

Matthieu Dupuis-Baumal à Aix-en-Provence : "Ici, l'été est magique mais le plus beau moment de l'année reste l'été indien, quand l'automne arrive tout doucement avec des couleurs extraordinaires"

▶ écouter (5min)



L'été des chefs

s'abonner ▼

Aux portes d'Aix-en-Provence, le chef Matthieu Dupuis-Baumal se démène pour diriger 4 restaurants dans un seul et même lieu, le Château de La Gaude. 2 sont gastronomiques : un japonais, l'autre français avec 1 étoile Michelin.

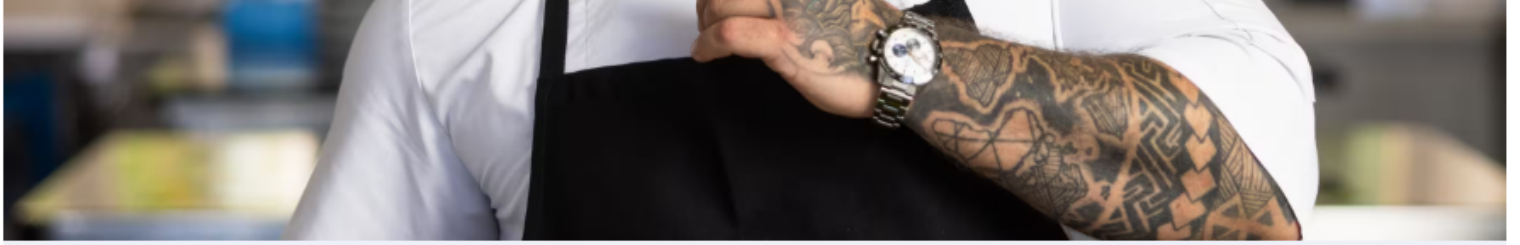


Bernard Thomasson
Radio France

Publié le 29/08/2024 12:00

🕒 Temps de lecture : 5 min





Au château de La Gaude, à Aix-en-Provence, Matthieu Dupuis-Baumal met toute son énergie à diriger 4 restaurants dont 2 gastronomiques. (APOLLONIA FORLANI / LA GAUDE)

L'entretien avec Matthieu Dupuis-Baumal



▶ écouter

Le château de La Gaude, au nord d'Aix-en-Provence, servit jadis de décor au film d'Yves Robert *Le Château de ma mère*, d'après Pagnol. Grâce à l'homme d'affaires Didier Blaise, il a retrouvé une nouvelle vie avec son vignoble et ses jardins à la française.

Le chef Matthieu Dupuis-Baumal s'est inscrit dès le début dans cette renaissance en y apportant son savoir-faire et son énergie : *"Mon énergie vient d'abord de celle du lieu, et aussi du sport qui est ma grande passion. J'ai appris la cuisine et le rugby en même temps et j'ai travaillé à l'Hôtel du Palais à Biarritz en étant au Centre de formation du Biarritz Olympique. Mais le corps a dit stop, j'ai dû faire un choix."*

Choc culinaire au Japon

Jean-Marie Gauthier à Biarritz, mais aussi Michel Roux en Angleterre, Bernard Bach, Éric Briffard ou Michel Troisgros dont Matthieu est resté le bras droit pendant 3 ans et demi. Et au Japon, le jeune homme a connu un véritable choc culinaire : *"21 ans, premier voyage, j'ai eu l'impression d'arriver sur une nouvelle planète ! Je suis tombé en amour avec ce pays, le chef Eiichi Edakuni m'a appris sa cuisine. Je vais là-bas chaque année, c'est pour moi un pèlerinage."*

À sa table étoilée, Matthieu Dupuis-Baumal instille des touches de Japon dans une cuisine provençale d'exception, où chaque plat est un voyage. À l'image de son dessert à l'huile d'olive : *"En arrivant en Provence il y a 10 ans, j'ai voulu faire une recette provençale et, pour sortir des classiques, j'ai inventé un dessert à l'huile d'olive. Il marque tellement les gens qu'on propose tout au long de l'année. Ici, l'été est magique mais, pour moi, le plus beau moment de l'année reste l'été indien, quand l'automne arrive tout doucement avec des couleurs extraordinaires."*

Noix de saint-jacques en croûte de marc de café

Comme en Provence l'été indien se prolonge parfois jusqu'en novembre, mois qui marque l'arrivée de la coquille saint-jacques, Matthieu réalise dans l'émission – en compagnie de son second Matthieu Derible – une noix de saint-jacques cuite en croûte de marc de café, servie avec la sauce des bardes et corail.



Saint-Jacques cuite en croûte de marc de café, un plat au goût subtil que Matthieu Dupuis-Baumal propose, à Aix-en-Provence. (BERNARD THOMASSON / FRANCEINFO)

Pour découvrir la créativité de Matthieu Dupuis-Baumal, 4 toques Gault & Millau et, bientôt sans doute, une deuxième étoile, rendez-vous à Aix-en-Provence.

[voir les commentaires](#)

Partager :

