LE ART*

CHEF MATTHIEU DUPUIS BAUMAL

Le Château de la Gaude, magnifique demeure du XVII^e siècle s'érigeant majestueusement sur un domaine de 25 hectares aux portes d'Aix-en-Provence n'est pas seulement un hôtel de luxe, un domaine viticole et un lieu d'art contemporain, il abrite également, au sein de ses vastes jardins à la française, le restaurant étoilé Le Art du très inspiré chef Matthieu Dupuis Baumal.

C'est presque un hasard qui a amené Matthieu Dupuis Baumal à la gastronomie. Natif de Nantes, le jeune homme se destine à une carrière professionnelle de rugbyman qu'il démarre brillamment chez les Waps en Angleterre, tout en travaillant parallèlement en cuisine chez Michel Roux au Waterside Inn pour subvenir à ses besoins. Un an plus tard, il prend le chemin du Biarritz Olympique. Le rythme est soutenu et les blessures se succèdent le contraignant à faire le choix de la raison et renoncer à son rêve. Il se lance donc dans le métier de cuisinier. Il enchaîne les maisons étoilées où il apprend la rigueur du métier. Son passage au Palais à Biarritz chez le MOF (Meilleur Ouvrier de France) Jean-Marie Gautier, est une révélation, ce dernier ne se contente pas de lui enseigner la technique, il lui donne également le goût de la cuisine gastronomique. C'est ensuite à Kyoto qu'il fait la rencontre de son mentor, Eiichi Edakuni, et se découvre une véritable passion pour la cuisine japonaise et le voyage, deux ingrédients qui deviendront ses sources majeures d'inspiration. Il poursuit encore aujourd'hui ses allers-retours au Pays du Soleil Levant, y entraînant parfois ses équipes, et rêvant d'y ouvrir un jour son propre restaurant. De retour en France, il intègre les cuisines du chef doublement étoilé Bernard Bach au Puits Saint-Jacques avant de rejoindre la brigade d'Eric Briffard au Georges V, une expérience qui sera très formatrice. Il connaîtra ensuite une ascension fulgurante. En effet, entré en tant que chef de partie chez Michel Troisgros, il se voit promu chef de cuisine en l'espace d'une année seulement. C'est au Domaine de Manville aux Baux-de-Provence qu'il obtient sa première étoile en 2018. La même année il fait la rencontre de Didier Blaise qui lui propose de l'accompagner dans l'ouverture d'un nouvel établissement de luxe le Château de la Gaude, lui confiant la partie restauration. Le chef constitue son équipe et crée une carte inspirée par ses nombreux voyages et les magnifiques produits de la région. Le restaurant gastronomique Le Art voit le jour en mai 2019 et est très rapidement auréolé d'une étoile en février 2020. L'ouverture de la brasserie chic La Source se fait à la suite puis en 2022, c'est au tour du restaurant gastronomique japonais Kaiseki et de la brasserie japonaise le K. A ses côtés derrière le piano du Art, le chef Matthieu Derible, ex sous-chef du Château de la Chèvre d'Or à Èze qui met en musique, avec talent, les partitions du chef Dupuis Baumal dictées par les produits de saison de cette Provence qu'il a adoptée et qu'il affectionne. Provence qu'il emmène vers d'autres horizons au gré des épices et condiments dans d'audacieuses associations. Si les légumes et les herbes aromatiques viennent principalement du grand potager du domaine, les autres produits, triés sur le volet, sont sourcés au plus près. Sa cuisine aux saveurs inédites est résolument moderne et s'exprime dans des assiettes graphiques et lisibles. Le chef porte une attention toute particulière aux cuissons pour lesquelles il réalise un important travail de recherche, gardant toujours le même objectif en tête : sublimer le produit. Sa Saint-Jacques cuite dans une croûte de café, un de ses plats signatures dont il a accepté de nous livrer la recette, en est le meilleur exemple.

LES BONNES ADRESSES DU CHEF
Betteraves : *Jardin de la Gaude*
Huile d'olive : *Bastide du Laval à Cadenet - www.bastidedulaval.com*
Poisson : *Ikejime à Marseille*
Agrumes : *Maison Schaller-Bachès à Eus - www.agrumesbaches.com*

LES MENUS
Couleurs et saveurs 97 €, Provence Vagabonde 145 €
Notre fil d'Ariane, un labyrinthe de charme 185 €

LE ART* - Château de la Gaude 5*
3959 route des Pinchinats, 13100 Aix-en-Provence
Tél. : 04 84 93 09 30 - *www.chateaudelagaude.com*

LA SAINT-JACQUES DE PLONGÉE
CUITE DANS UNE CROÛTE DE MARC DE CAFÉ

Ingrédients pour 4 personnes :
8 coquilles Saint-Jacques • Sel • Poivre • ***Pour la sauce :*** *Huile d'olive • Garniture aromatique : carotte, échalotte, champignons de Paris, céleri branche, ail, thym, fenouil, graine de coriandre, badiane, quelques grains de café • 2 c à s de Noilly Prat • 1 c à s de sauce soja • 1 filet de jus de citron vert • Beurre •* ***Pour la croûte de marc de café :*** *30 g de farine • 100 g de blancs d'œufs • 20 g de marc de café •* ***Pour le gel agrumes :*** *2 citrons • 2 pamplemousses •* ***Pour la purée de betterave :*** *150 g de betterave rouge •* ***Pour le beurre noisette :*** *80 g de beurre •* ***Pour la poudre condimentée :*** *100 g de chapelure fine • 20 g d'ail • 20 g de gingembre.*

Préparation : 1 h 30 min / Cuisson : 45 min

Pour la sauce : Récupérer les bardes et l'éventuel corail des coquilles Saint-Jacques préalablement décoquillées, lavées et égouttées. Bien limoner, égoutter. Dans un sautoir, colorer les bardes et le corail à l'huile d'olive. Ajouter une garniture aromatique composée de carotte, échalote, champignons de Paris, céleri branche, ail, thym, fenouil, graine de coriandre, badiane et grains de café. Bien suer. Déglacer avec le Noilly Prat et réduire à sec puis déglacer à la sauce soja et réduire à sec. Mouiller avec 1/3 d'eau. Cuire 45 min. Filmer et laisser infuser 45 min. Filtrer et réduire à consistance. Au service, monter au beurre, rectifier la liaison, ajouter un trait d'expresso si nécessaire, incorporer un filet de jus de citron vert. **Pour la croûte de marc de café :** Mélanger tous les ingrédients au batteur avec la feuille. **Pour les Saint-Jacques :** Assaisonner les Saint-Jacques puis les cuire en croûte de marc de café sur la plaque chaude, four ventilé à 160°C pendant environ 4 min. Puis laisser reposer 15 min. **Pour le gel agrumes :** Prélever les zestes de citron et de pamplemousse. Blanchir deux fois. La troisième fois, laisser cuire 20 min. Presser les jus des agrumes sans les mélanger. Mixer les zestes avec le jus. **Pour la purée de betterave :** Cuire sous vide la betterave rouge. Mixer et rectifier la texture et l'assaisonnement. **Pour le beurre noisette :** Réaliser un beurre noisette. **Pour la poudre condimentée :** Torréfier la chapelure fine. Frire au beurre et clarifier l'ail et le gingembre hachés au couteau. **Pour le dressage :** Déposer une quenelle de purée de betterave dans l'assiette ainsi qu'un point de gel agrumes. Déposer 1 c à c de poudre condimentée. Déposer les Saint-Jacques sur le dessus. Verser 1 c à c de beurre noisette ainsi que la sauce.

Accord mets-vin
Château Coussin
Blanc - 2022