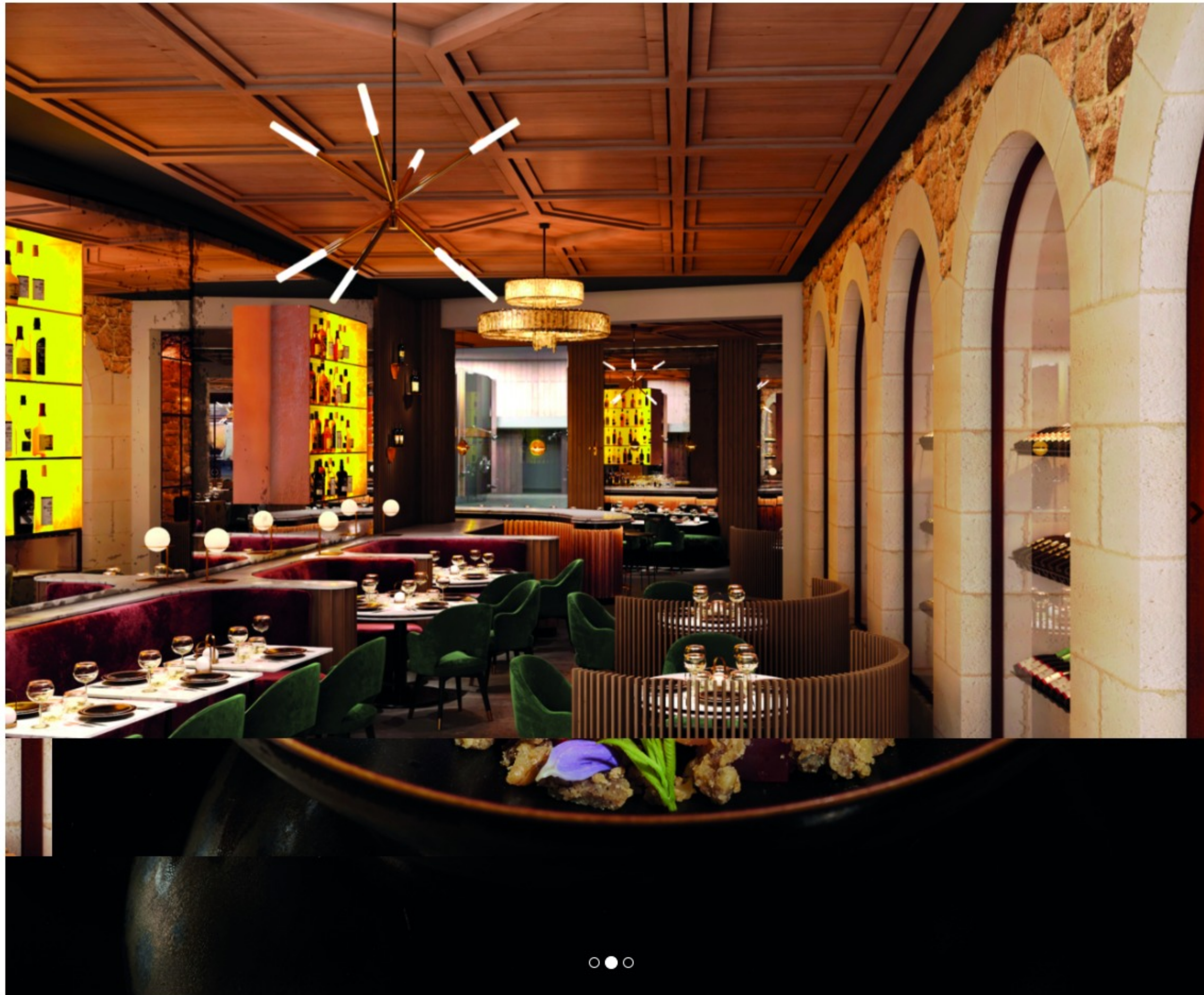


[\[Retour \]](#)[J'aime 0](#) [Partager 0](#) [Tweet](#) [Partager](#)

Inaugurez la nouvelle brasserie très gastro du château de la Gaude

Le château de la Gaude ouvre la Source, sa brasserie chic. Deuxième restaurant du château, il vient compléter le restaurant gastronomique Le Art, récompensé par une étoile Michelin en janvier dernier. Le chef Matthieu Dupuis Baumal et toute l'équipe ouvre un véritable écrin où gastronomie et élégance se marient. La brasserie tient son nom de cette incroyable source naturelle qui se dresse au milieu du restaurant. Datant du 12^{ème} siècle, elle alimentait à l'époque les jardins et le quartier des pinchinats qui était riche en eaux. Totalement rénovée et remarquablement mise en valeur, elle est le point central du restaurant. Rétroéclairée avec des jeux de lumières multicolores, elle reflète toute sa naturalité sur les murs de pierre et les arches qui se succèdent avec charme. L'assiette, elle est gourmande et de saison. Le chef Matthieu Dupuis Baumal 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 maraichers voisins. Il met l'accent sur son terroir provençal et ses produits, les sublime à leur juste valeur. Ainsi 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. Revenons à l'assiette, laquelle décline depuis les tapas proposés en apéritif, jusqu'aux desserts qui achèvent le plaisir gourmand, une carte remarquable. Ceviche de la pêche du jour, gnocchis de petit pois, poitrine de cochon ou pêche de jour façon black cod, buns d'agneau à la provençale, dim sum de homard ou le fameux burger de la Gaude ! Nous vous ouvrons l'appétit ? Attendez, les desserts arrivent... la cheffe pâtissière Maëlle Bruguera vous séduira avec le 1000 feuilles au café, le choix praliné, la baba au yuzu ou la soupe de fruit de saison, entre autres !

Château la Gaude

3913 route des Pinchinats

13100 Aix-en-Provence

Tél. 04 84 93 09 30

www.chateaudelagaude.com

Jeu de légumes, jeu de textures, terre de lentilles de Haute Provence, herbes folles et légumes acidulés © Richard Haughton

Un lieu de toute beauté vous attend au château la Gaude © Richard Haughton