

Château de la Gaude : quand le Japon fusionne avec la Provence

Par La Provence Médias - Contenu Sponsorisé
Publié il y a 1 heure - Mis à jour il y a 1 heure



Château de la Gaude

[Aix-en-Provence](#)

L'an dernier, le Château de la Gaude, installé à Aix-en-Provence, ouvrait sa nouvelle enseigne culinaire : Le K. Une cuisine fusion entre inspirations provençales et asiatiques.

Bastide provençale, le Château de la Gaude fait partie des joyaux du Pays d'Aix. Jardin à la française classé monument historique et grandes allées participent au charme de ce lieu, aujourd'hui repaire des amateurs et des fins gourmets. Cet hôtel 5 étoiles possède quatre restaurants, dont un étoilé, Le Art, aux notes provençales jouées en cuisine par les chefs Matthieu Dupuis Baumal et Matthieu Derible.

S'ajoute à l'offre gastronomique la brasserie La Source, agrémentée d'inspirations de voyage et de la street food. Et, pour ce qui du voyage, les chefs ont choisi de rendre hommage à la culture culinaire asiatique, en proposant une offre de restaurant authentique et de qualité. D'une part à travers le gastronomique Kaiseki, en collaboration avec le chef japonais Kazunari Noda, mêlant cuisine moderne et élégante, mais aussi avec la brasserie Le K, ouverte l'an dernier, développant une offre de cuisine fusion entre Provence et Asie.



Matthieu Dupuis Baumal, chef exécutif au Château de la Gaude
DR

Le K : une brasserie cosy et authentique

Un beau pari pour le chef exécutif Matthieu Dupuis Baumal, qui voit en cette brasserie l'occasion de sensibiliser le grand public aux prouesses culinaires asiatiques : *"Je suis parti seize fois au Japon, ce qui a participé à cette volonté de faire découvrir les richesses de cette culture. Je suis entouré d'un excellent chef et d'un sushiman hors pair, Tatsu, pour une formule du midi comprenant produits de saison, locaux et frais."*

Fruits et légumes des potagers du château, poissons pêchés du jour... Ici, l'attention est portée sur les circuits-courts, tout en faisant voyager les papilles des convives, le tout pour 49 €. *"Qui plus est, lorsqu'on vient découvrir cette carte, on se retrouve dans une ambiance très cocooning, développe le chef. En effet, chaque restaurant du domaine dispose d'une terrasse extérieure, de cours avec des fontaines... C'est très cosy, à l'ombre des arbres, l'endroit idéal pour une pause déjeuner."*

Cerise sur le gâteau : à longueur d'année, les chefs de la Gaude reçoivent des confrères et des vigneron pour proposer des repas uniques, à l'occasion d'événements éphémères. Dates à découvrir via les [réseaux sociaux du Château de la Gaude](#).