

LE CHEF

Gastronomie sous le signe de l'excellence & de l'amitié



E

n deux années seulement, il est devenu l'un des **événements gastronomiques** les plus **fédérateurs** de la **région Provence-**

Alpes-Côte d'Azur.

Initiée par le **chef étoilé** du **Château de la Gaude**

Matthieu Dupuis Baumal, la seconde édition **Festival de la Gastronomie** se tenait le **6 juin 2024** sur

l'ensemble du domaine aixois en présence de chefs étoilés et acteurs du secteur, mais aussi d'artistes locaux et internationaux de tous horizons (peinture, musique, etc).

L'excellence culinaire et l'amitié étaient les mots d'ordre de cet événement festif auquel Matthieu Dupuis Baumal avait convié **Matthias Marc, Clément Bouvier, Christophe Bacquié, Sylvestre Wahid, Nicolas Masse** mais aussi **Mérouan Bounekraf** (pâtisserie Panade) et le pâtissier-chocolatier lyonnais **Sébastien Bouillet** pour la partie sucrée.

Chacun disposait d'un espace personnel leur permettant de dévoiler à la fois leur univers et leur savoir-faire le temps d'une soirée, devant des festivaliers gourmands, pour une expérience culinaire de haut vol.

Pour parfaire l'expérience, le chef du Château de la Gaude avait également organisé plusieurs shows (danse, spectacle), avec, entre autres, des **performances live** d'artistes tels que « Crash » (John Matos) présentant une quarantaine d'œuvres sur 100 m² de fresque, ou encore les vibrations musicales envoûtantes de Dj Soñara.

Une organisation sans faille, des chefs ravis et quelque **600 festivaliers** présents signant d'ores et déjà pour une 3^{ème} édition en 2025 : le Festival de la Gastronomie du Château de la Gaude s'inscrit définitivement comme l'un des rassemblements culinaires de référence dans l'univers œno-gastronomique français. E.N.