

Maisons CÔTÉ EST

HORS-SÉRIE DE VIVRE CÔTÉ PARIS

www.cotemaison.fr

N° 85H — décembre 2019

PLAISIRS D'ALTITUDE

DÉCO, SAVOIR-FAIRE, CRÉATION, SAVEURS
LA MONTAGNE TERRE D'EXPLORATION

REFUGES ET CHALETS FEUTRÉS, NOUVELLE ÈRE AUX SPORTS D'HIVER,
BRIANÇON ET SERRE-CHEVALIER EN MAJESTÉ



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 6,50 / DOM € 7,40 / BEL € 7,40
CH 11,50 FS / A € 8,90 / A € 8,90 / AND € 6,90 / CDN \$ 11,25 / D € 8,90
ESP € 7,40 / FIN € 8,90 / GR € 7,40 / ITA € 7,40 / LUX € 7,40
NL € 9,90 / PORT CONT € 7,40 / POLY FR F CFP 1150 / TOM 1150 F CFP



De l'art jusque dans l'assiette

Le chef Matthieu Dupuis-Baumal a eu carte blanche pour créer un haut lieu de gastronomie, avec sa terrasse surplombant les jardins. Le décor des lieux est époustouffant de beauté et la cuisine du chef une expérience explosive. Tout a été pensé, réfléchi, du parcours client à l'art de la table en passant par le son et les jeux de lumière... L'expérience, elle aussi, haute couture se déguste sans modération. La cuisine du chef (et de ses sous-chefs Giovanni Facchinetti depuis 7 ans et Matthieu Derible) est 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.

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 mûré et croustillant est découpé en salle, l'escargot est surmonté d'un soufflé d'ail noir, l'olive est assaisonnée à la tagette... Et c'est le chef sommelier Alexandre Corret qui se charge de la sélection des vins avec plus 900 références.

Pour les amoureux de vins, une boutique ouverte aux hôtes mais pas seulement propose plus de 900 références de vin français et étranger que l'on peut venir déguster au bar en journée, en soirée ou lors des after-works organisés par le domaine le jeudi soir.

En 2020, le domaine accueillera de nouvelles infrastructures, une brasserie, une galerie d'art, un espace bien-être et une piscine.



DOMAINE DE LA GAUDE

3913 Route des Pinchinats
à Aix en Provence
04 84 93 09 30

www.chateaudelagaude.com

 Château de la Gaudie



LES PÉPITES DE L'ALTITUDE

PAGE DE GAUCHE
1. Le restaurant Les Planches du Grand Hôtel, qui compte aussi l'Annexe, sur le front de neige, dédiée le soir aux spécialités montagnardes.

2. 3. Le chef du restaurant Le Loup Blanc, Julien Momon, et son « mont-blanc revisité ».
4. 5. Dans le hameau de Villard-Laté, qui appartient à la commune de Chantemerle, les vacanciers profitent d'une vue panoramique sur la montagne,

populaire dénichées par le brocanteur Francis Astier.