

Zoom sur... *Ambiance de Noël*

Effervescence de Noël, hier dans le centre d'Aix. Vous avez été nombreux à arpenter les rues du centre-ville, et à vous engouffrer dans les magasins, à la recherche du cadeau de dernière minute pour mettre au pied du sapin. Beaucoup ont aussi profité des nombreuses animations proposées sur ce week-end qui nous amène doucement mais sûrement jusqu'au Réveillon de Noël. Sur le cours, les concerts ont résonné jusqu'aux chalets de Noëls, blottis sous la canopée lumineuse, alors qu'un peu plus loin les manèges permettaient de distraire les plus petits. /PHOTO KARL ANTIER

Notez-le

VENTE DE VOTRE JOURNAL

Où trouver "La Provence" demain ?

Voici la liste des points de vente ouverts ce lundi 25 décembre, où vous pourrez trouver *La Provence* :

- À Aix-en-Provence : bar tabac au 30 Avenue Henri Pontier; tabac presse au 34, avenue Jules Isaac; kiosque de la place de l'Hôtel de ville; bar tabac au 47, avenue Malacrida; tabac presse route de Sistrion; tabac la Bouffarde, 1 rue Clemenceau, tabac presse au 645, route de Berre; boulangerie au 8, rue de la Fourane; tabac au 13, boulevard des Poilus; boulangerie sur la route nationale 7, Palette; boulangerie Goût de pain, 105 avenue de Brédasque; presse oxydium concept, 190 rue Marcelle Isoard; boulangerie au 3, avenue Malacrida; tabac presse centre commercial du Defens, 9 rue de la Verdrière; tabac presse au 1, boulevard de la République.
- À Bouc-Bel Air : tabac Presse au centre commercial de la Salle, chemin de la Salle; bar tabac sur la place de la Mairie; boulangerie au 1596, avenue du centre commercial de la Croix d'or; presse au centre commercial la Mounine; boulangerie les Florentines, 8 route nationale RN8.
- À Fuveau : boulangerie au 395, route départementale 96; presse au 9, boulevard Loubet.
- À Gardanne : boulangerie, place de Biver; tabac presse au centre commercial la Plaine, 930 avenue d'Arménie; boulangerie au 66, boulevard Carnot.
- À Pertuis : boulangerie au 102, avenue de Verdun; boulangerie les saveurs du Luberon, 389 avenue du 8 Mai; boulangerie au 513 avenue Maréchal Leclerc; boulangerie au 153, rue Colbert.

Numéros utiles

NOUS JOINDRE

La Provence : 22, rue de l'Opéra, rédaction 04 42 38 74 40
aix@laprovence-presse.fr
Régie Publicitaire : 04 42 93 67 00 ngrib@laprovence-medias.fr

LES URGENCES

Hôtel de police : 10, avenue de l'Europe 04 42 93 97 00.
Gendarmerie : 04 42 26 31 96.
Police municipale : 2, cours des Minimes 04 42 91 91 11.
Centre hospitalier : avenue des Tamaris 04 42 33 50 00.
Hôpital Privé de Provence 235 allée Nicolas de Staël. Ouvert 24h/24 04 42 33 88 00.
Pompiers : montée d'Avignon, 04 42 99 18 18. **Urgences** : 18.
GRDF dépannage : 0810 433 113. **ERDF dépannage** : 09 72 67 50 13.

LES GARDES

Chirurgiens-dentistes : cabinets de garde dimanche et jours fériés numéro unique 0 892 566 766.
Médecin de garde - SOS médecins 04 42 26 24 00 (week-ends et jours fériés) (24 h/24).

PHARMACIE

Dimanche 24 décembre. De 8 h à 20 h pharmacie Decool 1, Cours Sextius 04 42 26 03 61.
Lundi 25 décembre. De 8 h à 20 h pharmacie des Alpes 13, av Jean Moulin 04 42 23 49 02.
Pharmacie 24/24 : pharmacie des Prêcheurs 2, rue Peyresc 04 42 38 18 60. A partir de minuit seulement les ordonnances du jour.
Permanence médicale : 14 rue de la Fourane 04 42 20 33 33 (9h-22h).
SOS Vétérinaires : 04 88 60 39 00
SOS Main : clinique Axiom 42, av. de Lattre-de Tassigny 04 42 23 10 10.

LES TAXIS

Radio Taxis Aixois : 04 42 27 71 11.
Radio Taxis Mirabeau : 04 42 21 61 61.

LES SERVICES

Association L'Enfant demain : 1, rue Émile-Tavan 06 61 64 97 57
SOS Amitié : 04 42 38 20 20 (24 h/24).
Comité de la Croix-Rouge : 32, cours des Arts-et-Métiers 04 42 26 25 11. Permanence tous les jours (de 9 h à 12 h).
Stop Violences Femmes : 9, rue Pierre-et-Marie-Curie 04 42 99 09 86.
Mairie Aix'press : voirie, petits encombrants 04 42 91 90 00

MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

"La récompense de la continuité et du travail collectif"

Le chef des quatre restaurants du Château de la Gaude vient d'obtenir une quatrième toque Gault & Millau pour Le Art.



Matthieu Dupuis Baumal orchestre depuis 2019 les quatre tables du Château de la Gaude, route des Pinchinats. /PHOTO CYRIL SOLLIER

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 que l'on fait depuis le début au Château de la Gaude, c'est très motivant. Comme le covid est passé par-là, notre première année d'exploitation, c'était l'année dernière. Cette distinction, ce n'est pas juste pour Le Art, c'est vraiment un travail collectif, que ce soit à La Source, au Kaiseki ou au K : il faut que ça tire tout le monde vers le haut et à la fin, que ça fasse connaître le Château de la Gaude.

C'est la récompense d'un travail d'équipe ?

Cette note justifie une certaine sérénité sur le projet du Château de la Gaude, c'est pour toute l'équipe, nous sommes en train de construire quelque chose en béton. L'entente avec Didier Blaise, le propriétaire, fonctionne très bien. En cuisine, je pense avoir 85% des équipes qui sont avec moi depuis le début, depuis 3 à 4 ans pour certains. Je suis en train

de créer un vrai collectif de façon à créer une vraie colonne vertébrale. On peut avoir le plus bel établissement du monde mais si on n'a pas une équipe soudée, on ne peut rien faire.

L'étape suivante, c'est la deuxième étoile ?

C'est de continuer de faire ce que l'on fait, d'être patient, de montrer une forme de sérénité. Je garde la tête froide et je dis aux équipes de rester concentrées, de se remettre en question régulièrement car c'est le nerf de la guerre pour avancer. Il ne faut pas se réveiller le matin en se disant systématiquement : "Je viens travailler pour deux étoiles". Non, on vient travailler pour se faire plaisir, pour grandir et pour avancer.

Particularité du Château de la Gaude, vous avez deux restaurants japonais au cœur des

“
C'est pour toute l'équipe, nous sommes en train de construire quelque chose en béton.”

vignes, dont le Kaiseki qui est une table extraordinaire. Le projet grandit bien ?

Aujourd'hui, on avance bien et qualitativement, c'est le restaurant où l'on a les meilleurs retours sur la rigueur, sur la qualité, etc. C'est un joli projet et il faut que l'on continue à le creuser, car il y a encore du travail. Les gens ne connaissent pas la cuisine japonaise, souvent Japon égale sushis dans leur esprit. J'ai une passion pour ce pays et pour sa culture, j'y suis allé 17 fois, j'y vais au moins une fois par an et d'ailleurs, nous repartons là-bas avec une partie de l'équipe début janvier.

Propos recueillis
par Fred GUILLEDOUX

Château de la Gaude
3959 route des Pinchinats
Aix-en-Provence
04 84 93 09 30
chateaudelagaude.com



Le chef a réussi à construire un univers culinaire singulier. /PHOTO UMAMI STUDIO JULIEN BOUVIER