Revue de Presse hebdomadaire

La Provence.

À Châteauneuf-du-Pape, ces ambassadeurs de la truffe reçoivent une charte qualité pour leur restaurant



Maxime et Véronique Bimet intronisés chevaliers entourés des Rabassiers du Comtat./ PHOTO L.E.

Publié le 13/03/2025

Une délégation des Rabassiers du Comtat s'est rendue à Châteauneuf- du-Pape pour remettre aux restaurateurs leur charte qualité.

Dans leur restaurant La Maisouneta, Maxime et Véronique Bimet travaillent la truffe. Un travail qui vient d'être reconnu par les Rabassiers du Comtat : le grand maître des Rabassiers Jean-Martin, leur a remis la charte qualité.

Celle-ci s'adresse aux établissements qui souhaitent élaborer, développer ou confectionner des plats, des menus ou toutes autres préparations avec la truffe noire du Comtat Venaissin et du mont Ventoux en respectant son origine géographique.

Transmettre leur savoir-faire

Les signataires s'engagent à développer une relation durable, responsable et de confiance entre les clients, les trufficulteurs et tous les établissements signataires afin de valoriser de la truffe noire d'hiver, la tuber mélanosporum.

Ils ne doivent pas utiliser d'arômes de truffe dans les compositions, utiliser ou fabriquer des produits de qualité ayant comme

ingrédient principal la truffe ; améliorer leurs connaissances sur le patrimoine culinaire régional, les terroirs, les trufficulteurs locaux… mais aussi partager leur expérience et transmettre leur savoir-faire.

Maxime Bimet est un jeune chef qui a découvert la restauration à 14 ans. En 2006, il a rencontré Véronique avec qui il s'est marié et a fondé une famille. En 2009, ils ont ouvert La Maisouneta, la maison du bonheur, à Châteauneuf-du-Pape.

Dans ce restaurant, Maxime Bimet propose une cuisine à base de produits locaux, frais et de saison. Son objectif est de sublimer la truffe qui lui vient de chez Anne Cunty, trufficultrice pernoise. Le couple s'est engagé à respecter cette charte en signant le livre d'or des Rabassiers et a été intronisé chevalier au sein de la confrérie.

Source :
https://www.laprovence.com/article/region/1993090262598914/a-chateauneuf-du-pape-ces-ambassadeurs-de-la-truffe-recoivent-une-charte-qualite-pour-leur-restaurant