

## Matthieu Dupuis-Baumal ouvre sa brasserie chic La Source, au sein du Château de la Gaude (Aix-en-Provence)



PAR FRANCK PINAY-RABAROÛT  
21 MAI 2020



### À lire prochainement sur Atabula pour les abonnés ATABULA+

Grand dossier sur la livraison à domicile / Enquête sur le sexisme en cuisine / Grand portrait de Jean-Denis Le Bras / Le grand mercato post-confinement...

Abonnez-vous à Atabula+ pour ne rien rater et recevoir chaque matin TOAST dans votre boîte mail

Le chef Matthieu Dupuis-Baumal (passé par les cuisines de Bernard Bach, Éric Briffard et Michel Troisgros), va ouvrir, courant juin, une seconde table au sein du Château de la Gaude, situé à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône). Dénommée La Source, cette future brasserie chic proposera une cuisine provençale dans un cadre pensé et réalisé par le cabinet d'architecture Studio Frémont. Le lieu proposera également un bar à cocktails et une imposante cave à vins, avec plus de 1 000 références.

Le Château de la Gaude dispose d'une autre offre de restauration : le Art, table étoilée au guide Michelin en 2020. À l'instar de ce qu'il a réalisé pendant quatre années au Domaine de Manville (Baux-de-Provence), Matthieu Dupuis-Baumal y développe son identité culinaire inspirée par la Provence et le Japon.

La date précise de l'ouverture de La Source, dépendante des conditions sanitaires à mettre en place et, plus largement, du contexte actuel, sera connue prochainement.

#### Pratique

[Lien vers le site du Château de la Gaude](#)

#### Sur le même sujet

[Une cuisine métissée signée Matthieu Dupuis-Baumal pour le nouveau restaurant du Château de La Gaude](#)

#### Photographie

Studio Frémont

CONNEXION

IDENTIFIANT

MOT DE PASSE

CONNEXION

SE SOUVENIR DE MOI  
Mot de passe oublié ?

RECEVEZ NOTRE NEWSLETTER CHAQUE SEMAINE

Votre adresse mail

Abonnez-vous !

powered by MailMunch