

ART
DE
VIVRE

PROVENCE

LUBERON

**ISLE-SUR-
LA-SORGUE**

**Ventoux
Grignan**
art de vivre

**LA CIOTAT
Saint Cyr
Bandol**

VERDON

LITTORAL VAROIS
Côte d'Azur

L 16115 - 85 - F. 6,95 € - RD



SECURIA
PROTECTOR

**GUIDE
DE
L'ÉTÉ**

TABLES GOURMANDES

AIX-EN-PROVENCE

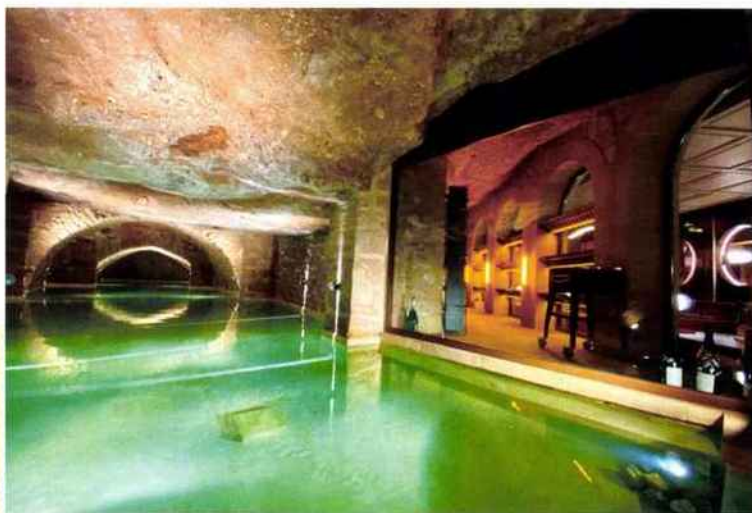
Château de la Gaude

Retour à la Source

© BERNARD GIANI



Après la table haute couture, ce domaine avec ses chambres donnant sur le superbe jardin à la française entouré par le vignoble, a ouvert une brasserie à la personnalité affirmée. D'abord avec la source lovée dans les voûtes superbement restaurées. Des méandres serpentant sur plus d'un kilomètre sous terre. Superbe décor, unique. Des cocktails maison, et la cuisine de Matthieu Dupuis Baupal dans le prolongement direct de sa table étoilée, « Le Art ». Loin d'une carte banale, le chef cuisine dans la ligne directe de son Adn. Des produits locaux, support d'une carte voyageant entre Méditerranée et Asie qu'il affectionne particulièrement. On retrouve dans les assiettes la patte Matthieu Dupuis Baupal. (Quesadillas truffe et Comté affiné ; Ceviche de pêche du jour du jour ; Leche de tigre et ananas rôtie, poivre frais de Kampot ; Blanc de seiche, avocat et wasabi, vinaigrette au parfum umami ; La pêche de méditerranée Parfumée à la citronnelle du jardin, céleri-rave et citron caviar ; La poitrine de cochon fermière, la Coréenne, riz Koshihikari et Kimtchi). Une version street food



(Dim sum de poulet à la thaï, huile de cacahuètes grillées et yuzu kosho). Le cadre design est confortable et à la belle saison, on profite de la terrasse au cœur du hameau. Succès immédiat auprès des aixois plébiscitant ce lieu unique. Autre nouveauté, le bistrot du caveau dans un cadre très viticole, dégustations de vins autour de tapas. Et puis La Gaude, c'est aussi l'art omniprésent, avec un espace dédié ouvert en 2021 où on trouve une autre nouveauté, la table japonaise collant parfaitement à l'esprit des lieux où peintures et sculptures s'invitent de ci delà dans les jardins extraordinaires. A deux pas d'Aix-

en-Provence et de la Sainte Victoire, Le Château de la Gaude affirme son identité multiculturelle, entre vignoble, art et gastronomie. Un horizon limpide, multicolore, sans limites se dessine ici. **B.G**

COIN INFOS

La Source

Carte environ 60 €. Menu déj. 34 et 47 €. 3913 route des Pinchinats 13100 Aix-en-Provence
Tél. 04 84 930 930
contact@chateaudelagaude.com
<https://chateaudelagaude.com>