

# Saveurs Passions, 23 avril 2011

<http://saveurpassion.over-blog.com/article-les-6emes-rencontres-gourmandes-de-vaudieu-72191049.html>

## Rencontres Gourmandes de Vaudieu : des chefs à découvrir !



Les **Rencontres Gourmandes de Vaudieu** ont été créées par **le chef Eric Sapet et le vigneron Laurent Bréchet** pour **valoriser les accords mets-vins et mettre en lumière de jeunes chefs de la région** (étendue au Gard, à la Drôme, aux Bouches-du-Rhône), pour certains installés depuis moins d'un an dans leur restaurant. La forme est un **concours de cuisine**, mais l'intitulé de l'événement "Rencontres Gourmandes" renforce le caractère amical et plutôt décontracté : il s'agit pour ces jeunes chefs de sortir de leur cuisine, de se rencontrer entre eux, de se faire connaître des médias et du grand public, et de croiser leurs futurs clients !

Rappelons quand même la mécanique du concours : chacun des trois chefs en lice tire au sort l'un des trois mets (entrée, plat, dessert) à marier avec les 3 vins imposés, dont un vin élaboré par un vigneron ami de la famille Bréchet.

[...]



**Christine Teste**

Pour le plat, c'est une jeune femme qui s'y colle : **Christine Teste** est chef de cuisine à **Gaujac** dans le Gard, au sud de Bagnols sur Cèze, une table qui s'intitule sobrement "**La Maison**", dans une ancienne bâtisse vigneronne. Aux côtés de son mari sommelier (leur affaire est familiale !), elle propose une cuisine fusion aux influences asiatiques, notamment thaïes : cette chef globe-trotter a en effet vécu en Australie, en Thaïlande, dans le sud-est asiatique et en Indonésie. Le couple proposera d'ailleurs de la **pure cuisine thaï en mai prochain**. A suivre (**sur le site la Maison**) ! Pour les Rencontres Gourmandes, elle a du travailler le **duo agneau/artichaut en accord avec le Chateauneuf-du-Pape rouge Château Vaudieu 2006**, en jouant sur les épices, surtout gingembre et lime de Caire (feuilles de curry) : elle a cuisiné un audacieux **agneau de lait en cocotte au curry vert, artichauts au gingembre et riz à la citronnelle**. Très relevé, le plat n'a pas séduit tout le monde mais j'ai beaucoup aimé, et l'accord avec le vin était remarquable ! Non seulement, les épices de l'un et de l'autre se répondaient bien mais le vin calmait en plus le feu du curry !



[...]

La lauréate du concours est **Christine Teste** : résultat croisé de l'audace et de l'incroyable accord avec le vin !

[...]

La finale aura lieu le 6 juin, seront en lice les trois lauréats des trois précédentes sessions...