

ART
DE
VIVRE

PROVENCE

PAYS D'AIX

adresses gourmandes

LUBERON

Isle-sur-la-Sorgue

AVIGNON

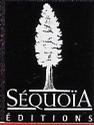
Tables gourmandes

SPÉCIAL
20 ANS



Saint-Tropez
Littoral varois
Côte d'Azur

L 19792 - 83 - F: 6,95 € - RD



Marseille

www.terre-provence-mag.com

CHÂTEAU DE LA GAUDE

LE TEMPLE DE L'ART DE VIVRE

TEXTE BERNARD GIANI
PHOTOS B.GIANI ET RICHARD HAUGHTON

Entre vignoble, expos d'art, parc et une table étoilée haute couture, ce château porte haut les couleurs du Pays d'Aix en Provence.

À un quart d'heure de la ville aux Fontaines, ce domaine unique, avec comme centre cardiaque un château historique, théâtre du tournage du «Château de ma Mère» de Pagnol, est le seul vignoble de la ville de Cézanne. Conduit en agriculture biologique il est en lui-même un centre d'intérêt avec sa boutique aux références multiples. La création d'un superbe chai, vient compléter cette adresse magique. Côté restaurant et hôtel, la maison est lumineuse avec des chambres surplombant le magnifique jardin à la française..

TABLE ÉTOILÉE

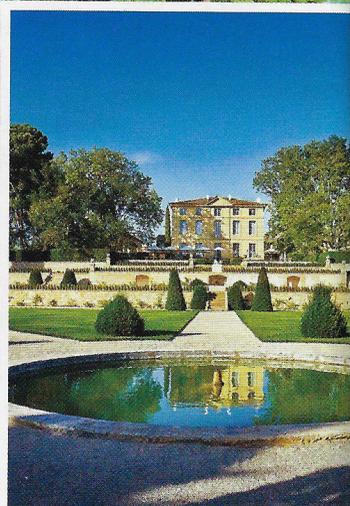
Une table haute couture, "Le Art" emmenée par Matthieu Dupuis Baumal ancien chef étoilé du domaine de Manville qui décroche une étoile au Guide Michelin cette année. A table, le chef a trouvé son écrin. Ce lieu d'art et de nature, dont les propriétaires on fait un temple du bon vivre cultive sa particularité. Une cuisine ouverte sur l'une les salles, un art de la table choisi par le chef éternel voyageur entre Espagne et Japon. Comme il aime à le dire : "Les voyages sont mon oxygène". Sa passion pour le pays du soleil levant se distille dans une cuisine tirée au cordeau. Produits ▶

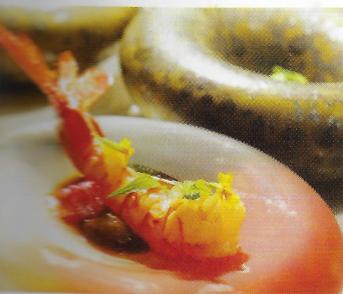


© PHOTO RICHARD HAUGHTON



© PHOTS BERNARD GIANI





© PHOTOS BERNARD GIANI



LE VIGNOBLE

Seul domaine viticole de la ville de Cézanne avec environ 13 hectares de vignes en agriculture biologique, classées Coteaux d'Aix-en-Provence. Grenache, syrah, cinsault, cabernet sauvignon, Rolle, sémillon, clairette, produisent de petits rendements afin de tirer la quintessence des arômes. Vendanges manuelles et vinification de chaque parcelle séparément pour créer un vin en fonction de la palette aromatique souhaitée. Ce vignoble culminant à 400 m d'altitude avec de vieilles vignes en gobelet a pour objectif de produire un vin haute couture.

• 913 Route des Pinchinats
13100 Aix-en-Provence
Tél. 04 84 930 930
contact@chateaudelagaude.com
<https://chateaudelagaude.com>



© PHOTOS RICHARD HAUGHTON

► du cru, légumes, œufs, poissons de Méditerranée sont magnifiés dans des assiettes ciselées avec passion par le chef et sa brigade. (Le Céleri, Fines feuilles confites, caviar Oscière et sauce aigrette ; L'Ormeau Breton aux saveurs Umami, Plancton et pickles d'oignons au wasabi ; Le Crustacé ou Coquillage de l'instant aux Saveurs Épicées ; La pièce de la basse-cour, du pré ou des forêts). Des desserts qui suivent le tempo du chef (Entre La Gaude et Kyoto, Huile d'olive, citron, poivre de Sancho et fraîcheur basilic). Peu de couverts, une attention de chaque minute avec un service en salle au diapason. On se sent ici comme des hôtes privilégiés. ■

• Menu déj. 51 €
Menus 90 et 135 €



© PHOTOS RICHARD HAUGHTON