

Château de la Gaude, Aix en Provence

Majestueuse bastide du XVIIIe, le **Château de la Gaude** est un écrin enchanteur dédié aux amoureux du beau et du bon **aux portes d'Aix en Provence**. Niché au cœur d'un domaine historique, le lieu offre plusieurs expériences culinaires dont la plus audacieuse est le restaurant « **Le Art** ». Aux fourneaux, le chef **Mathieu Dupuis-Baumal**, en duo avec **Mathieu Deribleet** leur brigade, donnent un écho aux richesses régionales et imaginent des rencontres contrastées terre / mer : magnifique cèpe bouchon en conversation avec un omble chevalier des Cévennes et noisettes du Piémont. Croquant et douceur en bouche pour une étonnante sole en « Petit Bateau » (viennoise en croûte revisitée) qui s'agit d'une réduction d'Hortense (sarriette d'été que l'on retrouve dans les populaires Herbes de Provence) et d'oursins de méditerranée. A noter une splendide carte des vins (dont ceux du château, évidemment). Les plats proposés révèlent une symphonie de saveurs, mettant en lumière les délices de l'arrière-pays provençal, et transportent les convives vers des horizons gustatifs nouveaux bien que maîtrisés dans leur exécution classique. Pour parfaire le repas, une promenade dans le sublime jardin à la française du domaine, classé monument historique, est toute naturelle. Remarquable collection d'œuvres d'artistes : les sculptures monumentales de Philippe Pasqua, les toiles de Robert Combas ornent les murs du restaurant et l'hélicoptère rose de l'inclassable Joana Vasconcelos trône à l'entrée du « Kaiseki », le restaurant japonais que nous n'avons pas encore testé mais qui a des échos très positifs.

3959 Route des Pinchinats, Aix-en-Provence (13), chateaudelagaude.com

4 / 7

