

# La brasserie chic « La Source » du Château de la Gaude ouvre ses portes à Aix



## 18 Juin La brasserie chic « La Source » du Château de la Gaude ouvre ses portes à Aix

Posté à 18:34h dans Mes adresses par Caroline • 0 Commentaires

Deuxième restaurant du Château de la Gaude à Aix-en-Provence, la brasserie chic « La Source » vient compléter le restaurant gastronomique Le Art, récompensé par une étoile Michelin en janvier dernier.

Le Chef Matthieu Dupuis Baumal propose une cuisine gourmande et de saison et continue à suivre sa ligne de conduite en ne servant que des produits issus de l'agriculture responsable, provenant au maximum des maraîchers voisins. Il met l'accent sur son terroir provençal et ses produits : le poisson est ainsi servi entier et les légumes juste cuits et savoureux. Il a également créé des mets uniques, grâce à la richesse du terroir, comme le ketchup de raisin servi le burger maison, avec les fruits des vignes du domaine. Le chef a pour ambition à terme, de travailler les produits de son potager, actuellement en cours de réalisation. Déjà plus de 300 oliviers ont déjà été plantés, ainsi que de nombreux arbres fruitiers.

La carte est très alléchante :

- Tapas servis à l'apéritif ou à partager (tarama maison au wasabi, planche de jambon de Parme, croquettes de maïs, quesadillas truffe et comté ou sélection de fromages affinés)
- 5 entrées au choix (ceviche de la pêche du jour, gnocchis de petit pois ou salade vegan...)
- Plats gourmands (pièces bovines, poitrine de cochon ou pêche du jour façon black cod...)
- Street food (buns d'agneau à la provençale, dim sum de homard ou burger de la Gaude ... Détail important et non des moindres : le chef boulanger du Château, Mickael Martinez, prépare dorénavant sur place tous les pains et les buns à déguster.
- Desserts préparés par la cheffe pâtissière, Maëlle Bruguera, et son équipe (mille-feuilles au café, baba au yuzu, soupe de fruit de saison...). Ils sont exposés tels des trésors, avec les fromages, dans une cave spécialement conçue pour les conserver, juste devant la source.

Vous pourrez également déguster des cocktails, avec une carte variée, et profiter de la sélection de plus de 1 000 références du chef sommelier, Alexandre Corret.



Le décor est magique avec la source naturelle se dressant au milieu du restaurant. C'est elle qui a donné son nom à l'établissement. Datant du 12e siècle, elle alimentait à l'époque les jardins et le quartier des Pinchinats. Totalement rénovée et rétroéclairée avec des jeux de lumières multicolores, elle est le point central du restaurant. Les tables en marbre blanc ont pour unique nappage des sets de table en cuir, les fauteuils et les banquettes en velours vert foncé et la vaisselle cuivrée apportent ce caractère gracieux au décor. Les plafonds rappellent ceux de la réception et sont le reflet des jardins à la française qui entourent le château. Et enfin, un directeur artistique propose chaque jour une programmation musicale aux platines.

Installé dans une bastide datant du 17e siècle, le Château de la Gaude\*\*\*\* est niché dans un écrin de verdure à Aix-en-Provence. Après plus de deux ans de travaux, ce magnifique hôtel a ouvert ses portes en 2019, avec 14 chambres et suites design. Le domaine viticole compte 25 hectares de terrain, dont 17 de vignes. Classées AOP « Côteaux d'Aix-en-Provence », toutes les parcelles sont en culture biologique afin de respecter la nature et de préserver la qualité d'une production confidentielle. Les vins du domaine sont en vente au caveau. L'hôtel compte deux restaurants, Le Art, récompensé par une étoile Michelin en janvier 2020 et La Source la brasserie chic. Le spa Valmont et la piscine ouvriront leurs portes mi-juillet 2020.

La Brasserie La Source est ouverte du lundi midi au dimanche soir, de 12h à 14h et de 19h à 22h. Brunch les dimanches midi. Le restaurant gastronomique Le Art est ouvert du jeudi soir au dimanche midi, sur réservation (menu déjeuner : 63 euros / menu dîner : 97-145 euros).

### Hôtel Château de la Gaude\*\*\*\*

3913 Route des Pinchinats – 13100 Aix en Provence

Tel : +33(0)4 84 930 930

Réservation et informations : [contact@chateaudelagaude.com](mailto:contact@chateaudelagaude.com)

Crédit photos : Richard Haughton

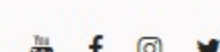
Étiquettes : aix, brasserie, domaine de la gaude, hôtel, la source, restaurant

Saisir un mot ou des mots clés



Bonjour, je suis Caroline.

Je suis blogueuse culinaire et chargée de communication.



## Derniers articles

Un cadeau gourmand original : le gravity cake de la mer

La brasserie chic « La Source » du Château de la Gaude ouvre ses portes à Aix

Gaspacho sucré-salé à la pastèque et au melon

Tajine de poulet aux pois chiches et salsifis

La terrasse, le restaurant et les chambres de la Villa Saint-Ange à Aix ont rouvert

## Menu

Recettes

Entrées

Plats

Desserts

Sans gluten

Mes adresses

A tester

## Par date

Par date

Sélectionner un mois



Découvrez le programme d'amaigrissement personnalisé de notre partenaire privilégié, Nutrition des Sens... Pour maigrir de plaisir !

## Mots clés

Académie nationale de cuisine, aix-en-provence, anti-gaspillage, avis, avocat, bio, carotte, champignons, chocolat, citron, crevettes, cuisine, cuisine provençale, cupcake, dessert, entrée, foodbox, gastronomie, gingembre, gâteau, huile d'olive, lançon, Lançon-Provence, la table du roy, marignane, marseille, menthe, muffin, poulet, Provence, pâtisserie, recette, recette facile, restaurant, salade, Salon de Provence, sans gluten, sans lactose, soupe, tajine, test, tomate, velouté, verrine, éric marra



Share



Imprimer l'article



0 Likes