

MATTHIEU DUPUIS-BAUMAL AU CHÂTEAU DE LA GAUDE

23 août 2018



Après 4 ans passés au Domaine de Manville, Matthieu Dupuis-Baumal confirme son attachement à la Provence et démarre un nouveau challenge au Château de la Gaude (Aix-en-Provence). Le domaine viticole est en pleine renaissance et s'organise autour d'un projet d'hôtel-restaurant plutôt confidentiel. Ouverture prévue au printemps 2019.

Passé le choc de la beauté de la pierre et de l'ampleur historique des lieux, on mesure la taille humaine de l'aventure. A peine 17 chambres entre le château et les dépendances et 35 couverts au restaurant gastronomique : un projet mesuré, concentré sur la qualité, qui va permettre à Matthieu d'aller loin dans la création culinaire.

Le chef fera son dernier service à Manville (Les Baux de Provence) le 31 août, avec un petit pincement au cœur : un cycle qui se termine pour un collectif soudé, une belle histoire qui aboutit avec une étoile décrochée cette année et un titre de Grand de Demain 2018 au G&M. Le rythme soutenu se poursuit avec ce nouveau défi situé au nord d'Aix-en Provence, quartier des Pinchinats.





Visite de chantier

Matthieu y est toutes les semaines et s'investit à fond dans les travaux pharaoniques engagés. On garde les éléments historiques mais le mobilier sera contemporain. Arrivés par le futur caveau, nous découvrons la source taillée dans la roche et l'entrée du souterrain. On passe du chai à la chapelle située entre les deux orangeries avant d'entrer dans le château. Le couloir traversant perce sur la perspective des jardins. Dans la future salle de restaurant, les plans sont affichés dans une alcôve et Matthieu nous explique comment va s'organiser le domaine. Dans la poussière de plâtre, les planches côtoient les boiseries d'époque. La cuisine d'envoi est pour l'instant un gouffre ouvert dont on a fait tomber le plafond. En montant l'escalier, on imagine la vie de cette maison de campagne habitée jadis par une famille bourgeoise qui y venait le week-end. Chaque chambre des étages gardera sa cheminée de marbre.

L'achat du château de ma mère

Le Château de la Gaude au nord d'Aix en Provence, est un domaine viticole dont la bâtisse du 17^{ème} n'a pas été habitée depuis des décennies. On se souvient du tournage du Château de ma mère en 1990. Dans le film d'Yves Robert, la mère de Pagnol traversait le bas du jardin avec la peur au ventre craignant d'y croiser le gardien et son chien.

Connaissant ce lieu depuis longtemps, Didier Blaise se laisse tenter en 2016. Il ne pense pas au départ y développer une telle ambition. 19 hectares de vignes, une source datant du 12^{ème} siècle et qui alimentait autrefois la ville d'Aix, des galeries souterraines de plusieurs kilomètres, un château du 17^{ème} siècle classé monument historique... Le propriétaire se prend au jeu et monte le curseur. D'échappatoire, la Gaude devient un vrai projet ambitieux. En septembre 2016, le lendemain du rachat, les vendanges débutent. On ne perd pas de temps et on va aller loin.

La lucidité sur le rôle d'une cuisine gastronomique

Didier Blaise a déjà créé un certain nombre d'entreprises mais pour la première fois il s'implique avec ses fils dans un projet d'hôtellerie-restauration. Par contre, il est un professionnel du service, passionné par la notion d'accueil du client. Pour cet épicurien aguerri qui parcourt avec son épouse les plus belles tables depuis des années, l'œil et le palais accompagneront le chef dans sa recherche culinaire. Avec lui, on se pose dans l'orangerie et on échange sur la manière dont il voit l'avenir du domaine. « Nous sommes conscients de la rentabilité toute relative de ce type de gastronomie. Mais la cuisine de Matthieu participe à une quête globale de qualité et va nous tirer vers le haut. » Le propriétaire, qui côtoie régulièrement des chefs de cuisine, était en quête de stabilité. « La rencontre avec Matthieu m'a rassuré, m'a motivé. Notre envie de créer ensemble une petite famille va transpirer vers le client. »

L'envie de vivre au rythme des vignes

L'équipe réunie par Didier Blaise est extrêmement jeune et brillante à l'image de Louis Herail, le directeur du développement, ou Pierre-Marie Ségalen, le maître de chai arrivé il y a un an. Après ses études à Toulouse et ses expériences à Château Lafite et Château Paradis, Pierre-Marie est bluffé par le potentiel du terroir : 19 hectares en Côteaux d'Aix-en-Provence, des Grenache noires de 1958... « Les vignes n'étaient pas à l'abandon sans être vraiment travaillées. La première année, on a vinifié comme on a pu, les blancs et les rosés. Nous n'étions pas encore outillés mais y avait déjà de bonnes bases. Aujourd'hui la cave en construction est totalement pensée en gravitaire et devrait ne requérir aucune pompe. Ce qui est épatant, c'est la confiance qui nous est donnée pour mener à bien ce challenge qui nous tient tous à cœur. »

Une team jeune et dynamique

Matthieu reconstruit autour de lui un collectif solide de 10/12 personnes salle et cuisine avec notamment son second Giovanni Facchinetti (dont le frère pâtissier Luca rejoint également l'aventure puisque Jonathan Vallenari, complice des années Troisgros, repart à Pau.) En se lançant sur ce nouveau projet, le chef retrouve ici un esprit d'équipe resserrée qui lui va bien. Il lui reste quelques mois pour peaufiner, et nous suivons l'affaire !

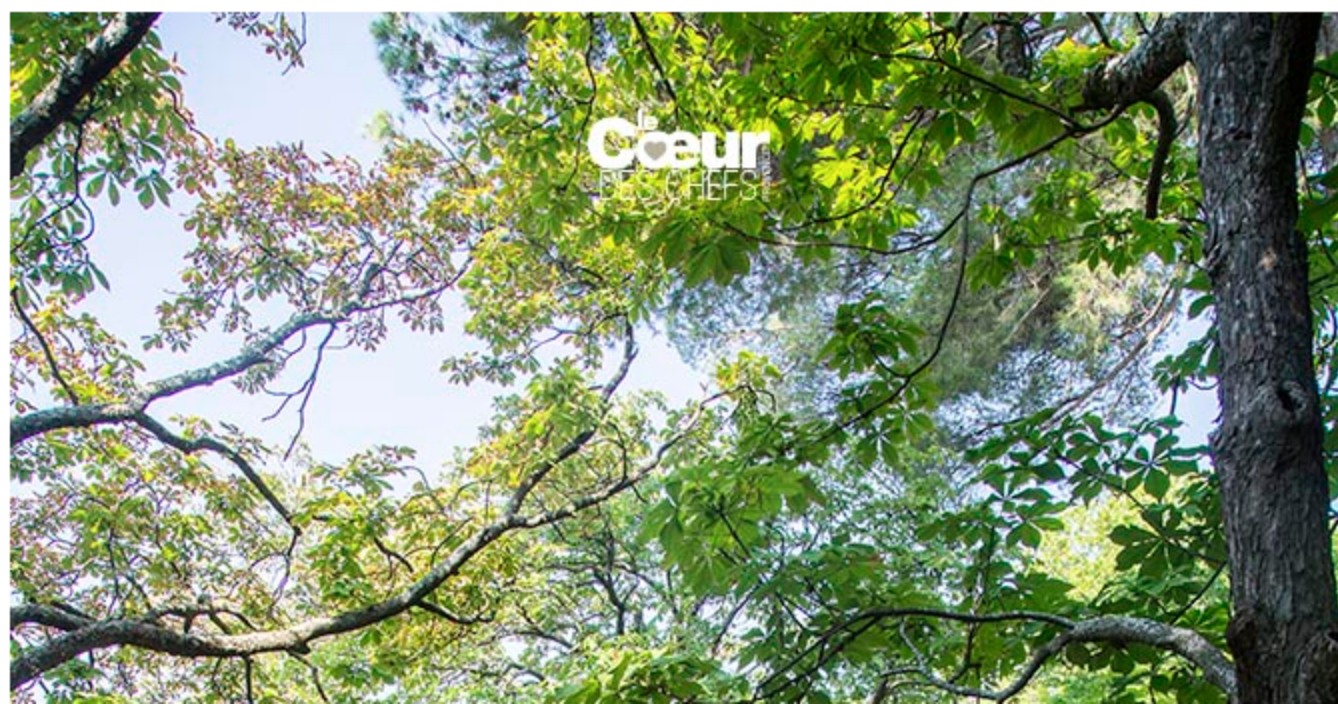
#chateaudelagaude #matthieudupuisbaumal #michelin #gaultmillau #aixenprovence #didierblaise

<https://chateaudelagaude.com/>





[columns size= »1/3" last= »false »]





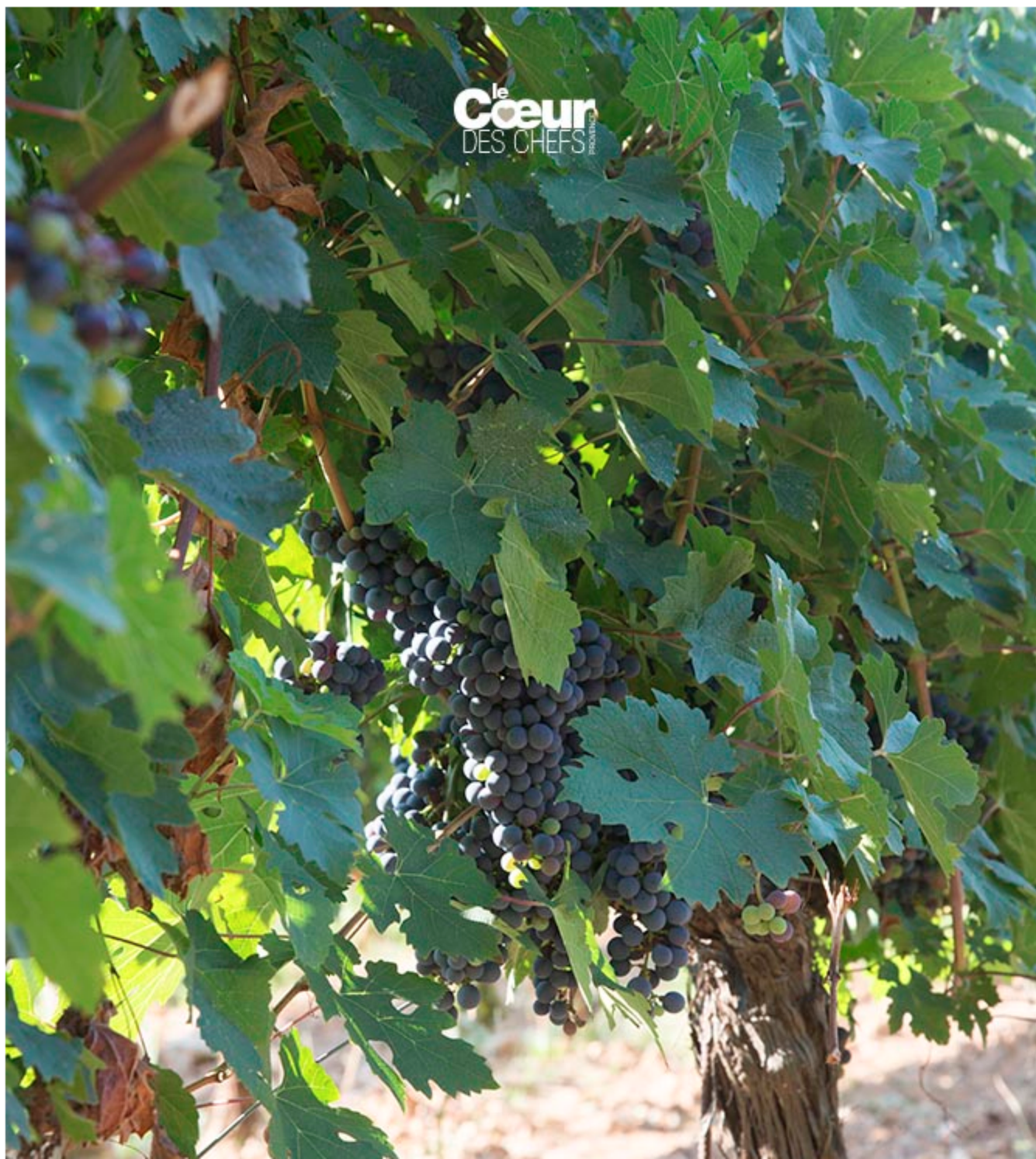
[/columns][columns size= »1/3" last= »false »]



le
Cœur
DES CHEFS



[/columns][columns size= »1/3" last= »true »]



le
Cœur
DES CHEFS
PROVINCE



[/columns]

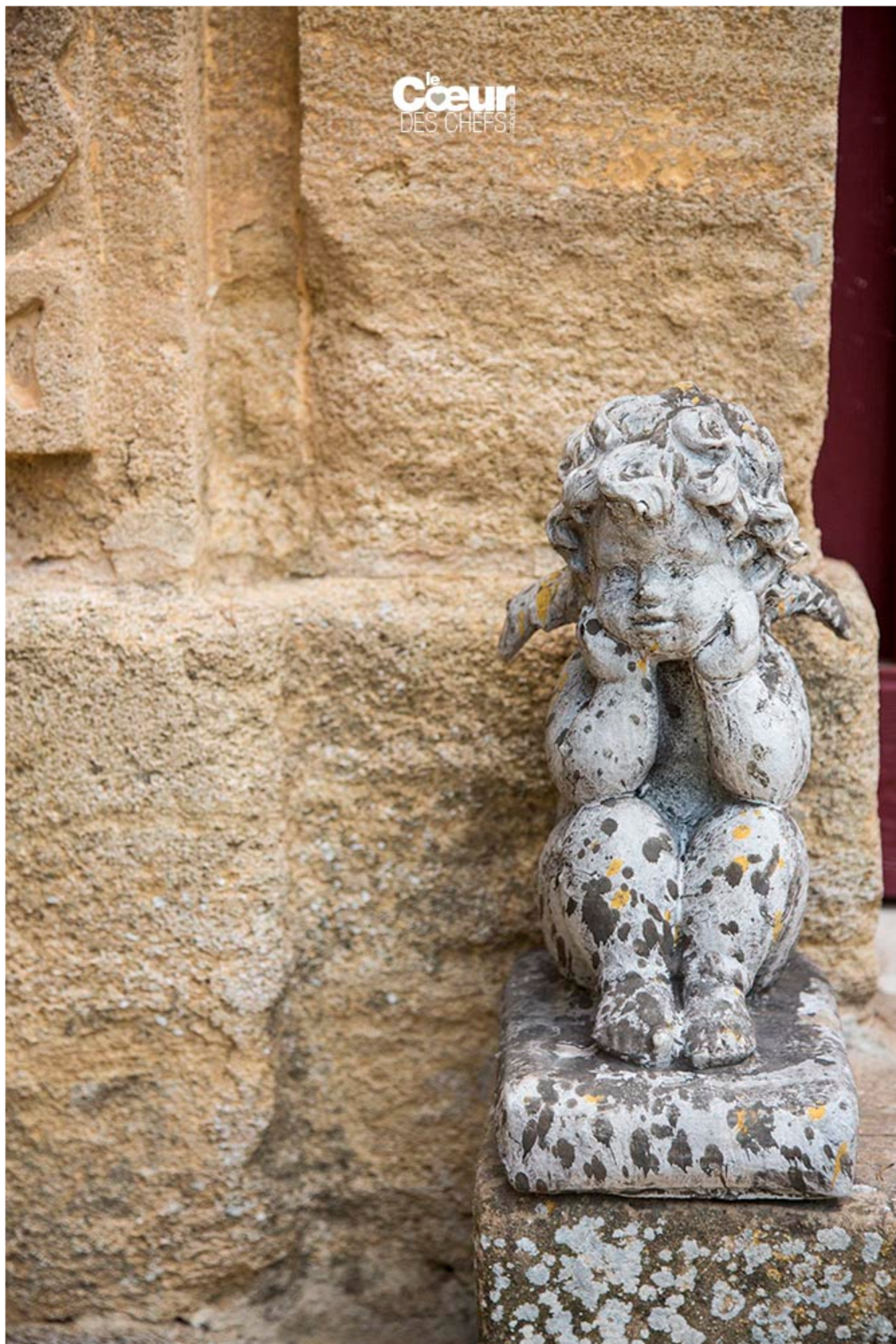
TITRE

[columns size= »1/3" last= »false »]





[/columns][columns size= »1/3" last= »false »]



[/columns][columns size= »1/3" last= »true »]





le
Cœur
DES CHEFS

[/columns]



le
Cœur
DES CHEFS



Matthieu Dupuis-Baumal avec Pierre-Marie Segalen, maître de Chai.



APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
Mis en bouteille à Aix en Provence par
CHATEAU DE LA GAUDE
13100 Aix-en-Provence, France
Contient des Sulfites, Contains sulfites

12,5% vol.

750 ml

le
Cœur
DES CHEFS
PROVENCE

Inscrivez-vous à notre newsletter

En vous inscrivant à notre newsletter, vous acceptez notre [Politique de confidentialité](#). Vous pourrez vous désinscrire simplement en cliquant sur le lien de désinscription en bas de chaque email. Vos données ne sont pas cédées à des tiers.