

BONNES TABLE

La Provence.

Grands talents
et découvertes de saison

Pour sélectionner les restaurants qui feront votre bonheur cet hiver, « à table » associe tous les visages de la cuisine : d'un champion de la pizza aux Pennes-Mirabeau à un étoilé basé à Pujaut (Maison Chenet), en passant de jolies pousses arlésiennes, des trublions marseillais, des talents reconnus dans la campagne aixoise, etc. Au total, dix adresses à ne pas manquer !

Dans les cuisines du Kaiseki
à Aix-en-Provence. (We On It Studio)



Kaiseki

Le jardin japonais secret de Matthieu Dupuis Baupal

Associé à Kazunari Noda, le chef qui vient de remporter une quatrième toque Gault & Millau propose une expérience incroyable au Château de la Gaude : découvrir une cuisine japonaise d'une infinie richesse, avec quelques subtiles touches françaises. Un voyage unique et inédit, qui met en lumière une des facettes méconnues d'un des créateurs les plus ébouriffants de la gastronomie provençale.

Par Fred Guilledoux / Photos We On It Studio

Mise en bouche umami, surprise japonaise Hassun en neuf instants, bouillon dashi, pêche du jour, wagyu servi au binchotan, tourbillon de desserts... Proposé par le Kaiseki au dîner (pour le déjeuner, la brasserie Le K est une option plus simple), le menu Omakase a tout d'un voyage. Et encore, l'intitulé ne dit pas tout : d'autres propositions complètent la soirée et chacune cache plusieurs préparations, témoignages de la folle ambition d'un de ces repas dont on se souvient sinon toute une vie, tout du moins très longtemps. On part loin, très loin et on a peine à imaginer que l'on se trouve dans un des restaurants du Château de la Gaude, au cœur de la campagne aixoise et entouré de vignes.

Imaginé par Matthieu Dupuis Baupal et Kazunari Noda, le menu allie intelligence et finesse comme rarement. La surprise est sans cesse au rendez-vous et pourtant, les convives ne sont jamais déroutés tant ces innombrables mets font preuve d'une grande maîtrise des goûts et des techniques. Tout au long de la soirée qui tient parfois de la cérémonie, on se perd d'autant moins l'équipe en salle sait en transmettre toutes les subtilités. Et on se dit qu'une étoile Michelin ou une troisième toque Gault & Millau ne serait que justice (à noter que Matthieu Dupuis Baupal vient d'en obtenir une quatrième pour Le Art, la table gastronomique du Château de la Gaude, déjà étoilée).

C'est encore ébouriffé par l'expérience que l'on rencontre le chef au physique de rugbyman et pourtant à l'incroyable délicatesse, que l'on a découvert voici quelques années

aux Baux (au Domaine de Manville où il avait obtenu l'étoile). Qui nous avoue réaliser là un rêve lointain, lui qui se rend régulièrement en Extrême-Orient : « J'ai toujours été fasciné par le Japon, attiré par sa culture, par la richesse de sa cuisine. De longue date, j'avais l'idée d'associer ses traditions à quelques touches de chez nous, d'aller bien au-delà des classiques sushis qu'on trouve ici en piètre version pour proposer un menu complet, avec de véritables plats, avec de vraies créations. Cela n'a pas pu se faire ailleurs, cela s'est réalisé au Château de la Gaude, d'autant que j'ai trouvé en Kazunari Noda le complice idéal, un partenaire de choix ». Deux talents taillés pour aller loin et innover, dans un registre quasi-parfait. Quasi ? Eh oui, au Kaiseki, les sauces sont tellement magiques que c'est avec regret qu'on en voit quelques gouttes s'enfuir avec les assiettes terminées !



Où ?

KAISEKI

Château de la Gaude
3959 route des Pinchinats
Aix-en-Provence
04 84 93 09 30
chateaudelagaude.com
04 84 93 09 30

Quand ?

Du mardi au samedi soir.

Formules

Menu Omakase (Le Grand voyage) à 165 €.

+ Le plus

Le Château de la Gaude étant également producteur de vins, laissez-vous tenter avant votre repas par une dégustation et par une visite des chais. Elliott se révélera de très bon conseil.