

Ecrit par le 22 novembre 2024

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



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 :

Ecrit par le 22 novembre 2024

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.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Ecrit par le 22 novembre 2024

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 12<sup>e</sup> 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.

---

## **Fédération des Vignerons indépendants de Paca, 23e édition d'Art & vin en préparation**

Ecrit par le 22 novembre 2024



**La Fédération des Vignerons Indépendants de Provence-Alpes-Côte d'Azur-Corse organise la 23<sup>e</sup> édition [d'Art & Vin](#) du 1er juin au 30 septembre 2021. Lieux vigneronniers et artistes doivent s'inscrire dès à présent.**

Depuis 1998, Art & Vin propose au public de découvrir des événements culturels : expositions de peinture, sculpture, photographies, concerts, spectacle de danse, performances, dans une cinquantaine de domaines et châteaux viticoles, caveaux, chais et vignes. Une façon pour les vigneronniers indépendants de faire découvrir leur domaine sous un autre angle, d'augmenter leur notoriété et de diversifier leur clientèle. Pour les artistes professionnels, l'assurance d'une visibilité et d'une promotion dans des lieux enchanteurs.

### **L'artiste et le vigneron**

Peintre, sculpteur, photographe, céramiste, graffeur, ou artiste de scène, musique, danse, théâtre... sont invités à s'exprimer sur un thème donné. Les vigneronniers participants après avoir consulté les fiches des artistes sélectionnés organisent expositions, concerts, soirées, performances dans leur domaine. Une rencontre en amont donc, mais aussi un véritable engagement de part et d'autre afin d'organiser au mieux l'exposition des œuvres qui s'étend sur au moins 4 semaines entre juin et octobre.

Ecrit par le 22 novembre 2024

## **Sous le signe de l'eau, 'Lignes de partage'**

La ligne de partage des eaux est une limite géographique qui divise hydrographiquement un territoire en plusieurs bassins versants. Gageons que ce thème, fidèle à l'attachement qu'ont les Vignerons indépendants pour l'environnement, sera source d'inspiration dans la représentation artistique de l'Eau sous toutes ses formes.

## **Qui sont les Vignerons Indépendants ?**

Le vigneron indépendant cultive sa vigne, élève et commercialise lui-même son vin. Responsable et engagé, il utilise des méthodes de travail innovantes dans le respect de l'environnement. Professionnel, il connaît parfaitement son métier, de la gestion du vignoble jusqu'à l'accueil et la vente de ses vins à ses clients.

## **Calendrier**

Les artistes qui souhaitent proposer une œuvre ou une action culturelle et les vignerons désireux de les accueillir sont invités à s'inscrire dès à présent sur le site [www.art-et-vin.net](http://www.art-et-vin.net), avant le 30 avril 2021. Fin mai, lancement de la nouvelle édition d'Art&Vin. Tout l'été du 1er juin au 31 octobre 2021, des expositions d'artistes ou de collectifs d'artistes dans les Domaines & Châteaux de la Région Sud. Contacter Sonja Barbier, Chargée de mission Art & Vin à la Fédération des Vignerons Indépendants de Paca Corse. 04 98 05 13 92 [info@art-et-vin.net](mailto:info@art-et-vin.net)

Michèle Périn