

# Food&Sens

• DANS L'UNIVERS DES CHEFS •



**AU CHÂTEAU DE LA GAUDE EN PROVENCE, LE CHEF DUPUIS-BAUMAL MAINTIENT SON ÉTOILE. NOUS SOMMES ALLÉS VOIR.**

26 MARS 2024

0

F&S LIVE



Dans le sillage du congrès annuel Relais & Châteaux, F&S est allé redécouvrir le [Château de la Gaude](#), récent membre de l'association hôtelière.

*Par Anastasia Chelini*



À quelques minutes en voiture du centre d'Aix-en-Provence, le **Château de la Gaude** est un havre de paix où il fait bon se calfeutrer, loin de l'agitation citadine voisine. L'adresse a du cachet ; et connaît, depuis son ouverture en 2019, un succès croissant. Et pour cause ; les tables du domaine, que le chef exécutif **Mathieu Dupuis-Baumal** a hissé à un joli niveau, concourent à l'attractivité du lieu. Nous sommes allés voir.



Lorsqu'on franchit les grilles du **Château de la Gaude**, cela revient à laisser derrière soi un peu du vrai monde, ou de la réalité. Les lieux ont ce pouvoir d'envelopper leurs hôtes dans un cocon à part, avec ses pins immenses tutoyant le ciel, ses parterres de buis manucurés, et son spa bien pensé où une piscine bleu azur accueille la réverbération de la lumière. Fraîchement estampillée **Relais & Châteaux**, l'adresse s'y entend pour faire parler d'elle ; avec ses quatre restaurants, dont deux ouverts en 2022, et sa collection de vins faits sur place, elle attire une clientèle fidèle, tout droit venue d'Aix-en-Provence et de ses alentours.



Côté cuisine, le dynamisme visible du chef exécutif, **Matthieu Dupuis-Baumal**, concourt à assurer le développement des quatre restaurants. Il y a d'abord Le Art, un gastronomique étoilé et première table à avoir vu le jour à l'hôtel, en 2019. Lui a fait suite La Source, table décontractée-chic où il fait bon buller au soleil, et où la carte est un petit bijou de mesure et de justesse (comptez moins de 50€ pour l'entrée/plat ou plat/dessert le midi). Plus loin, le K et le Kaiseki complètent l'offre restauratrice du lieu ; le premier étant la version bistronomique du second, un gastronomique nippon aux saveurs adaptées au sud de la France. Tous deux sont menés par le chef japonais **Kazunari Noda**, sous la houlette du chef exécutif.



Dans ce domaine d'exception, où la nature est généreuse et le temps, suspendu, le chef Dupuis-Baumal tire un bilan positif de l'évolution culinaire du lieu. « *On est dans une phase très positive, avec une réelle ascension qualitative* », confie-t-il à Food&Sens. « ***J'ai la chance d'avoir une équipe extraordinaire, avec aujourd'hui 85% des effectifs qui sont là depuis le début, et où chaque référent est là depuis minimum 3 ans. L'équipe est très impliquée dans la maison*** », ajoute le chef. Du côté des retours clients, ils sont « *très positifs* » ; d'autant que le domaine a su créer « *une relation privilégiée avec certains de nos clients locaux et VIP. Cela permet d'avoir des échanges constructifs avec eux* », note Mr Dupuis-Baumal.



Pour autant, si la brasserie La Source fonctionne au mieux, il reste encore « un gros travail de communication pour que les gens se laissent tenter par le K et le Kaiseki », les deux derniers-nés de l'adresse ; « leur offre est un peu plus complexe et particulière, mais 2024 s'annonce très bien » en ce sens, conclut le chef. De fait, le menu Omakase « Grand Voyage » du **Kaiseiki** offre une plongée mémorable dans une cuisine gastronomique tout en finesse, forte de belles alliances. On retiendra notamment le 'Hassun en 9 instants', qui réunit d'impeccables bouchées (et qui tient sa promesse de voyage). Le décor, lui, convainc moins. **De son côté, le K signe une cuisine asiatique ouverte sur des notes locales, le tout dans une atmosphère décontractée/chic des plus plaisantes. Le nec plus ultra de la table ? Y trône un incroyable hélicoptère rose**, une oeuvre d'art signée Joana Vasconcelos. La nuit venue, on regagnera la bâtisse principale, une demeure élégante du 18<sup>e</sup> siècle, aux allures d'hôtel particulier ; d'où l'on contempera le jardin à la française, sous les étoiles, depuis sa chambre ou le balcon du premier étage. Magique.

