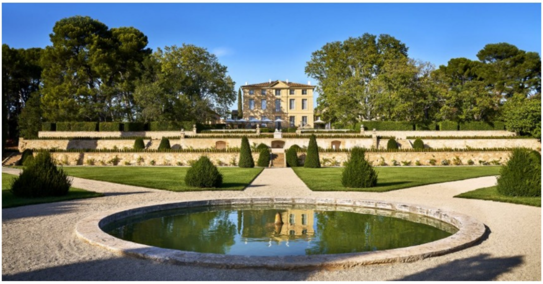
Matthieu Dupuis Baumal
Le Art

Situé sur les hauteurs à quelques pieds de vigne d'Aix-en-Provence, le Château de la Gaude est niché dans un écrin de verdure. Le Château de la Gaude a rouvert ses portes à l'été 2019 après trois ans de travaux. Menés par Olivier Frémont et des artisans régionaux.

Cette bastide du XVIIIe siècle lieu de gastronomie, d'art, de vin et de vie, a su conserver toute son authenticité, entourée de ses vastes jardins à la française qui entourent les lieux et plantent le décor...



Vue sur la bâtisse principale du Château de la Gaude, pouvant accueillir 7 chambres et Suites.

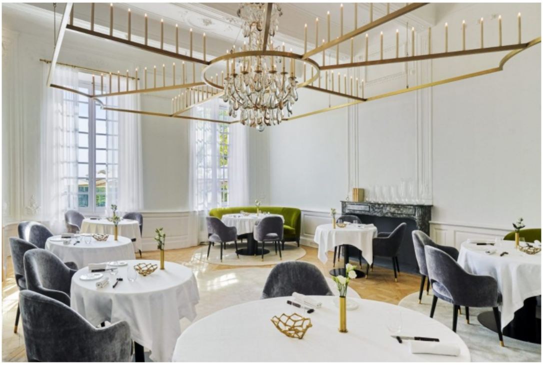
Le domaine qui s'érige sur 25 hectares de terrain dont 17 de vignes recèlent de richesses. Classé AOP « coteaux d'Aix en Provence », toutes les parcelles sont en culture biologique pour ainsi respecter au mieux la nature et préserver la qualité d'une production confidentielle. Les vins du domaine sont en vente au caveau.
La bâtisse principale, classée monument historique, avec 17 chambres et suites design, ajoute un charme incomparable à ce domaine classé cinq étoiles.

C'est dans ce cadre idyllique que nous avons eu la chance d'être invité à découvrir ce voyage culinaire qu'est la subtile et rafiné cuisine du chef Matthieu Dupuis Baumal qui dirige d'une main de Maître restaurant gastronomique du château de la Gaude. Matthieu Dupuis Baumal, Chef du restaurant "Le Art" du Château de la Gaude Le restaurant du Château de la Gaude à Aix en Provence à ouvert ses portes jeudi 25 avril 2019, avec aux commandes, le chef Matthieu Dupuis Baumal.

Le Chef Matthieu Dupuis Baumal en cuisine.

Matthieu Dupuis Baumal n'avait qu'un seul but lorsqu'on lui a donné carte blanche pour faire de ce château un lieu de gastronomie : « faire revivre cet incroyable domaine du 17ème siècle avec une jeune équipe ambitieuse et motivée ».

C'est ainsi qu'après des mois de travaux, le restaurant du Château de la Gaude ouvre ses portes.



Tout a été conçu sur-mesure avec toujours les jardins à la française comme inspiration ; on les retrouve notamment dans la structure en laiton qui orne le plafond des deux salles du restaurant Le Art

Avec sa créativité débridée, le chef Matthieu Dupuis Baumal propose une expérience gastronomique accomplie. Sa cuisine, résolument française, son terroir, indéniablement provençal et ses influences internationales qu'il rapporte de ses différentes expériences et voyages autour du monde, viennent généreusement se mêler pour former à la perfection des créations audacieuses. Accompagné de ses sous-chefs, Giovanni Facchinetti depuis 7 ans, et Matthieu Derible, ils proposent une expérience explosive où tout a été réfléchi et pensé, du parcours client à l'art de la table en passant par le son et les jeux de lumière.

Dans sa cuisine, auréolée d'une étoile au Guide Michelin 2019, le Chef Matthieu Dupuis Baumal compose des alliances osées, inattendues et explosives.

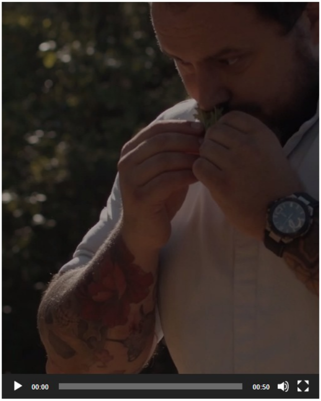
Dans les assiettes, le meilleur des produits du terroir est à l'honneur, les asperges de Mallemort, les anguilles de Camargue, les escargots de Pertuis, l'huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de- Provence ou bien encore les poissons de Méditerranée qui sont aussi de la partie.

Le produit se retrouve au centre de la création, ainsi, le canard maturé et croustillant est découpé en salle, l'escargot est surmonté d'un soufflé d'ail noir, l'olive est assaisonnée à la tagette…

Une maîtrise technique et un geste précis; Planche de jambon ibérique 100% Bellota à déguster au Bar à vin.

« Je suis extrêmement heureux de pouvoir participer à la renaissance de ce magnifique château, et avec toute mon équipe, de mettre

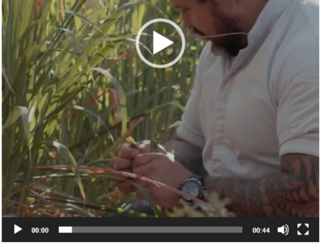
ce terroir en valeur, terroir si riche et inspirant. » précise le chef Matthieu Dupuis Baumal.
Le domaine qui s'étend sur plus de 25 hectares de terrain dont 17 de vignes dispose d'un terroir exceptionnel, source d'inspiration pour toute la brigade au quotidien.



La carte des vins proposée comporte plus de 700 références, ce qui en fait l'une des plus grandes caves de France. Et c'est le chef sommelier Alexandre Corret qui se charge de faire vivre ce trésor.
Ce lieu de vie, de gourmandise, de gastronomie est également un lieu d'art puisque l'art contemporain y est omniprésent aussi bien en salle qu'à l'intérieur du château ou dans le parc. Cette alchimie de tradition et modernité est une merveille architecturale.

Voyager dans l'Assiette
Twister le terroir provençal

Au restaurant gastronomique Le Art, le Chef Matthieu Dupuis Baumal s'inspire du Japon pour créer des assiettes épurées et élégantes, au fil des saisons et des envies de création. Auréolé d'une étoile au Guide Michelin, le Chef aime mettre en valeur les produits du terroir, travaillant en étroite collaboration avec les producteurs de la région. Trois menus dégustation s'offrent au choix du convive, comme autant d'itinéraires au cœur de la Provence : Gambon écarlate Cru et cuit, carmine acidulée et tamarin ; Dialogue entre le lapin et la langoustine, Caramel de carotte et jus corsé ; ou encore Pièce de veau de Limousin Piquée au lard de colonnata puis rôtie, artichaut fondant et bagna cauda.



Le Chef Matthieu Dupuis Baumal compose des alliances osées, inattendues et explosives. Le meilleur des produits du terroir est ainsi à l'honneur : asperges de Mallemort, anguilles de Camargue, escargots de Pertuis, huile d'olive de Xavier Alazard aux Baux-de-Provence ou poissons de Méditerranée.

Poitrine de cochon de Correze croustillant condiment Umami.

Au restaurant gastronomique Le Art*, le Chef Matthieu Dupuis Baumal twiste le terroir provençal, entouré de ses Sous-Chefs Giovanni Facchinetti et Matthieu Derible et de la talentueuse Cheffe Pâtissière Maëlle Bruguera ; il a créé un haut lieu de gastronomie où le convive voyage à travers l'assiette. Dans ses créations, il mêle les continents, les souvenirs de voyage et une maîtrise des techniques remarquable.
Le culte qu'il voue aux produits et aux producteurs locaux lui permet de les magnieer et de jouer l'exercice de style.
Dans sa cuisine, auréolée d'une étoile au Guide Michelin 2019,

Une source d'inspiration

La Brasserie La Source présente une cuisine d'instinct, réalisée selon les produits du marché. Avec une source naturelle s'écoulant dans le restaurant, la salle offre un cadre exceptionnel de dégustation, le midi comme le soir. On y vient pour savourer tapas, entrées fraîches, plats du jour et street-food qui composent une carte simple mais goûteuse. Un cadre convivial pour apprécier une cuisine de cœur.

La brasserie La Source tient son nom de cette incroyable source naturelle qui se dresse au milieu du restaurant, datant du XIIème siècle.

Au bar, le Chef Barman, Maxime Farnet, travaille des techniques complexes et de nouvelles méthodes pour arriver à des créations exclusives, comme ces cocktails vieillis élaborés à partir d'un Negroni fait maison, issu du domaine viticole.

Au niveau du comptoir, en marbre blanc, les produits rares viennent côtoyer les vieux flacons. On s'y accoude le temps d'un verre, pour contempler la chorégraphie mixologique du Chef Barman.

INFORMATIONS & SERVICES

Restauration | Services | Accès | Fermetures & Horaires | Un parcours de Chef

Restaurant :
Le Art
Chef :
Matthieu Dupuis Baumal

Classement, affiliation & distinction :
1 étoiles Michelin ✿
Trophée Passion Dessert pour la Cheffe Pâtissière du restaurant Le Art, Maëlle Bruguera

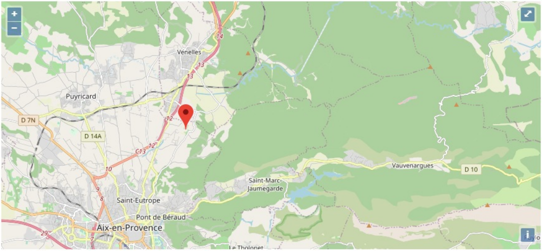
Nombre total de couverts : 35

Type de cuisine :
Cuisine Moderne Créative
Provençal

COORDONNÉES
Restaurant le Art, Château de la Gaude
3913 route des pinchinats
13100 Aix-En-Provence

Téléphone (réservations) : 04.84.93.09.30
E-mail (réservations) : contact@chateaudelagaude.com

Site web
Instagram
Facebook



Images liées:

Mots clés

1 étoile Michelin, bio, brasserie, cuisine, culinaire, Gastronomie, restaurant, restaurant de charme, spécialité, terroir, traditionnel

Vous pourriez apprécier

13/03/2019

Le Restaurant Pierre Gagnaire

✽✽✽

16/03/2019

Le Chef Georges Blanc

✽✽✽

17/03/2019

Le Plaza Athénée

★★★★★

" />

WEEK-ENDS DE RÊVE © TOUS DROITS RÉSERVÉS - 2019
(TOUS LES ÉLÉMENTS COMPOSANT CE SITE, TELS QUE LES TEXTES, LES IMAGES, LES VIDÉOS, ET LES PHOTOGRAPHIES SONT LA PROPRIÉTÉ DE LEURS AUTEURS. TOUTE COPIE OU RÉUTILISATION DES VISUELS EST INTERDITE).

POLITIQUE DE CONFIDENTIALITE

RETOUR EN HAUT