

Michelin 2020 : 1 étoile pour Matthieu Dupuis Baumal au Château de la Gaude



Ce lundi 27 janvier 2020, Matthieu Dupuis Baumal a été récompensé d'1 étoile Michelin au restaurant Le Art de l'hôtel du Château de la Gaude. Aux commandes des cuisines de l'Hôtel du Château de la Gaude*** depuis l'ouverture en avril 2019, le chef et sa fidèle équipe se sont attelés à créer une expérience gastronomique**

audacieuse digne de ce domaine du 17ème siècle. Pari réussi.

« Je suis extrêmement honoré de cette annonce qui vient récompenser le précieux travail de toute une équipe, aussi bien en cuisine qu'en salle. Nous sommes fiers de cette étoile et incroyablement reconnaissant au Guide Michelin. Cela va nous pousser encore plus loin, et encore plus haut... » exprime le chef.



L'équipe du Château de la Gaude

Grâce à sa créativité, **Matthieu Dupuis Baumal** propose une expérience gastronomique accomplie. Sa cuisine, résolument française, son terroir, indéniablement provençal et ses influences internationales rapportées de ses expériences et voyages autour du monde, se mêlent pour former des créations audacieuses.

Avec ses sous-chefs, **Giovanni Facchinetti** et **Matthieu Derible**, ils proposent une expérience 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 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 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...



Rouget de petit bateau farci puis laqué à la roquette, jus d'arêtes

La carte des vins comporte plus de 900 références, ce qui en fait l'une des plus grandes caves de France. Le chef sommelier **Alexandre Corret** se charge de faire vivre ce trésor.

« Lorsque j'ai acquis le Château de la Gaude il y a 3 ans, mon souhait le plus cher était de faire revivre ce domaine et de lui rendre son élégance, qui passe non seulement par la qualité de sa rénovation [...] 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. » commente **Didier Blaise**, propriétaire du Château de la Gaude.

En mars 2020, un bistrot « La Source » complétera l'offre gastronomique du Château, récemment passé hôtel 5*****.

A propos de Matthieu Dupuis Baumal

Après un CAP Cuisine passé à Nantes, il quitte en 2004 la France pour L'Angleterre et le Waterside Inn avec Michel Roux. Un an plus tard, il intègre à Biarritz Le Palais chez Jean-Marie Gauthier, puis Le Puits St Jacques chez Bernard Bach. En 2008, il rejoint à Paris le Georges V avec Eric Briffard et y découvre les produits d'exception dans l'une des plus grosses brigades de France. Une expérience très formatrice. S'en suivront ensuite La Grande Cascade chez Frédéric Robert et Christopher Hache, Michel Troisgros aux côtés de Florent Boivin puis comme chef de cuisine.

En 2015, il intègre le Domaine de Manville aux Baux de Provence en tant que chef jusqu'à l'étoile obtenue en février 2018. En 2018, vient l'ouverture du Château de la Gaude, hôtel 5***** à Aix en Provence, et Matthieu Dupuis Baumal devient chef des cuisines du domaine.



Matthieu Dupuis Baumal

A propos du Château de la Gaude

Cette bastide du 17^{ème} siècle est un lieu de gastronomie, d'art, de vin et de vie. Après plus de deux ans de travaux, le château a ouvert ses portes en été 2019 avec 14 chambres et suites design. Le domaine qui s'érige sur 25 hectares de terrain dont 17 de vignes recèle de richesse. Classé AOP « coteaux d'Aix en Provence », les parcelles sont en culture biologique. Les vins du domaine sont vendus au caveau qui a ouvert ses portes début 2019.

Hôtel Château de la Gaude*****

3913 Route des Pinchinats
13100 Aix en Provence France
+33(0)4 84 930 930
chateaudelagaude.com

