

Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •



JEUDI 6 JUIN 2024 – RENDEZ-VOUS DE CHEFS ET D'ARTISTES AU CHÂTEAU DE LA GAUDE***** POUR LA DEUXIÈME ÉDITION DU FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE

22 AVRIL 2024 0 MADE BY F&S



8 juin 2024 – Rendez-vous **Art & Gastronomie** dans le nouveau **Relais & Châteaux, Le Château de La Gaude** en Provence.

Ils vous suffira le 8 juin de prendre la route d' **Aix-en-Provence**, ville d'eau et ville d'art, et de franchir les portes d'un lieu étonnant, délicatement posé à quelques tours de roue du centre de la ville, du cours Mirabeau et de la cathédrale Saint-Sauveur, un « château », une superbe bâtisse qui vit sous la protection de la Sainte-Victoire dans les couleurs enchantées de la Provence de Cézanne, célèbre peintre impressionniste enfant du pays qui ne se lassait pas de parcourir la campagne aixoise et de fixer sur ses toiles, d'immortaliser cette magique « Sainte » comme l'appellent affectueusement les gens d'ici.



LE RELAIS & CHÂTEAUX CHÂTEAU DE LA GAUDE, à **Aix-en-Provence**, est une élégante bastide du XVIII^{ème} siècle, entourée de jardins à la française classés Monuments Historiques, au même titre que la bâtisse principale du domaine. Dans cette adresse où règnent calme et raffinement, la nature, la gastronomie et le vin côtoient les œuvres d'artistes contemporains, notamment celles de **Philippe Pasqua**. La propriété est par ailleurs une résidence d'artistes dans laquelle des œuvres sont exposées dont celles de Monsieur **Bernard Venet**.





Dans cette maison aux 4 restaurants dirigés par le **chef Matthieu Dupuis Baumal**, on compte notamment Le Art, une étoile au guide Michelin 2023, avec sa cuisine provençale authentique, ainsi que Kaiseki le second restaurant gastronomique mettant à l'honneur la cuisine japonaise.

Jeudi 6 juin 2024 à partir de 19h, soirée magique en présence de chefs étoilés de renom venus des quatre coins de la France. 6 chefs vont dérouler leurs univers culinaire unique, accompagnés par des performances live d'artistes peintres et musicaux. Vont se retrouver, unir et réunir leurs talents pour des moments d'exception, chefs renommés, artistes peintres et musicaux qui vont célébrer ensemble l'art de la gastronomie française.

« Le Festival de la Gastronomie est devenu une référence estivale dans le Sud-Est de la France, attirant des amateurs de cuisine et des connaisseurs du monde entier », déclare Matthieu Dupuis Baumal. « Nous sommes ravis de présenter cette deuxième édition, qui promet d'élever encore plus les standards de l'excellence gastronomique et de l'expérience sensorielle. Nous invitons tous les gourmets et les épcuriens à se joindre à nous pour cette célébration unique de la cuisine, de l'art et de la culture. » ajoute **Matthieu Dupuis Baumal**

Les chefs présents :

Matthieu Dupuis Baumal* : le chef du château – en 2019, le Chef prend la direction des quatre restaurants du Château de la Gaude, à Aix-en-Provence. Au sein du restaurant gastronomique Le Art, Matthieu Dupuis Baumal défend une cuisine provençale résolument axée sur les produits du terroir, notamment les poissons de la Méditerranée, avec une petite note de voyage et de modernité. Il obtient d'emblée 3 toques, suivies d'une quatrième en 2023.

Matthias Marc* : En 2018, Matthias Marc s'associe avec Stéphane Manigold, président du **Groupe Éclore**, pour ouvrir Substance, dans le 16e arrondissement. Il est rapidement remarqué par Gault&Millau, qui lui décerne d'emblée 2 toques (3 depuis 2023) et le sacre Jeune Talent de l'année 2020. Passage dans l'émission « Top Chef » en 2021. Aujourd'hui, le chef compte deux autres restaurants : Li guide, sa « taverne moderne » (2 toques, Paris 1er), et Braise, un « gril gastronomique » (Paris 8e).

Clément Bouvier* : Depuis 2016, le chef officie à Tignes, d'abord au sein de la maison familiale Bouvier, puis à Ursus, son restaurant. *« Je voulais faire au moins quatre-cinq ans avec mes parents pour qu'ils me transmettent leur savoir-faire. Et j'ai eu envie d'avoir mon propre gastro, pouvoir m'exprimer dans ma propre cuisine. »*

Christophe Bacquié** : Meilleur Ouvrier de France. Il a quitté l'Hôtel du Castellet pour ouvrir avec sa femme, Alexandra, une maison d'hôtes en plein Luberon, **le Mas Les Eydins**.

Sylvestre Wahid** : Très beau parcours dans de très belles maisons, Alain Ducasse en 1996 à Paris puis à New York, puis auprès de Jean-André Charial, l'Oustau de Baumanière. En 2015, il prend donc la succession de Jean-François Piège au Thoumieux. Aujourd'hui, Il réinvente l'expérience culinaire de haut vol qu'il a imaginée pour le restaurant gastronomique qui porte son nom, où il a encore une fois décroché deux étoiles au guide Michelin.

Nicolas Masse** : D'origine cherbourgeoise, le chef a connu ses premières expériences professionnelles en Normandie. Son parcours dans des établissements prestigieux dont le Landmark à Londres, La Villa Belrose dans le Var, aux côtés de Martin Berasategui, ainsi que le Rosewood au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz lui a permis d'exprimer sa créativité et de développer un style propre.

Merouan Bounekraf : Après avoir fait ses armes dans beaucoup de maisons étoilées telles que Le Bristol, L'Auberge des Saints Pères, l'hôtel Le Metropolitan...Merouane a ouvert sa première boutique de pâtisserie/boulangerie végétarienne dans le 15^{ème} arrondissement sous le nom de Panade. Pour cet été, le chef est en résidence au Boom Boom village à la Villette.

Sébastien Bouillet : le chef pâtissier reprend les rênes de la pâtisserie familiale en 2000. Un gage de confiance qui lui permet de développer des créations originales en s'appropriant les tendances pour mieux les détourner. Esthétisme, goûts francs jouant avec l'acidité et l'amertume, fraîcheur et légèreté, Sébastien met en scène la gourmandise avec précision et élégance.



Le festival qui mêle Gastronomie et Art offre une expérience artistique immersive avec des performances live d'artistes peintres et musicaux tels que **John Matos**, artiste du graffiti, mieux connu sous le nom de « Crash », qui présentera une quarantaine d'œuvres, ainsi qu'une fresque de 100m².

La musique n'est pas oubliée, **DJ SOÑORA** sera présente pour créer une ambiance envoûtante,

Les billets pour le Festival de la Gastronomie sont limités et disponibles à l'achat à partir du 17 avril sur le site officiel du Château de la Gaude.