

## Rencontres Gourmandes à Vaudieu : 15e année, 3e manche avec de jeunes chefs très créatifs



**Les règles du concours sont toujours les mêmes : proposer à des cuisiniers en devenir d'élaborer des recettes en fonction d'un panier de fruits et légumes de saison et en accord avec des vins de qualité et servir 40 assiettes aux jurés qui, à la fin, notent les plats et proclament le vainqueur.**

Ce lundi 24 mars, dans cette propriété de Châteauneuf-du-Pape qui date de 1767 et appartient à la famille Bréchet, sur la terrasse, les invités ont d'abord pris un apéritif avec un Lirac blanc 2023 'Plateau des Chênes'.

Puis, place à l'entrée de la chef Morgane Reboul-Cohen du restaurant Château Freycinet à Saulce-sur-Rhône (Drôme). Un rouget grondin mariné avec un crémeux de chou-fleur fumé et de la poudre d'arêtes. Le tout servi avec un vin d'Auvergne, un AOC Saint-Pourçain blanc 'Les Fables', assemblage de deux cépages, Chardonnay et Tressallier. Des vignes qui longent la rive gauche de la Sioule, un affluent de

Ecrit par Andrée Brunetti le 25 mars 2025

l'Allier. Un vin frais et minéral qui équilibre l'iode du rouget.

Pour le plat, une caille en deux façons : d'abord suprême cuit à basse température en croûte d'épeautre soufflé et ciboulette, ensuite tourte aux cuisses confites, figes séchées et cèleri-rave en croûte, crème d'amande et huile d'ail des ours, accompagné d'un Vaudieu 'L'Avenue 2020'. C'est le gardois de Pujaut, le jeune Bertrand Bresolin, qui travaille depuis 7 ans aux côtés de Mathieu Desmarest au Bibendum, Rue Joseph Vernet à Avignon, qui a réalisé cette alliance subtile.

Enfin le dessert a été confié à Erik Marchesan du restaurant Bec au Paradou, dans la vallée des Baux-de-Provence. Il avait comme panier dattes, carottes, miel, gingembre, chocolat, des éléments assez complexes à assortir et un vin doux naturel ambré, un Rasteau 2021 du Domaine Bressy Masson.



Ecrit par Andrée Brunetti le 25 mars 2025





Ecrit par Andrée Brunetti le 25 mars 2025



DR

Finally, after having heard the comments of each table and taking into account the notes of the jurors (Manuel Amoros, Serge Dupire, Elodie Frégé and Nicole Ferroni), it's the chef's dish of Bibendum, the curd in two ways that has arrived in first place and who has won this 3rd round of the season XV. Arrived 2nd in the entry, ranked 3rd in the dessert. But beyond the podium, bravo to these three young chefs promising and full of talent who have the life ahead of them to delight generations of demanding diners.

Rendez-vous le lundi 2 juin pour la Finale 2025 au Domaine de Vaudieu.