

Château de la Gaude : le chef Matthieu Dupuis Baumal obtient une quatrième toque Gault & Millau pour Le Art

Par Frédéric GUILLEDOUX

Publié le 23/12/23 à 18:37 - Mis à jour le 23/12/23 à 18:37



Matthieu Dupuis Baumal orchestre depuis 2019 les quatre tables du Château de la Gaude, route des Pinchinats.
Photo Cyril Sollier

📍 Aix-en-Provence

Le chef des quatre restaurants de l'établissement aixois a récemment été distingué. Cependant, le chef étoile "garde la tête froide" .

Matthieu Dupuis Baumal, c'est un parcours pour le moins atypique dans le monde de la gastronomie. Il a travaillé avec Michel Roux, Jean-Marie Gautier, Bernard Bach ou encore Michel Troisgros, mais aussi joué au rugby en tant que professionnel. Pigeon voyageur de la cuisine contemporaine, il a ouvert ses horizons gourmands en Angleterre, aux USA, en Italie, au Mexique et au Japon. Jusqu'à son arrivée en Provence, d'abord aux Baux-de-Provence (Domaine de Manville), puis à Aix-en-Provence, où il orchestre depuis 2019 les tables du Château de la Gaude (Le Art, La Source, Kaiseki et Le K). Vous venez d'obtenir la quatrième toque Gault & Millau pour Le Art, qui était déjà étoilé Michelin. Vous vous y attendiez ? Nous sommes super contents, c'est dans la continuité de ce