

## 15e Rencontres Gourmandes de Vaudieu : une 2e manche sous le signe de la truffe



La 15<sup>e</sup> édition des [Rencontres gourmandes de Vaudieu](#) a débuté avec une première session en [novembre dernier](#). La 2<sup>e</sup> manche, qui s'est tenue ce lundi 3 février, a été remportée par la n°2 du Prieuré de Villeneuve-lès-Avignon.

Cette session était placée sous le signe de la truffe et son arôme unique, grâce à la [Maison Plantin](#), implantée à Puyméras et spécialisée depuis 1930 dans le fameux diamant noir. L'entreprise a doublé son chiffre d'affaires, passé de 18M€ à 30M€, et s'est imposée comme leader européen de la truffe avec un engagement maximum envers la qualité de ses produits.

C'est grâce à sa « lotte confite à la crème d'arêtes à l'huile de poireaux brûlés, ailes travaillées en gravelax et radis croquants à la truffe » comme entrée que [Marylou Le](#) (qui a travaillé aux côtés de la chef multi-étoilée Hélène Darroze pendant 4 ans à Londres) et seconde de cuisine du chef étoilé du [Prieuré](#), [Christophe Chiavola](#), a remporté cette 2<sup>e</sup> manche. Accompagnée d'un vin 'Clos du Belvédère' du [Château de Vaudieu](#), 100% Grenache blanc à la robe or pâle.

Ecrit par Andrée Brunetti le 4 février 2025



DR

En 2<sup>e</sup> position : le dessert, une déclinaison potiron, douceur de chocolat aux truffes noires d'hiver du chef Rayane Douvenou qui travaille au restaurant [Chez Serge](#), le spécialiste de la truffe à Carpentras. Avec un biscuit pressé au praliné et des graines de potiron et tuiles de truffes fraîches et servi avec un rouge 'Val de Dieu' (62% Grenache - 32% Syrah - 6% Mourvèdre) aux notes de cassis et d'épices grillées avec des tanins soyeux.



Ecrit par Andrée Brunetti le 4 février 2025



DR

3<sup>e</sup> : le plat, un suprême de volaille, jus de carcasse à la truffe avec mâche et purée de navet du chef Maxime Vicens du [Château de Montcaud](#) à Sabran servi avec 'Les Arbousiers' du Domaine de la Réméjeanne, un rouge rubis profond et intense. Maxime a fait des stages chez Serge Chenêt à Pujaut avant d'intégrer ce restaurant étoilé, à l'ouest de Bagnols-sur-Cèze.

Ecrit par Andrée Brunetti le 4 février 2025



DR

[Serge Ghoukassian](#), chef du restaurant éponyme à Carpentras, à côté du Parking des Platanes et amoureux de la truffe depuis toujours, était l'invité d'honneur de cette 2<sup>e</sup> manche. « Cette année, il y a une bonne production et la truffe est de qualité. Le juste prix se situe autour de 750€ le kilo, pas plus. À Carpentras, nous fixons en quelque sorte le prix étalon, officiel de la mercuriale, alors il ne faut pas exagérer. »

Parmi les jurés, le comédien Serge Dupire, les anciens champions de foot Marcel Dib et Manuel Amoros,



Ecrit par Andrée Brunetti le 4 février 2025

le chef du Prieuré, Christophe Chiavola, et des représentantes de la Maison Plantin. Prochaine manche des 15<sup>e</sup> Rencontres Gourmandes de Vaudieu le 24 mars à Châteauneuf-du-Pape.