

VOUS ÊTES DANS Accueil &gt; Blog &gt; News et tendances &gt; La Source : le Château de la Gaude ouvre sa nouvelle brasserie

LES RESTAURANTS  
PEUVENT ROUVRILA SOURCE : LE  
CHÂTEAU DE LAALAIN DUCASSE  
INSTALLE UNALEXIA DUCHÈNE VA  
CUISINER AU

BLOG

NEWS ET TENDANCES

## LA SOURCE : LE CHÂTEAU DE LA GAUDE OUVRE SA NOUVELLE BRASSERIE

PAR MATHILDE BOURGE LE 15 JUIN, 2020



Après l'ouverture du [restaurant gastronomique](#) il y a un peu plus d'un an, le Château de la Gaude inaugure sa brasserie chic, *La Source*. Le chef Matthieu Dupuis Baumal signe à nouveau la carte de ce nouvel établissement au décor incroyable. La brasserie tire en effet son nom de la source naturelle qui se dresse au milieu du restaurant et qui alimentait les jardins et le quartier des pinchinats au 12e siècle.



Côté assiette, le chef étoilé a sélectionné des **produits issus de l'agriculture responsable et locale**. Matthieu Dupuis Baumal a même pour ambition, à terme, de cuisiner les produits du potager actuellement en cours de réalisation. Au menu ? "Les tapas peuvent être servis à l'apéritif ou à partager comme le tarama maison au wasabi, la planche de jambon de parme, les croquettes de maïs, les quesadillas truffe et comté ou la sélection de fromages affinés. Ensuite arrivent les 5 entrées au choix comme le ceviche de la pêche du jour, les gnocchis de petit pois ou la salade vegan par exemple. Les plats sont gourmands comme les pièces bovines, la poitrine de cochon ou la pêche de jour façon black cod. Si l'envie vous taquine, la street food est également mise à l'honneur avec les buns d'agneau à la provençale, les dim sum de homard ou le fameux burger de la Gaude ! Le chef boulanger du château, Mickael Martinez, prépare dorénavant sur place tous les pains et les buns à déguster. Un régal avant les desserts préparés par la cheffe pâtissière et son équipe, Maëlle Bruguera. Elle propose tout en douceur, le 1000 feuilles au café, le choix praliné, la baba au yuzu ou la soupe de fruit de saison en autres. Les fromages et les desserts sont exposés tels des trésors dans une cave spécialement conçue pour les conserver, juste devant la source."

L'endroit, totalement rénové par le cabinet d'architecture aixois Studio Frémont dans les tons vert et doré, accueille également un bar à cocktails et une cave à vin avec une sélection de plus de 1.000 références.

Où ? *La Source, Château de la Gaude*, 3913 route des Pinchinats, Aix-en-Provence.

TAGS

Chefs Célèbres Restaurants bistrognomiques

Twitter

Enregistrer

Like 1 Share

Partager

—SECTIONS BLOG—

À boire et à manger  
Agenda  
Boîte à idées  
Carnet de voyage  
Les bonnes adresses  
Les indispensables  
**News et tendances**  
Point de vue

—SUIVEZ-NOUS—

facebook

—LES PLUS VUES—

BLOG / À BOIRE ET À...  
10 RECETTES À RÉALISER AVEC DE L'AQUAFABA,...

[En savoir plus](#)

BLOG / À BOIRE ET À...  
COMMENT RATTRAPER UN PLAT TROP SALÉ ? 3...

[En savoir plus](#)

RECETTES / ACCOMPAGNEMENT  
ASPERGES VERTES POÊLÉES À L'HUILE

[En savoir plus](#)

RECETTES / BRUNCH  
LA RECETTE DU RIZ SOUFFLÉ MAISON

[En savoir plus](#)

BLOG / À BOIRE ET À...  
COMMENT SAVOIR SI MA TABLETTE DE CHOCOLAT EST...

[En savoir plus](#)

## Recettes

Accompagnement  
Boisson  
Brunch  
Dessert  
Entrée  
Hors d'œuvre  
Petit déjeuner  
Plat principal

## Top recettes

Sorbet au Champagne  
Quesadillas aux Olives et Fromage de...  
Punch au Pamplemousse  
Mille feuille au melon et à la...  
Gaspacho à la Pastèque  
Smoothie Vegan au Melon et Soja  
Soupe Miso au Wakame et au Tofu  
Recette de pain sans gluten  
Cuisses de Grenouille Meunière  
Ragoût napolitain

## Blog

Les restaurants peuvent rouvrir...  
La Source : le Château de la Gaude...  
Comment faire du lait d'amande à la...  
Alain Ducasse installe un barrage...  
Plat de Résistance : trouvez les...  
Tous en Cuisine s'arrête aujourd'hui...  
Alexia Duchène va cuisiner au...  
Julien Duboué contraint de fermer La...  
Comment faire du Navajo Frybread  
Les frères Roca sont de retour avec...