



Chefs et artistes au Festival de la Gastronomie au Château de La Gaude*****

19/04/2024

Le Festival de la Gastronomie revient le 6 juin 2024 à partir de 19h pour sa deuxième édition au Château de la Gaude. Les convives seront transportés dans un univers gastronomique, où chefs, artistes peintres et musicaux se réunissent pour célébrer l'art de la gastronomie française.

"Le Festival de la Gastronomie est devenu une référence estivale dans le Sud-Ouest de la France, attirant des amateurs de cuisine et des connaisseurs du monde entier", déclare **Matthieu Dupuis Baumal**.

“Nous sommes ravis de présenter cette deuxième édition, qui promet d'élever encore plus les standards de l'excellence gastronomique et de l'expérience sensorielle. Nous invitons tous les gourmets et les épicuriens à se joindre à nous pour cette célébration unique de la cuisine, de l'art et de la culture.” ajoute Matthieu Dupuis Baupal. En plus de la haute gastronomie, le Festival de la Gastronomie offre une expérience multisensorielle avec des performances live d'artistes peintres et musicaux. Ces talents locaux et internationaux captiveront les convives avec leurs créations en direct, ajoutant une touche d'art et de magie à cette soirée.

Les chefs présents

Matthieu Dupuis Baupal* : en 2019, le chef prend la direction des quatre restaurants du Château de la Gaude, à Aix-en-Provence. Au sein du restaurant gastronomique Le Art, Matthieu Dupuis Baupal défend une cuisine provençale résolument axée sur les produits du terroir, notamment les poissons de la Méditerranée, avec une petite note de voyage et de modernité. Il obtient d'emblée 3 toques, suivies d'une quatrième en 2023.

Christophe Bacquié** : Ces vingt dernières années, le chef a dirigé les plus grosses brigades, se donnant à fond dans la course aux étoiles. Ce Meilleur Ouvrier de France, a ouvert avec sa femme, Alexandra, une maison d'hôtes en plein Luberon : le Mas Les Eydins. Une nouvelle page de leur histoire commune après celle de l'Hôtel du Castellet, sémillant 5 étoiles du Var. Entre 2009 et 2022, ils y ont écrit une success-story hôtelière et gastronomique – elle à la direction, lui en cuisine – avec l'obtention du Graal en 2018, de la 2ème étoile.

Sylvestre Wahid** : Il rejoint l'équipe d'**Alain Ducasse** en 1996 à Paris puis à New York. Il dirige entre 2005 et 2014, auprès de **Jean-André Charial**, le propriétaire des lieux, la cuisine de l'Oustau de Baumanière. En 2015, il prend donc la succession de Jean-François Piège au Thoumieux. Il part d'une page blanche pour réinventer l'expérience culinaire de haut vol qu'il a imaginée pour le restaurant gastronomique qui porte son nom, où il a encore une fois décroché deux étoiles au guide Michelin.

Nicolas Masse** : D'origine cherbourgeoise, le chef a connu ses premières expériences professionnelles en Normandie. Son parcours dans des établissements prestigieux dont le Landmark à Londres, La Villa Belrose dans le Var, aux côtés de **Martin Berasategui**, ainsi que le Rosewood au Grand Hôtel de Saint Jean de Luz lui a permis d'exprimer sa créativité et de développer un style propre.

Mathias Marc* : Le chef de Substance, dans le 16e arrondissement. Son passage dans l'émission « Top Chef » en 2021 lui apporte d'autant plus de visibilité – « *passer devant 6 millions de personnes, c'est une expérience énorme* ». Aujourd'hui, le chef compte deux autres restaurants : **Liquide**, sa « taverne moderne » (2 toques, Paris 1er), et **Braise**, un « grill gastronomique » (Paris 8e).

Clément Bouvier* : Depuis 2016, le chef officie à Tignes, d'abord au sein de la maison familiale Bouvier, puis à Ursus, son restaurant. « *Je voulais faire au moins quatre-cinq ans avec mes parents pour qu'ils me transmettent leur savoir-faire. Et j'ai eu envie d'avoir mon propre gastro, pouvoir m'exprimer dans ma propre cuisine.*»

Mérouan Bounekraf : Après avoir fait ses armes dans beaucoup de maisons étoilées telles que Le Bristol, L'Auberge des Saints Pères, l'hôtel Le Metropolitan. Mérouane a ouvert sa première boutique de pâtisserie/boulangerie végétarienne dans le 15^{ème} arrondissement sous le nom de Panade. Pour cet été, le chef est en résidence au Boom Boom village à la Vilette.

Sébastien Bouillet : le chef pâtissier reprend les rênes de la pâtisserie familiale en 2000. Un gage de confiance qui lui permet de développer des créations originales en s'appropriant les tendances pour mieux les détourner. Esthétisme, goûts francs jouant avec l'acidité et l'amertume, fraîcheur et légèreté, Sébastien met en scène la gourmandise avec précision et élégance.



Festival de la gastronomie 2024 – artistes

Artistes peintres et musicaux

En plus de la haute gastronomie, le Festival de la Gastronomie offre une expérience artistique immersive avec des performances live d'artistes peintres et musicaux tels que **John Matos**, mieux connu sous le nom de "Crash", qui présentera une quarantaine d'œuvres, ainsi qu'une fresque de 100m2.

Pour couronner le tout, le **DJ SOÑARA** sera présente pour créer une ambiance envoûtante, assurant que chaque instant de la soirée soit rythmé par des sons envoûtants et des vibrations électrisantes. D'autres Dj's sont à venir.

Les billets pour le Festival de la Gastronomie sont limités et disponibles à l'achat à partir du 17 avril sur le site officiel du Château de la Gaude.

