

voyage culinaire

30

# AU GOÛT DU JOUR




## le château DE LA GAUDE

**Un havre de paix hors du temps au coeur de la Provence** Nichée au cœur d'un parc de 30 hectares et à quelques minutes du centre d'Aix en Provence, cette bastide du XVIII<sup>e</sup> siècle, qui incarna « le Château de ma Mère », chef-d'œuvre de Pagnol adapté au cinéma par Yves Robert, est transformée depuis 2019 en hôtel de luxe. Dans ce domaine, membre des Relais&Châteaux, 17 chambres et suites luxueuses sont réparties entre le Château et les longères avec une vue exceptionnelle sur les jardins à la française.

Au programme de votre séjour, dans ce cadre idyllique: spa, art, dégustation de vins et voyage culinaire, imaginé par le Chef exécutif Mathieu Dupuis Baumal.





## VISITE GUIDÉE À TRAVERS LE DOMAINE

La Bastide propose 7 chambres et suites avec une vue exceptionnelle sur les jardins à la française. La décoration est raffinée dans un esprit contemporain sublimé par l'architecte Olivier Frémont, avec ses murs blancs, ses parquets à l'ancienne, les moulures au plafond et les cheminées de marbre.

Dans les Longères, 10 chambres et suites offrent un autre style, plus champêtre et intimiste, avec les poutres apparentes, le cuivre et le chêne clair.

En pleine nature, au milieu des vignes, pour un séjour insolite, les Lucioles et la Petite Maison dans les Vignes nous font vivre une expérience unique au domaine. De véritables cocons qui nous plongent dans une quête de plénitude et une nuit paisible.

**Le Spa** au coeur des vignes, lové dans un ancien haras où chaque box est devenu une cabine de soin. Une invitation au lâcher prise dans un centre de remise en forme, équipé des appareils dernière technologie, sauna, hammam, et douche sensorielle.

**A l'extérieur, la piscine** pour faire quelques brasses ou lézarder sur d'élégants et confortables bains de soleil.

**Au cours d'une balade dans le parc**, on découvre un véritable musée à ciel ouvert avec des sculptures monumentales de Philippe Pasqua, comme un requin de 7 mètres en inox ou des oursins géants. De nombreuses œuvres de la Collection d'art contemporain du Château de la Gaude sont également exposées dans les salles de réception comme des toiles de Robert Combas.

**La Cave** propose de découvrir les cuvées issues du domaine avec ses 13 hectares de vignes classées en AOP Coteaux d'Aix-en-Provence ou en IGP Méditerranée. Des vins labellisés en agriculture biologique et certifiée Demeter. Les vins de toute la région et des plus beaux terroirs du monde sont également présentés dans ce magnifique caveau de vente et de dégustation.

## PASSONS À TABLE AVEC LES QUATRE RESTAURANTS DU DOMAINE

**Le ART**, étoilé Michelin, où le Chef collabore avec son vieux complice Matthieu Derible, pour une cuisine qui met en lumière les parfums, les couleurs et les saveurs de la Provence au rythme des saisons. Il surplombe les jardins à la française avec une terrasse majestueuse et deux salles au sein du Château. Un lieu d'exception pour un voyage culinaire.

**Le restaurant La SOURCE**, qui tient son nom de la source naturelle souterraine qui coule au milieu du restaurant. Scénarisée par un jeu de lumière, elle se reflète sur les murs et les voûtes et crée une ambiance extraordinaire. Le Chef exécutif, secondé par le Chef Charly Tournier, propose une carte gourmande, mixant terroir provençal, bistrot traditionnel et inspirations de ses nombreux voyages.

*Grenouilles, escargots et pièce de bœuf au poivre, côtoient la street food réinterprétée avec le hot dog de poule...*

**Le restaurant KAISEKI**, gastronomique japonais vraie signature de Kyoto. Le Chef exécutif et le Chef Kazunari Noda proposent une cuisine moderne aux alliances inattendues, avec des notes nipponnes et européennes.

**La Brasserie Le K**, plus décontractée et cosy, pour une cuisine fusion entre Asie et Provence.







## Rencontre avec **Matthieu Dupuis Baupal**, un Chef hors pair, dans ce domaine d'exception du Château de La Gaude.

Originaire de Nantes, il joue au rugby au Biarritz Olympique et envisage de devenir professionnel. Mais le destin en décide autrement à la suite de nombreuses blessures. Un CAP de cuisine en poche, mais sans conviction, il se lance alors dans la restauration et fait plusieurs petits boulots.

C'est lors d'un voyage au Japon et de nombreux stages en cuisine qu'il a la révélation et tombe amoureux de la gastronomie du pays. De retour en France, il a 21 ans et fait son parcours chez plusieurs grands Chefs, Chez Bernard Bach au Puits Saint-Jacques, puis à Paris au George V, à la Grande Cascade et au Trianon Palace jusqu'à Michel Troisgros qui lui confie la responsabilité de sa cuisine, à 26 ans. Il y reste quatre ans puis cède la place à César Troisgros. Après une longue pause en Amérique du Sud, il revient pour prendre le poste de Chef exécutif au Domaine de Manville, aux Baux de Provence. En 2019, séduit par le projet de Didier Blaise, qui a racheté le Château de la Gaude, il le rejoint pour prendre la direction des quatre restaurants.

Homme de collectif, il retient du rugby que le succès se gagne en équipe. Passionné, avec une personnalité qui colle à sa carure, il participe à faire du Château de la Gaude un lieu incontournable pour découvrir les merveilles de la Provence.

### Un voyage dans l'Assiette au **Restaurant LE ART**

« Une cuisine basée sur les beaux produits auxquels on apporte le minimum de superflu » déclare Matthieu Derible, le binôme de Matthieu Dupuis-Baupal. Aux bases classiques de la tradition gastronomique française de l'un, l'autre apporte la culture culinaire de ses nombreux voyages et une touche de folie...au service du goût. Des cuissons qui respectent le produit et des sauces qui donnent envie de tremper le pain fait Maison. Si la Provence est à l'honneur, les deux Chefs ne s'interdisent pas d'élargir les frontières notamment à la Normandie et à la Bretagne, leurs terres d'origine.

#### DÉCOUVERTE GOURMANDE :

Le Rouget de Roche nacré, sur un beurre roquette et safran et sa garniture de fenouil confit.  
Comme une bouillabaisse avec une soupe d'arêtes de rouget, de la rouille, des petits croustillants et de la poutargue râpée.

La Saint-Jacques en croûte de café.

Alliance Terre et Mer, avec le Tartare de Cochon ibérique, crème aigrette et caviar Oscietre de la Maison Sturia.

Le Carabineros de Huelva, flambé sur douelle, tamarin et sucs de têtes.

L'Ormeau meunière déglacé au jus de citron et sa purée de fenouil.

Le Lapin farci d'un Homard, un travail autour du céleri rave à la Cardamome noire, jus perlé de lapin avec le homard.

La Poire Abate, crémeux amandes torréfiées, chocolat Nyangbo, jus au vinaigre de laurier.

