

*Une halte au Château de la Gaude en Provence avec
Matthieu Dupuis Baumal*

Situé à quelques pieds de vigne d'Aix en Provence, le Château de la Gaude est niché dans un écrin de verdure. Cette bastide du 17^{ème} siècle est un lieu de gastronomie, d'art, de vin et de vie.



Le chef Matthieu Dupuis Baumal



Après plus de deux ans de travaux, le magnifique château à la splendeur retrouvée a ouvert ses portes en été 2019 avec 17 chambres et suites design. Les jardins à la française qui entourent les lieux plantent le décor...

Le domaine qui s'érige sur 25 hectares de terrain dont 17 de vignes recèle de richesse. Classé AOP « coteaux d'Aix en Provence », toutes les parcelles sont en culture biologique. Un projet ambitieux et une aventure humaine... C'est tout simplement avec grâce, que Matthieu Dupuis Baumal prend les commandes de la restauration du château de la Gaude où il a eu carte blanche et bleue pour faire de cet endroit un lieu gastronomique, une référence culinaire en Provence. Des choix de l'art de la table aux uniformes en passant par la décoration, il s'est investi dans ce projet et a montré une détermination sans faille pour offrir le meilleur. « Faire revivre un lieu du 17^{ème} siècle avec une jeune équipe

ambitieuse et motivée », tel est le challenge de Matthieu Dupuis Baumal et ses équipiers.

Avec 35 places, une magnifique cuisine ouverte sur la salle baignée de la lueur provençale, le chef a tout simplement compilé ses plus belles partitions pour servir chaque jour une cuisine locale influencée de ses voyages. Dans les assiettes : les asperges de Mallemort, les anguilles de Camargue, les escargots de Pertuis, l'huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de-Provence ou bien encore les poissons de Méditerranée qui sont aussi de la partie. Le produit se retrouve au centre de la création, ainsi, le canard maturé et croustillant est découpé en salle, l'escargot est surmonté d'un soufflé d'ail noir, l'olive est assaisonnée à la tagette...

« *Je suis extrêmement heureux de pouvoir participer à la renaissance de ce magnifique château, et avec toute mon équipe, de mettre ce terroir en valeur, terroir si riche et inspirant.* » précise le chef Matthieu Dupuis Baumal.



BIO EXPRESSE de Matthieu Dupuis Baumal

Il passe un CAP à Nantes, une orientation en cuisine qu'il qualifie de « gros hasard » ! Puis, en 2004, c'est L'Angleterre au Waterside Inn au bord de la Tamise avec Michel Roux. En 2005, il intègre à Biarritz Le Palais chez Jean-Marie Gauthier puis en 2007 à Pujaudran, il passe par Le Puits St Jacques chez Bernard Bach. En 2008, il arrive à Paris au Georges V avec Eric Briffard et y découvre les produits d'exception dans l'une des plus grosses brigades de France. Une expérience extrêmement formatrice. En 2009, il intègre La Grande Cascade chez Frédéric Robert et Christopher Hache. En 2010, à Roanne, il arrive chez Michel Troisgros aux côtés de Florent Boivin puis en tant que chef de cuisine. Il apprend beaucoup et voyage avec Michel Troisgros. Avec lui, il se structure. En 2015, il intègre le Domaine de Manville aux Baux de Provence où il restera trois ans en tant que chef. Il mettra en œuvre la rigueur et l'exigence de ses expériences précédentes tout en construisant une cohésion d'équipe. Matthieu articule alors sa ligne personnelle de management entre exigence absolue et famille soudée. En Février 2018 Manville décroche une étoile alors que Matthieu Dupuis-Baumal est au Japon 15 jours avec sa team. Il pense alors faire un aller-retour mais sa fidélité au collectif prend le dessus : « *Venir seul et fêter ça avec les chefs à Paris ou fêter cette étoile avec toute mon équipe au Japon, je ne pouvais pas hésiter.* » 2018 : une nouvelle page s'écrit avec l'ouverture du Château de la Gaude où il est chef des cuisines du Domaine avec une partie de sa fidèle équipe.

Pouvez-vous décrire ce nouveau challenge en quelques mots ?

L'idée est de faire vivre un domaine du XVII^{ème} siècle grâce à une équipe jeune. L'enjeu est là : créer un état d'esprit décontracté avec une qualité de service irréprochable. Nous sommes dans un fonctionnement qui ressemble à une start-up dans son côté un peu fou et très investi.

Qu'avez-vous ressenti en découvrant la renaissance du château au fil de sa rénovation ?

Cet endroit est somptueux. Les travaux réalisés sont d'un grand

respect pour ses murs et à la fois ils marquent un parti-pris ambitieux et moderne : c'est une vraie claque culturelle et artistique. Notre ambition, c'est d'être à la hauteur du lieu.

Comment se sont déroulés les mois de travaux et de construction du projet ?

Plus les semaines passaient et plus je m'investissais. Au-delà de la cuisine, je me suis impliqué aux côtés du propriétaire sur la structuration d'une entreprise qui fonctionne. Tout m'intéresse.

Comment avez-vous préparé votre équipe à ce nouveau défi ?

Ces derniers mois, on a beaucoup voyagé avec quelques anciens qui sont avec moi depuis longtemps et me suivent dans cette aventure. Londres, le Japon, les Etats-Unis, l'Italie, l'Espagne... On a dû faire sept ou huit pays et nous avons pu nous mettre à la place du client. Pour nous qui sommes toujours le nez dans le guidon, quelle chance ! Nous voulons que nos clients vivent une réelle expérience culinaire et que la prestation soit particulièrement soignée de A à Z. Pour ça, nous avons réduit le nombre de couverts et nous travaillons la mise en scène. Ce n'est pas pour faire le show ! C'est vraiment pour que nos clients ressentent cette fusion que nous vivons au quotidien au sein de l'équipe, qu'ils soient au cœur de l'histoire avec nous. La cuisine est ouverte : ils peuvent passer de l'autre côté du passe pour nous saluer et nous pouvons sortir en salle facilement. Nous avons consacré une grande place aux gestes de service, sur quasiment tous les plats.

Quelle est la place du vin à table, dans ce domaine viticole ?

La vigne est au cœur du projet, c'est le socle sur lequel cet établissement s'est construit. Il est au début de l'histoire et reste central. Nous avons une carte des vins assez conséquente, entre 500 et 700 références avec également une très belle sélection de vins du monde. On peut faire déguster des millésimes de notre propre cave au restaurant, ce qui ne nous empêche pas de casser les codes du menu avec un accord mets et saké : on souhaite faire voyager nos clients au beau milieu du repas sur un plat servi avec des baguettes japonaises pour les envoyer en aller simple pour Tokyo !



Rouget de petit bateau farci puis laqué à la roquette & jus d'arêtes



4 personnes

4 beaux rougets de petit bateau de 250 gr pièce

• Écaillez, videz, levez puis désarrêtez les rougets

La sauce :

Garniture aromatique :

1 fenouil
1 oignon
1 carotte
1 branche de céleri
3 gousses d'ail
50 gr de pastis

• Colorez les arêtes de rougets dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajoutez la garniture aromatique puis déglacez avec le pastis et mouillez à hauteur des arêtes. Laissez cuire pendant 1 heure puis filtrez. Faire réduire afin d'avoir une consistance sirupeuse.

Pour terminer la sauce, monter là au beurre puis rectifiez l'assaisonnement.

Cuisson du poisson :

• Cuire les filets de rouget sur la plancha pendant 2 minutes de chaque côtés puis les laissés reposer 3 minutes sur une plaque chaude, les laquer puis dresser à votre guise.

Le laquage roquette :

200 gr de crème liquide
100 gr de roquette Fraiche
20 gr de moutarde
Sel / poivre

• Chauffez la crème puis mixez la roquette fraîche et rajoutez la moutarde puis assaisonnez.

L'asperge blanche :

• Épluchez l'asperge puis la cuire dans l'eau bouillante bien salée durant 5 minutes.

Tapenade :

200 gr olive noir
4 gousses d'ail
5 gr d'origan
1 pincée de piment
50 ml d'huile olive fruitée verte

• Regroupez tous les éléments dans un mixeur puis mixez le tout finement, rectifiez l'assaisonnement.

• Tartinez les asperges avec la tapenade avant de les dresser.

Cuisson du poisson :

• Cuire les filets de rouget sur la plancha côté peau pendant 2 min puis les laisser reposer 3 minutes sur une plaque chaude, les laquer puis dresser à votre guise.





Dentelles de Saint Pierre



6 personnes

1 St pierre de ligne de 2kg
Citron caviar 4 pièces
Caviar oscietre 1 boîte de 100 gr
Citron 2 pièces
Orange 2 pièces
Sucre Pm
Sel Pm

Pâte d'agrumes

- Prélever la peau de 2 citrons et 2 orange à l'aide d'un économe, les blanchir 3 fois pendant 3 minutes.

- Les mixer à l'aide d'un robot puis ajouter 10 pour cent de sucre et 1 jus d'orange, salez légèrement.

Les citrons caviar

- Couper les citrons caviar en 2 afin d'extraire les grains.

Le St pierre

- Lever le St pierre, enlever la peau puis taillez des fines tranches dans le filet, les rouler joliment puis les déposer sur l'assiette.

- Déposer les rouleaux de dentelles de St Pierre, les recouvrir une sur deux de caviar et citron caviar, réalisez quelques points de purée d'agrumes, puis finissez l'assiette avec un filet d'huile d'olive.



Homard bleu cuit en cocotte et déglacé à l'Apérol

1 pièce de homard
500 gr de gros sel gris
Thym / romarin / myrte / sauge PM
Garniture aromatique
10 cl d'Apérol

- Cuire le homard 30 secondes dans l'eau bouillante puis de décortiquer. Faire chauffer une cocotte au four avec 500 g de sel, du thym, du romarin et de la myrte. Verser 10 cl d'Apérol sur le sel. Déposer le homard sur le sel, recouvrir avec le couvercle, remettre la cocotte au four 2 min.

- La sauce : couper les têtes de homards en petits morceaux, les faire revenir dans un peu de beurre avec une garniture aromatique. Mouiller a mi hauteurs avec de l'eau puis laissez cuire pendant 30 minutes. Filtrer la sauce puis la faire réduire afin d'obtenir un jus de carapace onctueux.

- Ce plat peut être accompagné d'une garniture à base de fenouil et d'agrumes, à vous de jouer.

- Dresser l'assiette à votre convenance.



Filet de Seriole

fumée au foin de la Crau, sauce umami

600 gr de Filet de seriole
100 gr de miso Rouge
50 gr de sauce soja
100 gr de sésame brun
40 gr de jus de yuzu

- Colorer la Seriole sur toute ces faces à l'aide d'un chalumeau
- Avec un robot mixer le sésame avec la sauce, la sauce soja, le miso rouge et le jus de yuzu.
- Réaliser un rouleau avec le chou chinois préalablement cuit dans l'eau bouillante et ajouter les feuilles de nori.
- Dresser à votre convenance puis fumer la Seriole avec du foin de la Crau.



Filet de canard sauvage, mûres aigrelettes et condiment ail noir

- Les girolles. Les éplucher, les laver, les faire sauter à la poêle avec une noisette de beurre et une gousse d'ail, saler et poivrer.
- Les mûres. Les laver puis réaliser un sirop avec 500 gr d'eau, 180 sucre, 40 gr de miel, 250 gr de vinaigre de xérès, 5 clous de girofle et 1 gousse de vanille. Porter le tout à ébullition puis plonger les mûres dans cette marinade puis laisser l'ensemble refroidir.
- Les châtaignes. Les cuire en papillote

- avec des sarments de vigne brûlés pendant 40 min dans un four à 180 degrés. Les éplucher puis les faire revenir dans un beurre moussieux.
- Filet de canard sauvage. Colorer le filet à la poêle puis le finir au four pendant 6 min.
- Condiment ail noir. Éplucher puis mixer les gousses d'ail noir avec du vinaigre blanc et assaisonner à votre guise.
- Découper le canard puis dresser selon votre inspiration.



Les grands crus de cacao

Sorbet cacao, mousse Vibrato et ganache chaude Altapazn (Chocolat de la Chocolaterie de l'Opéra)



10 personnes

Crumble cacao :

125g de beurre
60g de sucre glace
60g de cassonade
75g de poudre d'amandes
75g de farine
75g de poudre de cacao
2g de sel fin

- Mettre le beurre pommade, incorporer le reste des ingrédients.
- Passer cette pâte dans un tamis afin de faire des petits morceaux. Vous pouvez également l'émietter du bout des doigts.
- Étaler sur une plaque et cuire 8 minutes à 180°C.

Noisettes caramélisées :

125g de noisettes du Piémont
60g de sucre
15g d'eau
QS de sel fin

- Torréfier les noisettes, cuire l'eau avec le sucre à 117°C puis y ajouter les noisettes. Mélanger sans cesse jusqu'à caramélisation. Couler sur un silpat et bien les séparer avant qu'elles refroidissent.

Praliné Noisette :

150g de noisettes du Piémont
130g de sucre semoule
20 g d'eau

- Torréfier les noisettes et les laisser sur plaque avec silpat.
- Cuire l'eau avec le sucre jusqu'à faire un caramel brun.
- Verser sur les noisettes.
- Attendre que le caramel soit froid puis mixer jusqu'à obtention d'une pâte.
- Ajouter une pointe de sel fin et le praliné est prêt. Le mettre en poche.

Sorbet cacao :

500g d'eau
100g de sucre semoule
64g de poudre de cacao
3g de stabilisant
14 g de pâte de cacao

- Chauffer l'eau à 40°C. Incorporer en pluie le sucre avec le stabilisant et la poudre de cacao. Porter à ébullition puis mettre la pâte de cacao hors du feu.
- Couler en bol à paco. Une fois pris pacosser et couler en cadre de 0,5cm d'épaisseur.
- Quand il est bien dur détailler avec un emporte pièce de 5cm de diamètre.

Pâte sucrée chocolat :

120g de beurre
80g de sucre glace
1 œuf
200g de farine
30g de poudre d'amandes

20g de poudre de cacao
1,5g de sel fin

- Mettre le beurre pommade, ajouter le sucre glace puis l'œuf et le reste des ingrédients.
- Étaler à 3mm d'épaisseur et mettre au congélateur.
- Détailler à l'aide d'un emporte pièce cannelé de 7cm de diamètre et cuire 12minutes à 160°C.

Mousse au chocolat légère au siphon :

100g de mascarpone
2œufs
100g de crème liquide
125g de chocolat Vibrato 70% de cacao
15 g de sucre semoule
100g de lait

- Mélanger le mascarpone avec les œufs.
- Réaliser une ganache avec le sucre, le lait et le chocolat.
- Refroidir avec la crème puis ajouter au mélange.
- Mettre dans un siphon avec une cartouche de gaz. (à réaliser la veille)

Ganache chaude :

125 g de crème liquide
28g de jaune
7g de sucre semoule

- Bouillir la crème, verser sur les jaunes préalablement mélangés avec le sucre puis ajouter le chocolat.
- Couler en moule demi-sphères de 3cm de diamètre puis congeler.

Décor chocolat noir :

- Mettre la couverture de chocolat au point.
- Réaliser des cercles de 3cm de hauteur à l'aide de tubes et PVC de diamètre 63.
- Faire également des disques de 6cm et 4cm de diamètre (étaler entre deux feuilles de papiers guitare et détailler avec les emportes pièces).
- Laisser cristalliser 24 heures.

Dressage :

- Sortir les dômes de ganache et les poser au centre des ronds de pâte sucrée chocolat 1h à l'avance pour que la ganache décongèle.
- Disposer le cercle de chocolat au centre de l'assiette.
- Dans le fond mettre deux cuillères à soupe crumble et des noisettes caramélisées concassées.
- Remplir de mousse chocolat au 3/4 y incorporer le praliné noisette au milieu.
- Enfourner le disque de pâte sucrée au chocolat avec le dôme de ganache 3minutes à 160°C.
- Poser de disque de sorbet cacao, ajouter de la mousse si besoin afin de bien arriver à hauteur. Lisser avec une spatule et fermer avec le disque de chocolat de 6cm de diamètre.
- Poser vraiment à la dernière minute la tartelette chaude dessus.
- A déguster rapidement.

