

Les Echos

Restos : 7 chefs discrets à découvrir cet été en France

Ils sont jeunes, ils sont doués et surtout ils sont discrets ! Loin des shows culinaires et des réseaux sociaux, ces chefs tracent leur route avec talent. Du Finistère aux Pyrénées-Orientales, de l'Auvergne à la Provence, balade estivale à la rencontre de cuisiniers toujours plus inventifs et souvent étoilés.

Matthieu Dupuis Baumal (Provence) : une créativité débridée

Matthieu Dupuis Baumal ne manque pas d'énergie, lui qui chapeaute les quatre restaurants du Château de la Gaude ! Ce magnifique domaine planté dans les vignes près d'Aix-en-Provence est l'adresse idéale pour faire voyager ses papilles de la France au Japon. Car Matthieu Dupuis Baumal brille d'abord avec une table étoilée où il propose une cuisine moderne et gourmande dans un cadre chic. Le tout accompagné d'une carte des vins exceptionnelle puisque les caves contiennent plus de 30 000 bouteilles dont beaucoup de très grands crus !



Matthieu Dupuis Baumal sur tous les fronts au Château de la Gaude. (©Bryan Regnier we on it studio)

Il s'occupe aussi d'un bistro (français) et d'une table japonaise où l'on retrouve sushis, makis ou gyozas dans un décor délirant puisqu'un vrai hélicoptère recouvert de strass et de plumes roses trône au milieu de la salle ! Le soir, on passe au Kaiseki qui propose une expérience gastronomique de très haut niveau mêlant cuisines japonaises et françaises dans un menu omakase. Un chef surdoué et hyperactif qui n'a pas le temps de faire parler de lui autrement que par l'expression de son art si bien maîtrisé...

Menus à la table gastro : 135, 175 et 205 euros. chateaudelagaude.com

<https://www.lesechos.fr/weekend/gastronomie-vins/restos-7-chefs-discrets-a-decouvrir-cet-ete-en-france-2108421>