



PORTRAITS

Matthieu Dupuis Baumal

Le Art* à Aix-en-Provence (13)

Photos © E. Niel

#335 / DÉCEMBRE

38

LA CUISINE, SACERDOCE SALUTAIRE

Il fait revivre la magie de Marcel Pagnol sous une forme bien singulière. Au Art*, Matthieu Dupuis Baumal mêle harmonieusement saveurs provençales et souvenirs de voyages, notamment du Japon. Il y sublime sans distinction de cultures le meilleur des traditions culinaires propres à chacune de ses expéditions.

Passionné de voyages, il l'a toujours été. Et si Matthieu Dupuis Baumal a posé ses valises en Provence au Château de la Gaude, il ne réprime en rien sa soif de découverte et d'apprentissage en trouvant régulièrement le temps de s'évader, toujours en quête d'expériences nouvelles. Davantage destiné au sport (rugby) qu'à la cuisine, ce Versaillais – devenu Nantais de cœur – estime pourtant à 16 ans qu'il est temps pour lui de se former à un métier. Ce sera la restauration : Matthieu part 2 ans en Angleterre, réalisant son CAP auprès du MOF Michel Roux. Mais de retour en France, alors à l'Hôtel du Palais (Biarritz), il

renoue avec le sport. « Le chef Jean-Michel Gautier avait aménagé mes horaires mais je devais faire un choix – difficile – qui a été celui de la cuisine. »

PASSION JAPON

Il se lie d'amitié avec un stagiaire japonais, qu'il observe chaque jour affûter ses couteaux à la pierre. Intrigué, il contacte le chef Tomoaki Ozawa au Japon afin d'effectuer un stage dans son restaurant. Le voilà parti pour Nagoya, sans imaginer que ce voyage changerait sa vie à jamais. Arrivé sur place, il est sidéré. « Tout y est si différent : les habitudes, la notion de respect... C'est un véritable choc des cultures ! » Il continue sa formation à Kyoto au restaurant Guilo Guilo du chef Eiichi Edakuni : « Mon mentor ! J'étais – et suis encore – en admiration face à cet homme qui est à la fois cuisinier, artiste, auteur et même DJ ! » Il l'ignore encore mais au contact de ce chef hors norme, Matthieu érige peu à peu les fondations de ce que deviendra son identité culinaire. Il s'imprègne de sa façon de casser les codes, de tenter de nouvelles expériences, de mélanger les cultures... avant de revenir en France.

Du Puits Saint Jacques (Bernard Bach) à La Grande Cascade (Frédéric Robert) en passant par le George V (Éric Briffard), il découvre différentes brigades et les façons de travailler qui vont avec. Il arrive ainsi plus que formé à la Maison Troisgros. « Passé de chef de partie à chef de cuisine en 9 mois, j'y suis resté 4 ans, jusqu'à l'arrivée César Troisgros. » Il entame alors une période de 9 mois



REPÈRES

Ouverture
mai 2019

Couverts/jour
45-50

Ticket moyen
210€

Brigade
7 en salle dont Nicolas Parmentier (sommelier) et Élise Chanteloup (maître d'hôtel) et 7 en cuisine dont Arnaud Capel & Matthieu Derible

Vins
1500 ref.

Producteurs
Ikéjime Marseille (poissons), Bastide du Laval (huile d'olive), Cantini Flandi (viandes)

faite de voyages autour du monde, de rencontres, de collaborations et d'événements divers. « Puis le Domaine de Manville (Baux-de-Provence) m'offre la place de chef, que j'accepte. » Il y décroche une étoile Michelin un an et demi plus tard à 33 ans, et honore ce poste 4 ans jusqu'à sa rencontre avec Didier Blaise, propriétaire du Château de la Gaude à Aix-en-Provence.

UN PROJET À FORT POTENTIEL

« J'ai été séduit par son projet qui consistait, au départ, en la réhabilitation d'un château et l'ouverture d'un petit hôtel et d'un restaurant. Nous avons eu un très bon feeling. Blaise privilégie l'échange et la communication, ce qui facilite les choses. » Le Château ouvre en juin 2019. En février 2020, sa table gastronomique Le Art affiche une étoile. « C'est allé si vite... et quelle reconnaissance pour mes équipes ! Hélas, le Covid est venu assombrir tout cela, empêchant notamment l'ouverture sereine des autres restaurants du domaine (brasserie La Source, brasserie japonaise Le K & restaurant gastronomique japonais Kaiseki). Finalement, la 1^{re} année d'exploitation véritable de l'ensemble lieux, c'était l'année dernière ! » Au Art, le chef s'imprègne du Domaine jusqu'à faire corps avec le Château, via des propositions aux saveurs provençales, méditerranéennes et japonaises. « Je crée une cohérence entre les lieux et mon propre parcours, mélangeant produits locaux et umami japonais. Ce pont entre deux cultures que tout oppose caractérise totalement ma cuisine. Mon plat signature – un dessert associant huile d'olive et vinaigrette aux baies de sansho – est un voyage entre La Gaude et Kyoto ! » En revanche, Matthieu Dupuis Baumal veille à maintenir une certaine retenue dans l'ajout de notes exotiques. « Celles-ci restent subtiles, elles prédominent moins qu'auparavant. C'est important pour que cette jeune table trouve son ADN, cette identité dont on se rapproche chaque jour davantage. »



MULTIPLIER LES EXPLORATIONS

Le succès de cette cuisine singulière comme son étoile, c'est à ses équipes que le chef les attribue. Alors Matthieu prend soin de sa brigade. « La dynamique est intense, mais nul besoin de crier pour se faire entendre. Je boxe pour extérioriser, j'arrive serein en cuisine ! Et puis, les choses ont changé. Il faut désormais prendre le temps de discuter avec ses équipes, de comprendre leur état d'esprit... C'est comme cela que l'on parvient à conserver les bons éléments. Ici, 80% du staff est là depuis l'ouverture. Je leur fais confiance, ce qui me permet notamment de déléguer lorsque je ne suis pas là. » Ce qui arrive parfois, Matthieu débordant d'idées de collaborations, d'associations, de projets, d'évènementiel – avec notamment l'organisation du 1^{er} Festival de la Gastronomie du Château l'été dernier. « Notre force au Art, est de faire vivre des expériences uniques aux clients. Pour y parvenir, je multiplie les explorations personnelles et inspirantes. » Le résultat : une cuisine mouvante, vibrante, empreinte de générosité et chargée de saveurs « à la fois éphémères et insaisissables, si ce n'est au moment où on les porte en bouche ». Une réflexion fine et poétique quant à ses réalisations, que le chef définit également tels « des clins d'œil fugaces aux horizons lointains qui restent en mémoire ».

» Emilie Niel

robot coupe®

BATTEUR MÉLANGEUR



**Idéal pour les préparations
quotidiennes des Chefs**

**Jusqu'à 16 blancs d'œuf
montés en neige**

#THEsolution
robot-coupe.com