



Château de la Gaude, intimité et gastronomie

BISTROTS / 27 janvier 2020 / de Elsa Galland



Une nouvelle étoile brille à Aix-en-Provence : celle de **Matthieu Dupuis-Baumal**, récompensé par le Guide Michelin 2020 pour sa cuisine toute en épure nipponne. Cette cuisine de précision lui avait valu en 2018 le titre Grand de demain au Gault & Millau tandis que ses prestations au domaine de Manville lui avaient déjà valu une étoile du Guide rouge. Ce chef travaille à merveille l'acidité... Dans ses assiettes, l'huile d'olive de Provence et le basilic dialoguent sans peine avec la baie de Sancho, un poivre japonais aux accents citronnés tandis que la parfaite laque de roquette qui sublime le rouget nous plonge plus avant dans le Japon rêvé de ce passionné et démontre sa maîtrise totale des cuissons. Rien n'est laissé au hasard dans ce lieu où l'art de vivre provençal se réinvente en luxe feutré, au beau milieu des vignes domaniales.

Château de la Gaude

3913 Route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence
04 84 93 09 30

www.chateaudelagaude.com

GREENSHOOT
GAGNEZ LE TEMPS DE BIEN MANGER

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS.
WWW.MANGERBOUGER.FR

RSS ToutMa

RSS ToutMa
Abonnez-vous sur notre flux RSS

Vous aimerez aussi

SUR LE POUCE



La Maison française
le meilleur de l'Hexagone

BEAUTÉ



Parfums de la bastide
sentir la douceur de vivre...



FROJO

HORLOGER JOAILLIER DEPUIS 1854