



La source. Hôtel Château de la Gaude***** à Aix-en-Provence. La brasserie de Matthieu Dupuis Baumat



L'hôtel 5 étoiles ouvre sa brasserie chic. Deuxième point de restauration du château, il vient compléter le restaurant gastronomique Le Art, récompensé par une étoile Michelin en janvier dernier.

NOUVEAU. La brasserie tient son nom de cette incroyable source naturelle qui se dresse au milieu du restaurant. Datant du 12e siècle, elle alimentait à l'époque les jardins et le quartier des Pinchinats. Totalement rénovée et remarquablement mise en valeur, elle est le point central du restaurant. Rétro éclairée avec des jeux de lumières multicolores, elle reflète toute sa naturalité sur les murs de pierre et les arches qui se succèdent avec charme.



La source coule au milieu du restaurant

Dans la continuité des rénovations du château, le cabinet d'architecture aixois, Studio Frémont, signe cette magnifique brasserie et a su lui donner une âme. Dans les tons de doré et vert, le décor est sobre et moderne. De belles alcôves en pierres de Rognes avec des tables rondes permettent une plus grande intimité. Tout dans les moindres détails a été dessiné et pensé pour faire de ce restaurant un lieu distingué et audacieux. Les tables en marbre blanc ont pour unique nappage des sets de table en cuir, les fauteuils et les banquettes en velours vert foncé et la vaisselle cuivrée apportent ce caractère gracieux au décor. Quant aux plafonds, ils rappellent ceux de la réception et sont le reflet des jardins à la française qui entourent le château.

L'assiette, elle est gourmande et de saison. Le chef Matthieu Dupuis Baumat a choisi de continuer de suivre sa ligne de conduite en ne servant que des produits issus de l'agriculture responsable, provenant au maximum des maraîchers voisins. Il met l'accent sur son terroir provençal et ses produits. Le poisson est servi entier, les légumes sont juste cuits et savoureux. Il profite de la richesse du domaine pour créer des mets uniques comme le ketchup de raisin qui se fond dans le burger maison, raisins provenant bien entendu des vignes du domaine. Le projet de La source ne s'arrête pas là, le chef a pour ambition à terme, de cuisiner ses produits du potager, actuellement en cours de réalisation. Déjà plus de 300 oliviers viennent d'être plantés ainsi que de nombreux arbres fruitiers. La carte de La source inspire... Les tapas peuvent être servis à l'apéritif ou à partager comme le tarama maison au wasabi, la planche de jambon de Parme, les croquettes de maïs, les quesadillas truffe et comté ou la sélection de fromages affinés. Ensuite arrivent les 5 entrées au choix comme le ceviche de la pêche du jour, les gnocchis de petit pois ou la salade vegan par exemple. Les plats sont gourmands comme les pièces bovines, la poitrine de cochon ou la pêche de jour façon black cod. Si l'envie vous taquine, la street food est également mise à l'honneur avec les buns d'agneau à la provençale, les dim sum de homard ou le fameux burger de la Gaude.

Le chef boulanger du château, Mickael Martinez, prépare dorénavant sur place tous les pains et les buns à déguster. Un régal avant les desserts préparés par la chef pâtissière et son équipe, Maëlle Bruguera. Elle propose tout en douceur, le 1000 feuilles au café, le choix praliné, le baba au yuzu ou la soupe de fruits de saison en autrès. Les fromages et les desserts sont exposés tels des trésors dans une cave spécialement conçue pour les conserver, juste devant la source.



La cave à vins

La source, c'est aussi le bar à cocktails, un imposant comptoir face au cuvier. Une carte variée et éclectique de cocktails est suggérée. De l'autre côté du restaurant, la cave à vins se dresse harmonieusement avec une sélection de plus de 1000 références. C'est le chef sommelier du château Alexandre Corret qui se charge de faire vivre ce trésor au quotidien.

La source est non seulement baignée de lumière, mais aussi de musique, puisqu'un directeur artistique est aux commandes et propose chaque jour une programmation musicale aux platines.

Ce lieu de vie aixois et de gastronomie s'intègre parfaitement avec la créativité débridée du chef et des équipes.

• La source

Brasserie et bar à cocktails

Hôtel Château de la Gaude*****

3913, route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence

Tél. (0)4 84 93 09 30

Ouvert du lundi midi au dimanche soir, de 12h à 14h et de 19h à 22h

Brunch les dimanches midi.

(photos Studio Fremont, Bouvier, Richard Haughton)



Pour tout contact :

Anne Marie Vaille
06 29 77 70 69

Brèves

I Ouverture

Domaine viticole réputé en Côtes de Provence, le Château la Martinette à Lorgues (4005, chemin de la Martinette) lance son restaurant Vigna, avec une carte signée par le jeune et talentueux chef conseil Juan Arbelaez. Le restaurant sera ouvert, à partir du mercredi 1er juillet, le mardi soir et du mercredi au samedi midi et soir, brunch le dimanche. Réservations (0)4 94 73 84 93 - contact@vignarestaurant.com (08/06/2020).

I Brasserie

Après le Bistrot Margaux à Antibes, associé au prénom de sa fille, c'est le prénom de son fils Julien que Vincent Halby a choisi pour intituler la nouvelle brasserie qui va remplacer "La terrasse" à Polygone Riviera à Cagnes-sur-Mer. Au menu des plats traditionnelles retravaillés par Fred Buzet, avec qui Vincent Halby s'entend à merveille, du fait maison, rien que des produits frais et des prix accessibles. La brasserie Julien devrait ouvrir d'ici deux semaines (08/06/2020).

I Vente à emporter

Les belles rives, hôtel 5 étoiles à Juan-les-Pins, s'invite chez vous. Plats à emporter, cuisine créative et spécialités sont disponibles tous les jours de 11h30 à 21h, dans un espace dédié sans contact en votre véhicule ou en livraison chez vous midi et soir, dans un rayon de 20 kilomètres. Tél. (0)4 93 61 02 79 - info@bellesrives.com (08/06/2020).

I Plage

L'hôtel Martinez à Cannes, en prélude à son ouverture le 26 juin prochain, vous accueille de nouveau à La plage du Martinez depuis le 5 juin, tous les jours de 10h à 18h non-stop. Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 15h30. Réservations laplagedumartinez@hotel-martinez.com - (0)4 92 98 73 19 (08/06/2020).

I Réouverture (1)

Après trois mois de fermeture, Le Negresco à Nice va prochainement rouvrir en trois temps. Dès le vendredi 12 juin la brasserie La Rotonde et le bar d'été Le 37 Prom, accueilleront à nouveau les clients sur leurs terrasses. Les 128 chambres et suites de l'hôtel quant à elles, seront à nouveau disponibles à partir du vendredi 19 juin. Enfin, le restaurant Chantecler reviendra le jeudi 9 juillet (08/06/2020).