

ART
DE
VIVRE

PROVENCE

TABLES GOURMANDES

LUBERON

**ISLE-SUR-
LA-SORGUE**

**PAYS D'AIX
EN-PROVENCE**

Art de vivre

**SAINT CYR
BANDOL**

**MARSEILLE
Calanques**

**LITTORAL VAROIS
CÔTE D'AZUR**



L 16115 - 88 - F: 6,95 € - RD



KAISEKI

Château de la Gaude

La table magique de Matthieu Dupuis Baumal et Kasunari Noda est inclassable. Une vision très personnelle du chef du domaine autour de l'esprit japonais. Produits d'ici, saveurs d'ailleurs pourrait être sa devise. Kasunari met parfaitement en scène cette cuisine unique, en toute simplicité. Autour des spécialités de la région de Kyoto, on voyage avec des alliances surprenantes. (Hassun en 9 instants, une explosion de saveurs en 9 bouchées. L'umami et les autres goûts s'entrechoquent ; Jus d'huître et tofu fondant ; Assortiment de nigiris ; Loup de ligne nacré ; Condiment «iri sake» et purée de chou-fleur au thé ; Waguy cuit façon hoba yakl cuit de sa feuille de magnolia ;). Une carte qui suit les saisons et le marché avec pour fil conducteur l'art de vivre japonais. Des desserts tout aussi bluffants. (Crème glacée gingembre et miso - texture de shiso glaciale - paris kyoto, yuzu et sésame noir). Un



cadre cosy avec lilicoptère de Joana Vasconcelos, la machine volante à remonter le temps en point central du restaurant. Dans cette table haute couture, on se laisse emporter dans l'univers onirique de Matthieu Dupuis Baumal, entre Japon et fusion détonante. Un service au diapason et un choix de sakés pertinent et de vins du domaine accompagne ce moment de grâce. A l'entrée, le coin

lounge pour découvrir une version street food japonaise. A côté la brasserie La Source, le caveau ou la table étoilée Le Art font de ce domaine un lieu de vie extraordinaire aux multiples facettes. **BERNARD GIANI**
Kaiseki. Menus 95 et 157 €
3959 route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence
Tél. 04 84 930 930
<https://chateaudelagaude.com>



© BERNARD GIANI