

Première étoile Michelin : la belle aventure de Matthieu Dupuis Baumal

Le chef qui vient d'obtenir sa première étoile a insufflé beaucoup de sa personnalité à ce domaine situé à Aix-en-Provence

Par Olga Bibiloni



HSBC vous accompagne dans vos projets d'expatriation.



Je prends RDV >

Ads by

Pour ce grand sportif, le sens du collectif est précieux.

PHOTO ANTOINE TOMASELLI



Le chef qui vient d'obtenir sa première étoile a insufflé beaucoup de sa personnalité à ce domaine qui propose désormais, à Aix-en-Provence, des chambres et suites de luxe, une cave fournie comme rarement et sa boutique ainsi qu'un restaurant gastronomique. D'autres projets sont en route, menés toujours avec cette quête de la perfection qui anime Matthieu Dupuis Baumal et fait que sa cuisine est aussi étonnante qu'irrésistible.

PUBLICITÉ



Ici, on a poussé à son maximum le sens du détail. Jardins taillés comme autrefois, terrasse immense et accueillante dallée de pierre blonde, salle de restaurant chic et arty. On se laisse surprendre par des œuvres d'art contemporain qui jaillissent çà et là (comme cette impressionnante vanité de 4 mètres de haut) et cueillir, c'est le mot juste, par cette immense table noire dressée pour des personnages étranges, entre elfe et gnomes, une lecture très personnelle de la Cène signée Philippe Pasqua. Le cœur battant du domaine, ce sont ses 17 hectares de vignes : les parcelles ont été restructurées, les sujets manquants replantés, les méthodes et moyens les plus modernes ont été mis en œuvre pour les cuves et la cave dessinées par Olivier Chadebost.



Pour ce grand sportif, le sens du collectif est précieux. PHOTO ANTOINE TOMASELLI



Avec ses 900 références, elle en impose et la vaste boutique est une invitation à piocher de belles bouteilles à commencer par celles de la maison, les rosés Garance 2018 et Mademoiselle 2018, ou encore le blanc La Treille 2018. De la terrasse, on regarde le magnifique jardin à la française, le labyrinthe, on chemine jusqu'à la chapelle et on mesure la place que cette magnifique bastide, pour laquelle des travaux pharaoniques qui ont duré trois ans ont été entrepris, occupe dans le paysage provençal aixois. S'il y en a un qui a été ébloui bien avant nous par cette propriété, c'est bien Yves Robert : il a choisi de tourner là le film inspiré par la littérature de Pagnol, *Le château de ma mère*, sorti en 1990. Le site abrite désormais 17 chambres et suites, décorées avec goût et belles matières, et Matthieu Dupuis Baumal est devenu le chef du domaine. Chef et bien plus encore puisque présent à l'origine du projet, il a insufflé beaucoup de lui, ses goûts et influences, à l'ensemble et pas uniquement à la cuisine. Très attaché à la confiance qui lui a été accordée, il s'est lancé avant l'ouverture dans plusieurs séances de testing, est parti au Japon pour y faire fabriquer des couteaux uniques à la lame damassée (dont une déclinaison est vendue à la boutique). La façon dont il parle des 400 oliviers et 50 chênes truffiers plantés, des ruches et de cet hectare en permaculture, témoigne de son envie de s'ancrer dans cette terre. Entouré d'une solide équipe (notamment ses sous-chefs Giovanni Facchinetti et Matthieu Derible), le chef que l'on avait connu à Manville peut orchestrer une cuisine *"provençale contemporaine et cosmopolite, car traversée par tout ce qu'inspirent"* ses voyages. Pour ce grand sportif, le sens du collectif est précieux et c'est pour cela qu'il est parti en janvier au Brésil avec son équipe. Cet élan commun, on le sent bien lorsqu'on s'assoit à la table de Matthieu Dupuis Baumal. Ici, pas de cravate ni de veste cintrée, le service se fait en tenue japonisante, dans un esprit kimono élégant imaginé par le styliste Numa Figuccia. Les amuse-bouches servis dans des boîtes en bois jouent la surprise des textures et des saveurs. On craque pour le piment d'un sorbet jusqu'à ce qu'arrivent le céleri en fines feuilles confites, caviar osciètre et sauce aigrette, puis un omble chevalier rôti à la cuisson parfaite et ses blettes farcies au yuzu. Le pigeon voyageur étonne avec sa déclinaison en trois temps : un triptyque raffiné composé d'un filet gratiné au saké, d'une cuisse confite et des abattis préparés en teriyaki et bonite séchée. Un éblouissement. Pour se quitter sur une note douce, la figue rôtie dans sa feuille est parfaite, avec son crémeux sudachi, croustillant et glace sésame. La Provence rencontre là le Japon et le choc est délicieux. On part en se disant qu'artiste des combinaisons heureuses, Matthieu Dupuis Baumal n'a pas fini de nous étonner.



Où ? Et quand ?

Hôtel 5 étoiles Château de La Gaude, 3913 route des Pinchinats, Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône). 04 84 93 09 30.

Restaurant gastronomique ouvert du mercredi au dimanche midi, fermé les dimanches soir, lundis et mardis. La boutique est ouverte tous les jours de la semaine de 10h à 19h. Formules Menu Pause d'un instant (entrée, plat, dessert) 51 € au déjeuner uniquement hors week-end et jours fériés. Aujourd'hui couleurs et saveurs 90 €, menu en 4 étapes. Provence vagabonde, 135 €, tous les services. À la carte, entrées de 39 à 56 € pour les carabineros rôties à la cachaça, tartare et wasabi glacé. Plat de 66 à 84€ pour le homard de petit bateau nacré, cuit en cocotte, courge butternut confite aux fruits de la passion. 23 € pour le plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, desserts de 21 à 23 €.