L'Auberge' à Saint-Rémy-de-Provence et 16 hommes. En haut de l'affiche, Glenn Viel de 'L'Oustau de Baumanière' qui a décroché pour la 3e fois 3 étoiles. Ce breton de 42 ans adore créer, inventer. Même les titres de ses plats innovent comme 'Les coûteaux les pieds dans l'eau' ou 'La laitue serrée, une fleur pas comme les autres'. Formé à l'Hôtel Meurice à Paris, il entame sa 8e année dans les Alpilles, tout en étant juré dans l'émission de M6 'Top Chef » pour la saison 13.

Partager le sens du beau

« Un plat, c'est une histoire, une présentation sans chichis ». Il ajoute : « Surtout, le propriétaire de l'établissement qui a reçu les plus grands personnalités du monde comme la Reine Elizabeth II d'Angleterre me laisse travailler, m'épanouir, être moi-même, il a envie d'avancer, ce n'est pas un financier mais un passionné, du coup je m'y sens bien. Ensemble on partage le sens du beau, du bon, du partage on est des artistes, des artisans du goût » conclut le triple étoilé.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026




Glenn Viel, chef de l'Oustau de Baumanière, et Frédéric Cruz, responsable de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon et partenaire du Guide Michelin.

Les autres étoilés

Ont reçu la fameuse plaque rouge Michelin pour leur étoile Jérémy Salia aux fourneaux de 'La mère Germaine' à Châteauneuf-du-Pape, Florent Pietravalle de 'La Mirande', Pascal Auger de 'La Vieille Fontaine' place Crillon ainsi que Mathieu Desmarest pour 'Pollen' à Avignon. Ce jeune villeneuvois est passé par les cuisines de l'Elysée puis de L'Hôtel d'Europe avant d'ouvrir son propre établissement rue Joseph-Vernet. Lieven Van Aken a été récompensé pour sa carte à 'L'Aupiho' du Domaine Manville aux Baux-de-Provence. Autres lauréats : Michel Marini, le chef du 'Champ des Lunes' au Domaine de Fontenille à Lauris, Julien Allano pour 'Le Clair de plume' à Grignan, Noël Bérard qui a succédé à Edouard Loubet au 'Mas de Capelongue' à Bonnieux, Marc Fontanne pour 'Le prieuré' de Villeneuve-lès-Avignon, Romain Gandolphe du 'Vivier' à l'Isle-sur-la-Sorgue, Christopher Hache pour son restaurant éponyme à Eygalières, Matthias Schütz le chef du 'Tourrel' à Saint-Rémy et enfin, Xavier Mathieu pour 'Le Phébus' à Joucas.

Frédéric Cruz de l'enseigne 'La Halle-Métro' installée au sein du MIN (Marché d'intérêt national). d'Avignon, partenaire du Guide Michelin, a salué « La qualité de cette cuisine créative, saine et authentique que proposent ces jeunes chefs récompensés qui sont les porte-drapeaux de la gastronomie et de l'excellence française ».

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Un bon millésime aussi pour les 'Bibs Gourmands'

Quelques jours auparavant, le domaine de Vaudieu avait également été le théâtre de la remise des Bibs Gourmands dont la Halle-Métro est également partenaires.

« Pas moins de 15 prix » souligne Frédéric Cruz, déjà partenaire du fameux petit Guide rouge pour les étoilés, il se félicite de cette collaboration nouvelle. « Nous partageons les mêmes valeurs que Michelin, une restauration saine, savoureuse, de qualité. Et le meilleur rapport qualité-prix, 39€ entrée-plat-dessert. En plus, là il s'agit de jeunes chefs qui deviennent plus visibles grâce à cette distinction. Ils ne se connaissent pas forcément, chacun est seul dans sa cuisine avec sa brigade, ils habitent loin les uns des autres, et là, ils se rencontrent, ils échangent, ils parlent ensemble ».

« En tout, avec Métro Avignon, nous travaillons sur un périmètre assez large, le Vaucluse, le Gard, la Drôme et les Bouches-du-Rhône. Nous avons 370 fournisseurs attitrés en maraîchage, charcuterie, fromage, épicerie, vin, cela booste les circuits courts et la proximité, comme le cochon du Ventoux ou les produits Filière. »

De son côté Laurent Bréchet qui recevait les promus dans son Domaine de Vaudieu a insisté : « C'est un échange gagnant-gagnant, les restaurants et le vin sont intimement liés, nous nous mettons en valeur mutuellement avec des plats qui magnifient nos cuvées et des millésimes qui magnifient vos plats. »



Les lauréats des Bibs gorumands ont pris une photo avec leur trophée rouge au pied d'un cèdre du Liban qui trône dans la propriété de Vaudieu. Il a été planté quand a été construit le château, c'est à

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

dire au XVIIIème siècle, en 1767, « C'est un gage de pérennité et de sérénité » explique Laurent Bréchet, le propriétaire des lieux.

Les 15 lauréats des Bibs Gourmands :
6 à table / Pascal Poulain à Caromb
La maison de Célou / M. Gouven à Châteauneuf-de-Gadagne
Côteaux et fourchettes / Cyril Glemot à Cairanne
Italie là-bas / Italia Palladino à Avignon
L'Agape / André Gleize Avignon
L'Oustallet Maïanen / Christian Garino à Maillane
Le clos Saint-Roch / Emmanuel Billaud à Maussanne
Auberge La camarette / Hugues Marrec à Pernes-les-Fontaines
Le bistrot des Roques / Benoît Perrotin à Saint-Pantaléon
Le bon temps / Rochard Auray à Sénas
L'Atelier Art des mets / Romain Dumas aux Taillades
Côté sud / Florian Perrin à Uchaux
Maison duo / Philippe Zemmour à Vaison-la-Romaine
Bistrot Villedieu / Gérald Azoulay à Villedieu
C'la vie / Richard Durand à Orsan

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



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 31 octobre 2026

Rencontres Gourmandes de Vaudieu : Danh Cuong Nguyen de ‘La Mirande’ remporte la 3e manche de la Saison 12



Ce jeune chef vietnamien arrivé en France à l’âge de 24 ans, est aux fourneaux de La Mirande à Avignon depuis 4 ans aux côtés du chef étoilé Florent Pietravalle. Pour le concours Danh Cuong Nguyen proposé une ‘Tarte’ sur laquelle était délicatement posés du poulpe, un risotto de boulgour, des artichauts à la barigoule, des pickles de courgettes, le tout accompagné d’un blanc AOC Provence du Domaine de la Tible au Cannet-des-Maures dans le Var. Une entrée qui a conquis le jury composé de Laurent Bréchet, propriétaire du Domaine de Vaudieu, Julien Roucheteau, MOF (Meilleur ouvrier de France) et chef de ‘La Réserve’ à Beaulieu, les comédiens Eric Laugérias, Serge Dupire et Stéphane Hanon ainsi que l’animatrice de télévision Sandrine Quétier.

Deuxième : Sergueï Bozhok, un ukrainien installé au bistro de ‘La Ferme Chapouton’ à Grignan en Drôme provençale pour son dessert original et subtil : des fraises fraîches, croustillantes et en extraction sur un lit de petits pois sucrés avec sorbet au chocolat blanc et graines de sarrasin torréfiées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Enfin, troisième, Christophe Schuffenecker, chef de 'La Colombe' à Bédoin sur le Ventoux pour son plat. 'Selle d'agneau rôtie, asperge al dente, pomme de terre nouvelle à l'huile d'olive confite, trait de jus de citron et vinaigre de Xeres'. Elle était accompagnée d'un Gigondas rouge 2014 de la cuvée 'La Colline' des Bosquets.

Une fois de plus les compétiteurs, 3 jeunes chefs pleins de talent ont su allier produits de saison et vins. Dernière manche de cette saison 12 des Rencontres Gourmandes le lundi 13 juin à Châteauneuf-du-Pape.

Châteauneuf-du-Pape : Les 12e Rencontres gourmandes de Vaudieu rendent hommage à l'œnologue Philippe Gambie

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



La dernière fois qu'on avait vu son imposante silhouette, c'était le 6 décembre 2021, à Vaudieu, chez les frères Bréchet. Et il s'en est allé, brutalement, 12 jours plus tard, à la veille de ses 60 ans, lui qu'on surnommait 'Le coach des vignerons' et 'L'apôtre du dialogue gustatif'. Reconnu internationalement pour ses qualités, diplômé de la faculté de pharmacie de Montpellier, de l'Ecole nationale supérieure des industries agricoles et alimentaires, cet ancien rugbyman prodiguait ses conseils avisés aux vignerons, en particulier dans la Vallée du Rhône. En 2010, Robert Parker l'avait élu œnologue de l'année et en 2011, le magazine 'Wine enthusiast' le classait dans le top 5 des œnologues.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Philippe Gambie, œnologue de l'année 2010, assis à la table du jury lors des Rencontres gourmandes de Vaudieu en décembre dernier.

Œnologue de l'année

En amont de cette Rencontre Gourmande, Laurent Bréchet, ému, a rendu hommage à sa « Générosité, à la force et la précision de ses assemblages hors du commun. C'était un œnologue de génie, humain, gourmand. Il nous manque déjà mais il sera toujours là. La meilleure façon de l'honorer aujourd'hui, c'est de servir les plus grandes cuvées qu'il avait réalisées, ici, dans notre cave du Domaine de Vaudieu ».

Après l'apéritif servi en plein soleil, sur la terrasse de Vaudieu, un pétillant naturel du Domaine des

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

Chancel de Mormoiron, la dégustation s'est ouverte avec « un dos de cabillaud en gravlax, mâche, salsifis en tagliatelles crus, rôtis, chips et un sablé thym-citron » préparé par Camille Danguien, une jeune chef originaire du Nord qui a travaillé sur l'île de Porquerolles, à Tignes et Vaugines avant de s'installer au 'O'Gastos' à Saint-Saturnin-lès-Avignon.
Ensuite, c'est Fabien Torrente du 'Bubo' à Marseille qui a proposé un 'Suprême de pintade cuit à basse température, accompagné de choux de Bruxelles en pickles, garnie d'un chutney d'échalotte, ravioles de navet boule d'or et jus de volaille à la betterave'. Il était accompagné d'un Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 'L'Avenue…'

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026



Le dessert de Thomas Glucksmann ayant remporté cette nouvelle édition des rencontres

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 31 octobre 2026

gourmandes.

Place au dessert

Enfin, place au dessert, un trio ‘chocolat, poire et noisette’ créé par Thomas Glucksmann du ‘Bistro de la Pastière’ à Châteauneuf-de-Gadagne. Ce jeune chef passe d’abord par les cuisines d’Alain Ducasse avant de s’installer à Avignon et officier à l’hôtel d’Europe et au Cloître Saint-Louis. Un dessert généreux et moelleux avec du chocolat azélia 35% en ganache, une poire en gelée au naturel et pochée au vin rouge, un biscuit Streusel au cacao et éclats de noisettes, arrosé d’un Gigondas 2018 du Domaine des Bosquets, qui a séduit le jury présidé par Eric Canino de ‘La Réserve Ramatuelle’ dans le Var et composé de l’ancien international de foot, Manuel Amoros, des comédiens Serge dupire et Stéphane Hénon (Plus belle la vie) et Eric Laugérias.

C’est donc Thomas Glucksmann qui a gagné, suivi de Camille Danguien et de Fabien Torrente dans ce concours dont l’objectif est de composer des plats avec des produits de saison et d’associer le plus gustativement possible les mets avec les vins.