

Le restaurant du Château de la Gaude, une étoile à découvrir

le 07 février 2020 - Alexandra ZILBERMANN - Oxygène



Le Château de la Gaude à Aix a reçu une étoile Michelin grâce au travail de son chef Matthieu Dupuis Baumal au sein de son restaurant Le Art, ouvert il y a seulement un an.

Dans les assiettes du restaurant **Le Art**, le meilleur des produits du terroir est à l'honneur : les asperges de Mallemort, les anguilles de Camargue, les escargots de Pertuis, l'huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de-Provence ou encore, les poissons de Méditerranée. Le produit se retrouve au centre de la création du chef Matthieu Dupuis Baumal. Ainsi, le canard maturé et croustillant est découpé en salle, l'escargot est surmonté d'un soufflé d'ail noir... et d'ici quelques jours, un bistrot nommé La Source va venir compléter l'offre gastronomique des lieux.

« Lorsque j'ai acquis le **Château de la Gaude** il y a trois ans, mon souhait le plus cher a été de faire revivre ce domaine et de lui rendre son élégance », explique Didier Blaise, le nouveau propriétaire. « Une indéniable élégance aujourd'hui qui passe, non seulement par la qualité de sa rénovation, puisque c'est l'architecte aixois Olivier Frémont qui a eu carte blanche et qui signe ici l'une de ses plus belles créations, mais aussi par une restauration exceptionnelle avec un chef talentueux et visionnaire. Je suis très fier de toute l'équipe, qui chaque jour a cru encore un peu plus en ce projet magnifique. »

Le château

Situé à quelques pieds de vigne d'Aix en Provence, le Château de la Gaude***** est niché dans un écrin de verdure. Cette bastide du 17^e siècle se veut un lieu de gastronomie, d'art, de vin et de vie. Après plus de deux ans de travaux, ce site a ouvert ses portes l'été dernier, avec 14 chambres et suites design. Les jardins à la française qui entourent les lieux plantent le décor. Le domaine s'épanouit sur 25 hectares de terrain, dont 17 de vignes. Classé AOP « coteaux d'Aix en Provence », toutes les parcelles sont en culture biologique et les vins du domaine sont en vente au caveau. Une adresse qui mérite le détour.

Pour la Saint-Valentin, Le Art propose dentelles de Saint-Jacques crues, agrumes, main de Buddha et caviar oscietre / fleur d'endive à la truffe / turbot de ligne confit, origami de poireaux et sauce champagne yuzu / pièce de veau de Corrèze rôtie / litchi, pamplemousse et bonbons arlequin / dessert passion/chocolat. 170 €/personne.

Hôtel château de la Gaude, 3913 route des Pinchinats, Aix. Tél. : 04 84 930 930.

14
PARTAGES



Partager



Partager



Partager



Partager



Alexandra Zilbermann
Journaliste



nouvellespublications



@Les_NP13

Ses derniers articles

Le tribunal administratif de Marseille étend sa médiation

La cosméto naturelle des Bains de Manon

Découvrez notre carte des bons plans de février !