OUVERTURE DU CHÂTEAU DE LA GAUDE : MATTHIEU DUPUIS-BAUMAL À AIX-EN-PROVENCE

22 avril 2019

Avril 2019 : premier testing au Château de la Gaude. Voilà des mois qu'il attend ça. Matthieu Dupuis-Baumal s'est investi dans ce nouveau projet bien au-delà de la cuisine. Il peut enfin lâcher les watts : premier service jeudi 25 avril. Aux côtés des propriétaires, le chef s'est impliqué dans les travaux, le mobilier, les luminaires, pensé la bande sonore et géré les tenues de l'équipe. Bref, il est à fond. Fidèle à lui-même, il réunit autour de lui une team resserrée qui marche à l'état d'esprit du collectif.

Le domaine viticole du Château de La Gaude, laissé longtemps de côté, renaît. Et en même temps, la création de son restaurant place d'entrée cette table sur la scène gastronomique d'Aix-en-Provence. Nous sommes au nord de la ville, dans le quartier des Pinchinats, au cœur de 19 hectares en Coteaux d'Aix-en-Provence, des Grenaches noirs de 1958, des Cinsault d'une trentaine d'années et un vignoble en totale rénovation. Dans le chai, proche de la source toujours active, un deuxième restaurant prendra place à l'automne. Un souterrain ressort un kilomètre au nord, au milieu des vignes, à la clôture du domaine. De son côté, le château dont la façade est classée, fait entièrement peau neuve à l'intérieur. Les dix-sept chambres seront disponibles avant l'été. Première étape de cette ouverture, le restaurant prend place au rez-de-chaussée et ouvre le 25 avril.

En cuisine

Avec son noyau dur, Matthieu Dupuis-Baumal a commencé il y a quelques années « *une histoire dans le sud* » et s'y est ancré. L'identité se construit autour d'une cuisine contemporaine de Provence, influencée de ses voyages. Ces explorations à travers le monde, à commencer par l'Asie, sont le fil conducteur d'une cuisine méridionale qui reste ouverte à toutes les empreintes. Matthieu avait déjà emmené son équipe au Japon, il souhaite en 2020 l'entraîner en Amérique du Sud. Buenos Aires, Lima et Mendoza seront les prochaines destinations d'un collectif qui se nourrit de cet esprit de découverte et de partage avant de revenir au château et introduire en cuisine quelques détails qui rendent compte de leur voyage.

Les produits

Les influences peuvent venir de loin mais pas les produits. Provençal depuis quatre ans, Matthieu connait les artisans et agriculteurs qui sauront lui apporter les bons ingrédients : les asperges de Mallemort, les anguilles de Camargue, des escargots de Pertuis, l'huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de-Provence… L'équipe s'est rapprochée des meilleurs fournisseurs locaux de poissons de Méditerranée et une cave à fromages sera mise en place avec Benoit Lemarié (Fromagerie Lemarié à Aix-en-Provence). Sur place, sous les chênes, l'espace permettra d'aménager un potager de soixante aromatiques et d'accueillir des poules pour les œufs du petit-déjeuner. Prochainement, un hectare de terre sera cultivé en permaculture pour approvisionner une partie des besoins en cuisine.

Histoires de plats

Le produit local, une technique gastronomique, une créativité qui invite au voyage et un service impliqué dans les gestes de cuisson jusqu'à la table du client. Voici quelques idées de plats qui vont apparaître au menu dans les prochaines semaines : un rouget farci au poulpe et laqué, un calamar farci au poireau brûlé, une tête de cochon au caviar, un pigeon en croute farci à l'ail des ours, un autre cuisiné au moût de raisin et au verjus, une castagnole (ou *demoiselle bleue*, petit poisson de Méditerranée) fumée sur table au sarment de vigne…

Le canard

« Pour nous, travailler le produit dans son ensemble est une priorité : le canard est mis en chambre de maturation avec du shio koji, (riz lacto-fermenté japonais qui attendrit les chairs) pendant 12 à 24 heures. Les bateaux de canard (les filets accrochés sur le coffre) partent en salle immédiatement après cuisson et sont découpés devant les clients. Les abats sont travaillés séparément en brochette et cuits sur un barbecue de table dans l'esprit d'un teriyaki, servis avec un caramel d'agrumes aux baies de la passion. »

L'escargot

« On a découvert un élevage d'escargots à Pertuis qui a nous inspiré une tarte sablée avec un insert surmonté d'un soufflé à l'ail noir, salade d'herbes folles et cromesquis d'escargots, ail, persil et estragon mais aussi galanga, (épice extraite d'un rhizome proche du gingembre). »

L'olive

« Il y a 500 oliviers sur le domaine : ce dessert était une évidence et marie les fruités verts et les fruités noirs : une mousse à l'huile d'olive, onctueuse et légère, assaisonnée d'une vinaigrette légère parfumée à la tagette. »

Rappel des épisodes précédents : Le parcours de Matthieu Dupuis-Baumal

Les débuts : un CAP à Nantes, une orientation en cuisine qu'il qualifie de « *gros hasard* » !

2004, L 'Angleterre, Le Waterside Inn au bord de la Tamise avec Michel Roux : « *J'ai 20 ans, je commence à prendre beaucoup de plaisir à cuisiner. Je m'entraîne à reproduire le soir ce que j'ai appris dans la journée et je tourne les légumes devant la télé.* »

2005, Biarritz, Le Palais chez Jean-Marie Gauthier : « *C'est le moment du déclic. Mon cœur oscille entre rugby professionnel au Biarritz Olympique ou cuisine, je choisis définitivement les fourneaux. Il me pousse à faire le bon choix. De lui, je tiens la fibre classique des cuissons.* »

2007, Pujaudran, Le Puits St Jacques chez Bernard Bach : « *Mon premier poste de chef de partie et l'obtention de la deuxième étoile, ça ne s'oublie pas. Avec Bernard, je travaille le foie gras, le canard, les associations de cochon et de produits marins.* »

2008, Paris, Le Georges V avec Eric Briffard : « *J'y découvre les produits d'exception dans l'une des plus grosses brigades de France. C'est très formateur.*»

2009, Paris, La Grande Cascade chez Frédéric Robert et Christopher Hache : « *La belle cuisine française, classique, dans un lieu d'exception. Les viandes sont cuites à la sonde et le ris de veau est nourri au beurre.* »

2010, Roanne, chez Michel Troisgros aux côtés de Florent Boivin puis en tant que chef de cuisine : « *On a du faire trente ou quarante déplacements avec Michel Troisgros, dans dix ou douze pays. Le Japon bien sûr, qui m'a particulièrement marqué, mais aussi l'Italie, l'Espagne... Je garde énormément de cette période, l'organisation structurée, les briefings disciplinés, mais surtout une ouverture sur toutes les cuisines et une réflexion dans la création.* »

2015, Les Baux-de-Provence, Domaine de Manville : « *J'ai mis en oeuvre la rigueur et l'exigence de mes expériences précédentes tout en construisant une cohésion d'équipe. J'ai voulu faire en sorte que la salle fasse corps avec la cuisine.* » Matthieu articule alors sa ligne personnelle de management entre exigence absolue et famille soudée.

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, première rencontre avec le propriétaire du Château de la Gaude : *« Le propriétaire est un vrai épicurien qui découvre avec son épouse les plus belles tables qui soient. J'ai toute confiance en son œil et son palais, on échange beaucoup. »*

[columns size= »1/2" last= »false »]

[/columns][columns size= »1/2" last= »true »]

[/columns]

La team du Château de la Gaude

Aux côtés de Matthieu Dupuis-Baumal : Giovanni Facchinetti et Matthieu Derrible, Jules, Luca ainsi que la pâtissière Maëlle Bruguera et le pain de Mickaël Martinez. En salle, avec le maître d'hôtel Erwan Leblanc, Magali, Pauline et David et le sommelier Alexandre Corret.

Restaurant du Château de la Gaude

3913 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence

04 13 91 05 33 / Ouvert du jeudi au lundi midi.

https://www.facebook.com/chateaudelagaude/

le Cœur DES CHEFS PROVENCE

Inscrivez-vous à notre newsletter

En vous inscrivant à notre newsletter, vous acceptez notre Politique de confidentialité. Vous pourrez vous désincrire simplement en cliquant sur le lien de désinscription en bas de chaque email. Vos données ne sont pas cédées à des tiers.

Prénom | Nom | Email | S'inscrire !