

## Aix-en-Provence et le Pays d'Aix

*In and around Aix-en-Provence*

**Au pays de Cézanne. Ville d'eau, ville d'art, Aix-en-Provence compte quelques pépites hôtelières. poser ses valises est gage de moments doux et très gourmands !**

*Cézanne country. You'll find some wonderful hotels in and around Aix-en-Provence. Settle in for good food and comfort before exploring this city of fountains and of art.*



### Château de la Gaude

Matthieu Dupuis Baumal et Kazunari Noda composent un voyage

Il était une fois, dans la campagne aixoise, un lieu profondément ancré dans l'architecture, le bon vin et l'opulence locale qui, gastronomiquement, vous entraîne au pays du Soleil levant. Au Kaiseki, les chefs Matthieu Dupuis Baumal et Kazunari Noda proposent une haute cuisine de la région de Kyoto connue pour son art culinaire unique. Des hassun à la pêche du jour, du wagyu aux assortiments de nigiris, tout a été pensé et réfléchi pour offrir un moment rare. Une cuisine moderne et élégante aux notes nippones et européennes autour d'un menu unique. Des alliances inattendues et explosives qui invitent au voyage.

*Culinary journey with Matthieu Dupuis Baumal and Kazunari Noda at the Kaiseki invite you to explore the Kyoto region's unique culinary art. Hassun, fresh fish, wagyu beef and other assorted sashimi ensure a really special moment of unexpected delight. Elegant modern cuisine with both Japanese and European influences.*

3359 route des Rinchats  
13100 Aix-en-Provence  
Tel. 04 84 93 09 30  
chateau dela gaude.com

Le chef Matthieu Dupuis Baumal, à l'hôtel d'Expériences.



### Le Pignonnet

Table d'été, carte de saison. Le Table du Pignonnet est une institution réputée depuis 1924. Le décor, d'abord, enchante en toute simplicité, dans sa grande salle lumineuse et sur la terrasse. Thierry Balligand a depuis longtemps fait donner les couleurs du Sud. Arrivé au Pignonnet en 1993, il est tombé amoureux de l'hôtel et du terroir. Aujourd'hui à la tête des cuisines, il joue une partition qui associe simplicité et conviction. Ses cuissons et assaisonnements violent juste, ses dressages et le jeu des textures rappellent que le chef a fait ses armes en pâtisserie.

*The Table du Pignonnet will charm you with its bright, elegant dining room and shady terrace. Chef Thierry Balligand's cuisine is seasonal, simple and sincere, everything cooked just right and with pitch-perfect seasoning. The play of textures and the presentation on the plate remind us that he started out as a pastry cook.*

5 avenue du Pignonnet - 13090 Aix-en-Provence  
Tel. 04 42 59 02 90 - [www.hotelpignonnet.com](http://www.hotelpignonnet.com)



Thierry Balligand à la tête de Pignonnet.