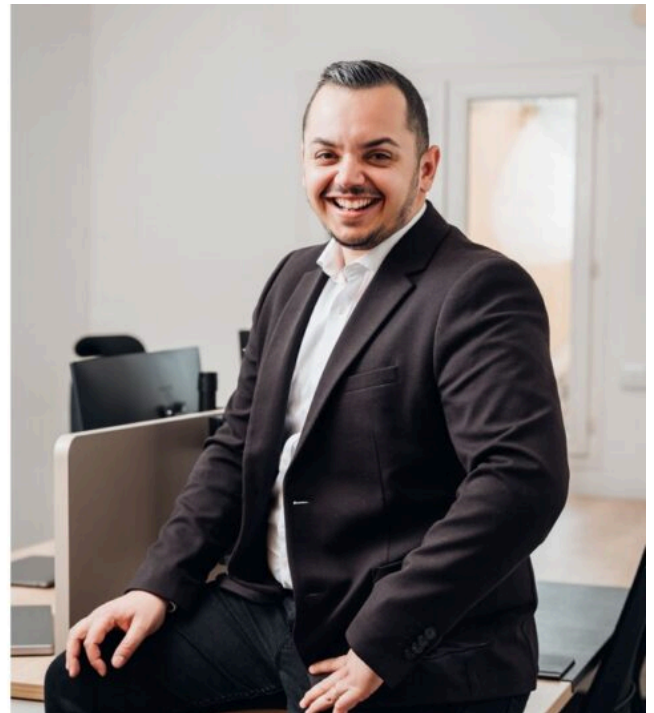


Ecrit par le 3 avril 2025

Tut Tut parmi les startups qui travaillent le plus avec les champions français du retail



Tut Tut



Alors que le service de livraison collaboratif [Tut Tut](#), né à Avignon, vient de célébrer son 3^e anniversaire, la startup continue de progresser et de se démarquer en intégrant le [top 10 des startups qui travaillent le plus avec les champions français du retail](#).

Les entreprises de retail, c'est-à-dire le commerce de détail, qui représente le dernier maillon de la chaîne de distribution, ont dû s'adapter aux modifications des usages de leurs clients ainsi qu'aux progressions technologiques ces dernières années. Elles se sont donc tournées vers des startups qui collaborent désormais avec des enseignes de grande distribution telles que Lidl, Leclerc, Super U, des enseignes de bricolage comme Leroy Merlin ou Mr Bricolage, mais aussi des enseignes telles que Cora, Ikea, La Fnac, et bien d'autres.

Le magazine numérique et business [Alliancy](#), dans le cadre de son programme 'What's Next, CIO ?', a établi le classement des 10 startups travaillant le plus avec les plus grosses entreprises françaises du retail. Dans ce top 10, on trouve notamment la startup vauclusienne Tut Tut, en 7^e position du classement.

« Nous sommes fiers d'intégrer avec Tut Tut France ce top 10 grâce à notre solution de cotransportage

Ecrit par le 3 avril 2025

qui révolutionne la logistique du retail », a déclaré [Vincent Chabbert](#), qui a lancé le service de livraison collaboratif en 2021. L'objectif de la startup est de capitaliser sur les trajets déjà existants des particuliers et sur l'espace non utilisé dans les véhicules afin de garantir des livraisons rapides et sécurisées de proximité. Cette technique de cotransportage a permis d'économiser plus de 54 tonnes de CO2 en 2023, ce qui représente plus de 756 000 km parcourus en voiture. « Le futur appartient à ceux qui s'adaptent et innovent », conclut le fondateur de la startup avignonnaise.

Tut Tut en chiffres

- **40** salariés
- **125 000** cotransporteurs
- **2 000** enseignes partenaires
- **600 000€** de chiffre d'affaires en 2022
- **2,5M€** de chiffre d'affaires en 2023
- **8M€** de chiffre d'affaires prévisionnel en 2024

Châteauneuf-du-Pape : le Château de Beaucastel parmi les 100 vins les plus proposés au monde dans les restaurants gastronomiques

Ecrit par le 3 avril 2025



A l'occasion du salon 'Wine Paris 2024' qui vient de se tenir dans la capitale, [le site du guide Star wine list](#) a dressé le classement des 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. S'appuyant sur une liste de plus de 2 700 cartes de vins dans 40 pays, ce guide des grands bars à vin et restaurants à vin créé à Stockholm en 2017 par Krister Bengtsson a classé [le Château de Beaucastel](#) à Châteauneuf-du-Pape en 15^e position de ce top 100.

Le domaine vaclusien de la famille Perrin est le seul des Côtes-du-Rhône méridionaux à figurer dans [ce prestigieux classement largement dominé par les champagnes](#) (5 parmi les 6 premiers). La France se taille d'ailleurs la part du lion avec 74 % des domaines représentés. D'autres vins de la Vallée du Rhône apparaissent dans cette liste, mais ils se situent tous dans les zones septentrionales de l'appellation : la Maison E.Guigal à Ampuis (11^e), le Domaine Jean-Louis Chave (23^e) à Mauves en Ardèche, la Maison Chapoutier (26^e) à Tain-l'Hermitage, les domaines Paul Jaboulet (74^e) à la Roche-de-Glun dans la Drôme et le domaine Auguste Clape (77^e) à Cornas.

« Il ne faut peut-être pas s'étonner que les trois premiers soient tous des marques champenoises bien connues, a expliqué Krister Bengtsson lors de la présentation du classement. La région est depuis très

Ecrit par le 3 avril 2025

longtemps un leader non seulement dans la production de grands vins, mais aussi dans leur promotion et leur distribution dans le monde entier. »



Krister Bengtsson, fondateur du guide Star wine list, lors de la divulgation durant le Wine Paris 2024 du top 100 producteurs de vin apparaissant le plus dans les cartes des plus grands établissements gastronomiques au monde. DR

Rencontres Gourmandes de Vaudieu Saison 14, Episode 1 : le dessert de Nathalie Gruot arrive en tête

Ecrit par le 3 avril 2025



Le Domaine Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape organise des Rencontres Gourmandes qui permettent de détecter de jeunes chefs qui seront les grands noms de la gastronomie de demain.

Ce lundi 20 novembre, les organisateurs du concours, [Laurent Bréchet](#) et [Dimitri Kuchenbrod](#) ont présenté la Saison XIV. En rendant d'abord hommage à l'équipe de Vaudieu, Sabrina, Gilles, le maître de chais, Alba pour le commercial et Renaud pour l'oénologie, qui a succédé à Philippe Gambie.

Comme chaque année, le principe de ces rencontres est le même : il s'agit pour des chefs de concocter et de mettre en valeur un plat à partir d'un panier déterminé par les fruits et légumes de saison. Avec un jury de 32 convives qui goûtent et notent les plats et les accords mets-vins.

Ecrit par le 3 avril 2025



L'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon

Pour l'entrée, le chef autodidacte franco-sénégalais Guiet Cheikhou du restaurant « Orso » de Villeneuve-les-Avignon, a su réaliser un plat avec des escalopes de coquilles Saint-Jacques, nappées dans une vinaigrette de clémentines et gingembre et un jus de bardes avec un condiment à base de réduction de clémentines brûlées et des pickles de châtaigne rôtie et un crémeux de châtaigne. Accompagné d'un blanc « La Meute » 2020 Semillon Bordeaux.

Ecrit par le 3 avril 2025



Le plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles

En plat, Julien Richard du restaurant « Le Seize » d'Arles a cuisiné un canard à l'estragon du Mexique, au coing, aux topinambours braisés, avec une tartelette de lentilles vertes et jus de genièvre servi avec un rouge Val de Dieu 2018, un AOC Châteauneuf-du-Pape de chez Vaudieu. Julien qui a fait ses armes chez Paul Ricard, à Bendor, à Saint-Jean-de-Luz, chez la Mère Germaine et à l'Arlatan à Arles.

Ecrit par le 3 avril 2025



Le dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence

Enfin, en dessert, place à Nathalie Gruot, cheffe à « Terre de Blé » à Saint-Rémy-de-Provence, pour une poire pochée au vin rouge et épices avec ganache, mousse de pécan et notes d'agrumes en duo avec un Gigondas 2019 des Bosquets. Une assiette esthétique et technique, saluée par les jurés pour son ruban de chocolat d'une infinie finesse, ses poires goûteuses et sa mousse subtile.

Ecrit par le 3 avril 2025

C'est elle qui a gagné la 1ère manche de la Saison XIV des Rencontres

Andrée Brunetti

Avignon : Game Academy poursuit son ascension dans le classement des écoles mondiales



L'école Avignonnaise se distingue à nouveau dans le classement mondial des meilleurs établissements où figurent aussi l'école américaine de la Scad dans le Luberon et le Mopa à Arles.

L'école avignonnaise de jeux vidéo et du numérique [Game academy](#) vient de gagner 11 places dans [le classement mondial 2023](#) des meilleures écoles d'art des médias créatifs et du divertissement établi par la plateforme [The Rookies](#).

Ecrit par le 3 avril 2025

« Les étudiants de Game Academy ont participé cette fois encore au concours des meilleures écoles organisé par The Rookies, explique l'établissement situé dans la zone de Courtine. En publiant leurs travaux, les étudiants peuvent obtenir des points faisant remonter l'école dans le classement mais également obtenir des médailles, prouvant la valeur de leurs différents travaux. Ainsi, cette année, les étudiants de Game Academy ont remporté un total de 12 médailles dont 2 médailles d'Excellence. Un projet de jeu vidéo des étudiants en 4^e année est même arrivé finaliste, un exploit pour un projet réalisé en seulement 8 semaines. »

De la 31^e à la 20^e place en 'Game Design & Game development'

L'école, créé en 2017 et dirigé depuis par [Kevin Vivier](#), s'est illustré dans la catégorie 'Game Design & Game development'. [Ainsi après avoir classé en 31^e position l'an dernier](#), Game academy apparaît en 20^e place de classement dominé par 2 autres écoles françaises (1^{er} [Artside games](#) à Bordeaux à et 2^e [New3dge](#) à Paris).

Le Vaucluse est d'ailleurs encore à l'honneur dans ce top 30 puisque l'école américaine de [la Scad \(Savannah College of Art and Design\)](#) basée à Lacoste dans le Luberon arrive en 28^e position de cette catégorie.

Une filière d'excellence française et... de la Grande Provence

Dans son top 50 global, The Rookies place 9 écoles françaises dont New3dge qui se classe en 1^{re} position et la Scad en 2^e place. La France devance notamment les Etats-Unis (8 écoles classées), le Royaume-Uni (8) et l'Espagne (7).

Outre sa 28^e place dans la catégorie 'Game Design & Game development', la Scad Vaucluse apparaît aussi en 4^e position de [la catégorie '2D animation'](#), en 24^e position de [la catégorie '3D animation'](#), en 24^e position de [la catégorie 'Concept art & illustration'](#), en 2^e position de [la catégorie 'Motion graphics'](#), 1^{re} dans [la catégorie 'Product design'](#), 6^e dans [la catégorie 'Production excellence - 2D Animation'](#) et 5^e dans [la catégorie 'Production excellence - Immersive media'](#) !

Dans la région, [l'école Mopa](#) d'Arles figure également en 15^e de [la catégorie 'Production excellence - 3D animation'](#).

Nîmes : la Maison carrée inscrite au patrimoine mondial de l'humanité

Ecrit par le 3 avril 2025



Le monument antique rejoint le club très fermé des sites inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco.

L'Unesco (Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture) vient d'inscrire la Maison carrée au patrimoine mondiale de l'humanité. Il s'agit du 51e site français à rejoindre cette liste prestigieuse.

Le monument romain, construit au Ier, siècle figure aussi désormais aux côtés [des autres sites régionaux classés par l'Unesco](#) : le théâtre antique et l'arc de triomphe d'Orange ainsi que les monuments romains et romans d'Arles depuis 1981, le Pont du Gard depuis 1985, le Centre historique d'Avignon (incluant le Palais des Papes, le pont St Bénézet, les remparts, la basilique Notre-Dame des Doms et le musée du Petit Palais) depuis 1995, l'Abbatiale de Saint-Gilles du Gard (au titre des Chemins de Saint-Jacques de Compostelle en France) depuis 1998, la Grotte Chauvet en Ardèche depuis 2014 et la Cité Radieuse de Le Corbusier à Marseille depuis 2016. Un club des 7 (désormais 8 ?) qui s'est notamment regroupé en 2019 afin de créer une offre touristique commune et mutualiser les outils et les moyens de promotion.

De son côté, la Ville de Nîmes a délégué depuis 2021 la gestion de la Maison carrée à la société [Edeis](#) qui [a revu depuis la muséographie](#) du site antique.

Le restaurant gastronomique de La Coquillade élu meilleure table du Luberon



Le magazine français [Yonder](#), dédié au voyage et à l'art de vivre, a fait son [classement des dix meilleures tables du Luberon](#), et parmi elles, huit sont situées en Vaucluse, dont l'Avelan du domaine de La Coquillade qui est en haut du podium.

Le Sud du Vaucluse est notamment bien représenté dans ce classement élaboré par Yonder, il comptabilise plusieurs pépites gustatives telles que l'auberge [La Fenière](#) à Cadenet avec la cuisine de Nadia Sammut, première cheffe étoilée au monde proposant une cuisine exclusivement sans gluten, qui se place en 5^e position du classement. Elle est suivie de [La petite Maison](#) de Cucuron, le restaurant étoilé d'Eric Sapet, en 6^e position. À la 7^e place, on trouve [Le Moulin](#) de Lourmarin, avec Mathis Larrodé aux

Ecrit par le 3 avril 2025

fourneaux. Il y a également [La cuisine d'Amélie](#) au Domaine de Fontenille à Lauris, un restaurant bistronomique avec aux commandes Guillaume Goupil, qui revendique une cuisine classique et gourmande avec des produits de la région, en 9^e position.

Si la commune de Châteauneuf-du-Pape est connue pour ses vignobles et ses vins, un de ses restaurants vient se glisser à la 3^e place du classement de Yonder. Il s'agit de [La Mère Germaine](#), fondé en 1922 par une ancienne cuisinière à l'Élysée, qui compte aujourd'hui une étoile au Guide Michelin.

Le pays d'Apt, lui aussi, regorge de trésors en termes de gastronomie. Il y a notamment [Le Phébus](#) de Xavier Mathieu à Joucas, qui fête ses 40 ans cette année, qui se classe à la 8^e place de la liste. C'est le restaurant [Un jardin sur le toit](#), situé dans le village perché de Saignon, qui ferme le classement de Yonder, avec « une expérience culinaire d'exception », selon le magazine. Enfin, le Pays d'Apt se démarque une dernière fois dans cette liste avec le restaurant gastronomique [Avelan](#), du domaine de La Coquillade à Gargas, qui se place tout en haut du podium avec une carte en cinq temps qui décline les arômes de la Provence.

13ème Rencontres Gourmandes de Vaudieu : vainqueur, Hervé Matthieu, le chef du Château de Montcaud à Sabran

Ecrit par le 3 avril 2025



A 36 ans, [Hervé Matthieu](#) a fait ses armes au Negresco sur la Promenade des Anglais à Nice mais aussi à Montréal et New-York. A Châteauneuf-du-Pape, il a proposé comme entrée du poisson, une bonite de Méditerranée travaillée de deux façons. La 1ère, au sel puis fumée et posée délicatement sur un crumble de concombre, entourée d'une purée de carottes au pamplemousse et au safran, pignons de pins et agrumes. La 2nde, en tartare avec un espuma de concombre et jalapeno, un piment mexicain. Mélange réussi de saveurs et de textures. Elle était accompagnée d'un Clos du Belvédère blanc 2021 du Château de Vaudieu.

Ecrit par le 3 avril 2025



Bonite de Méditerranée travaillée de deux façons par Hevé Matthieu

Arrivé en 2ème position : Louis Thomas pour son dessert, une crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée. Le jeune chef qui officie Rue Paradis à Marseille (restaurant « Frangine ») avait sélectionné un grenache noir doux de Rasteau (Domaine Bressy-Masson 2020).

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

Crème brûlée agrémentée d'une praline d'épeautre et d'une gelée de poivron avec glace et mousse au chocolat et guimauve grillée par Louis Thomas.

Sur la 3ème marche du podium, les Cheffes de « Meet my Mama » (Rada, Zoubida et Aude coachées par le chef [Christophe Chiavola](#)) qui avaient mis au point comme plat : une cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert, le tout arrosé d'un vin du Domaine des Bosquets avec le trio mjeur de cépages Grenache - Syrah - Mourvèdre.

Ecrit par le 3 avril 2025



Cuisse de pintade farcie aux dattes et épices orientales avec caviar d'aubergine rôtie à la libanaise, sauce aux agrumes, radis en carpaccio, vinaigrette au miel, vinaigre de cidre, estragon et citron vert par Rada, Zoubida et Aude.

Une fois de plus, ces Rencontres Gourmandes ont révélé un futur grand de la cuisine, en l'occurrence Hervé Matthieu qui remporte la finale. Le jury était présidé par le chef triplement étoilé Glenn Viel du

Ecrit par le 3 avril 2025

restaurant gastronomique l'Oustau de Baumanière (qui a reçu la Reine Elizabeth II, Georges Pompidou, Jacques Chirac ou Barack Obama), avec parmi les jurés, l'animatrice TV Séverine Ferrer, les comédiens Serge Dupire et Stéphane Hénon et le spécialiste de salaisons d'Ardèche, Christian Guèze.



• Laurent Brechet, les chefs Christophe Chiavola et GlennViel avec Lisa Bréchet.

Ecrit par le 3 avril 2025



Laurent Brechet et le comédien Serge Dupire

Encore bravo pour la qualité des produits du terroir, des vins, de l'imagination des chefs et de la réalisation des plats. A la rentrée, la suite de l'aventure avec la « Saison 14 » des Rencontres Gourmandes de Vaudieu.

Assurance auto : Avignon parmi les villes les

Ecrit par le 3 avril 2025

plus chères de France



La récente étude réalisée par la néo-assurance Leocare révèle le classement des villes les moins chères de France en matière d'assurance automobile. Avignon se classe 82^e parmi les villes les moins chères.

Le prix de l'assurance auto varie en fonction de plusieurs critères tels que le type de véhicule, l'expérience de conduite, l'âge, le niveau de protection ainsi que la compagnie d'assurances choisit. Cependant, même avec des profils similaires, d'importantes différences subsistent en fonction du lieu de résidence. En comparant 100 villes de France, l'étude réalisée par Leocare a observé des variations de tarifs moyens mensuels pouvant atteindre 45% d'une ville à l'autre.

Parmi le classement des villes les moins chères, Avignon arrive en 82^e place avec un prix moyen mensuel de l'assurance de 47,20€. Un classement bas, comme plusieurs villes du sud. En effet, il ressort du classement que les villes où la cotisation d'assurance est la plus chère sont situées en Provence-Alpes-Côte d'Azur et en banlieue parisienne. En PACA, Nice, Antibes et Marseille se classent respectivement en 97^e (49,02€), 98^e (49,58€) et 99^e (56,48€) positions.

Prix moyen mensuel de l'assurance automobile dans chaque département © Leocare

Ecrit par le 3 avril 2025

Toujours selon ce classement, Montauban se distingue comme la ville où l'assurance automobile est la moins coûteuse (41,77€), suivie de près par La Roche-sur-Yon (41,79€), Niort (42,50€) et Le Mans (42,59€).

Ces écarts de prix s'expliquent principalement par les accidents, vol, catastrophe naturelle, le coût de la main-d'œuvre, qui, selon leur fréquence, augmentent le montant moyen de l'assurance. Partant de ce constat, les grandes agglomérations sont les moins avantageuses. Mécaniquement, les villes densément peuplées, avec une concentration élevée de véhicules, présentent logiquement plus de risques de sinistres.

[Accéder au classement des 100 villes](#)

Méthodologie : Leocare s'est focalisée sur les prix d'assurance auto pratiqués dans les 100 villes métropolitaines les plus peuplées de France. Les tarifs indiqués correspondent au profil d'un conducteur avec au moins 24 mois d'assurance au cours des 36 derniers mois, sans sinistre ni suspension ou annulation de permis, ni de condamnation pour alcoolémie, stupéfiants, délit de fuite ou refus d'obtempérer. Il possède une Peugeot 208 (1.2 PureTech 110 Allure Eat 6 CV, immatriculée en 01/2018) pour un usage strictement privé. La formule choisie est « Tous risques » avec franchises (50 euros pour le Bris de glace et 330 euros pour les dommages tous accident, vol et incendie) et un plafond de 1 million d'euros pour la protection du conducteur.

Rencontres Gourmandes de Vaudieu -Saison 13 - 3e épisode : une finale avant la lettre

Ecrit par le 3 avril 2025



Et un top-model parmi les jurés, [Terence Telle](#), mannequin, il a défilé pour les couturiers Armani, Versace, Ralph Lauren, Tommy Hilfinger aux Etats-Unis avec son allure de félin et son 1,91m. Mais aussi comédien dans la série de TF1 « Ici tout commence », on l'a vu aussi dans « Danse avec les stars ».

Ecrit par le 3 avril 2025



Terence Telle, mannequin et comédien, membre du jury des Rencontres Gourmandes de Vaudieu

Il était aux côtés du comédien [Serge Dupire](#) (« Plus belle la vie ») et de la présentatrice de TV [Séverine Ferrer](#), un jury présidé par [le chef étoilé du Phebus à Joucas](#), Xavier Mathieu, désormais co-président de [l'Ecole Hôtelière d'Avignon](#). Et ils ont eu fort à faire vu le niveau des compétiteurs pour les départager!

Ecrit par le 3 avril 2025



Le Président du jury et chef étoilé Xavier Mathieu (Le Phébus à Joucas) en grande discussion avec le membre du jury et comédien Serge Dupire ("Plus belle la vie")

Rappelons que le but de ce concours est de faire émerger de futurs grands de la cuisine, qui mettent en valeur des produits de saison (qui leur sont imposés) en accord avec des vins. C'est à Chateauneuf-du-Pape, au Domaine de Vaudieu qui date du XVIIIème siècle, autour d'un cèdre du Liban bicentenaire que s'articule le vignoble de 70 hectares dirigé par [la famille Bréchet](#), Laurent et Julien.

Pour cette 3ème manche, le chef de 36 ans [Hervé Matthieu](#) du [Château de Montcaud](#), à Sabran dans le Gard a concocté un poulpe de Méditerranée cuit à basse température dans une marinade de fenouil et d'orange, présenté sur un lit de houmous d'artichauts en vinaigrette et un gel d'orange au safran, accompagné d'un vin frais de Vaudieu « Les Clairettes de Gabriel ». Une mise en bouche magnifique.

Ecrit par le 3 avril 2025



Poulpe de méditerranée, houmous d'artichaut au citron vert, orange amère au safran et artichaut barigoule en vinaigrette d'agrumes

Comme plat, [Chrisophe Pulizzi](#), jeune chef (26 ans) du restaurant « [L'Olivier](#) » à Pertuis a proposé un veau en deux temps : un quasi à peine rosi au thym, asperges blanches, agrumes et estragon dans une assiette, et dans l'autre, de la poitrine de veau farcie dans une fleur de courgette au basilic et crème de courgette au pesto, elle a cuit pendant 12 heures. Le tout arrosé d'un Bourgogne rouge du Domaine d'Epineuil. Là aussi, que du bonheur en bouche!

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

Le veau en deux temps, le quasi juste rosi au thym, asperges blanches aux agrumes et estragon, crème d'asperges au poivre long.

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

Ecrit par le 3 avril 2025



Ecrit par le 3 avril 2025

La poitrine de veau farcie façon jambinotti, fleur de courgette au basilic, crème de courgette au pesto.

Enfin, pour le dessert, c'est [Ewen Martin](#), chef de cuisine de 28 ans à [l'Hôtel des Bories de Gordes](#) a eu l'audace de proposer des petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux. L'extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa lui aussi sous toutes ses formes (tuile, crumble, au lait), une explosion de saveurs!

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



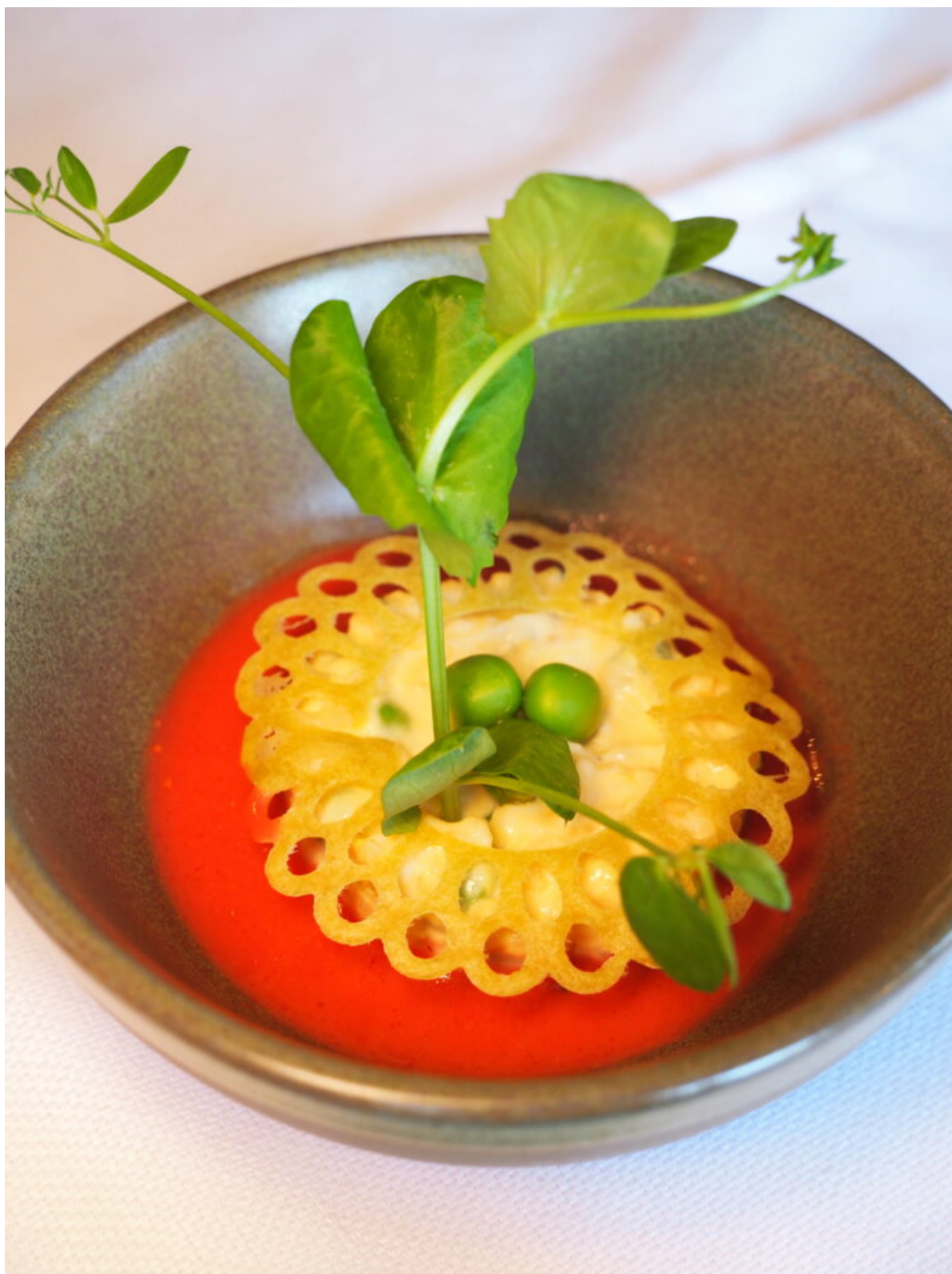
Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

Ecrit par le 3 avril 2025



Écrit par le 3 avril 2025

Petits pois, à peine blanchis, en tuile et en crémeux.

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

3 avril 2025 |



Ecrit par le 3 avril 2025

Ecrit par le 3 avril 2025





Ecrit par le 3 avril 2025

Extraction des cosses a servi de glaçage, avec de la fraise déclinée en gelée, vinaigrette, séchée, en sorbet et au naturel avec des grains de quinoa

Dur dur de départager ces plats gastronomiques, inventifs, délicieux, esthétiques. Les invités se sont régalés, ils ont applaudi le travail accompli par ces trois jeunes prodiges de la cuisine. « C'est une finale avant la finale du 19 juin » commentera un invité.

Mais finalement, il faut bien désigner un vainqueur, ce sera Matthieu Hervé de Sabran pour l'entrée, 2ème, l'auteur du plat Christophe Pulizzi de Pertuis, 3ème, celui du dessert, Ewen Martin. Mais à 3, sous l'oeil admiratif de Xavier Mathieu et de l'ensemble des participants, ils ont réalisé un repas d'un niveau rarement atteint pour de jeunes chefs, des pépites dont on entendra parler pendant longtemps!

Contacts :

www.famillebrechet.fr

www.hotellerie-restauration.fr

www.terredevins.com