



Brasserie Léopold : l'institution aixoise rouvre ses portes le 6 août 2025 et retrouve le goût du vrai

*À Aix-en-Provence, certaines adresses appartiennent à la mémoire collective.
La Brasserie Léopold en fait partie.*



Aix-en-Provence - Juillet 2025 - À Aix-en-Provence, certaines adresses appartiennent à la mémoire collective. [La Brasserie Léopold](#) en fait partie.

On se souvient de ce superbe salon Art déco en plein centre-ville, à deux pas de la Rotonde. Des murs tapissés d'œuvres de Marcel Arnaud, commandées par le père du propriétaire. Et des banquettes qui ont vu défiler **ministres**, de **Jean-Claude Gaudin** à **Jean-François Picheral**, **maires et chefs étoilés**, des footballeurs comme **Jean-Pierre Papin** et **Marcel Desailly**. Ici, on a déjeuné à l'abri des regards, entre confidences politiques, débats d'idées, réunions du Rotary ou rendez-vous d'affaires.

Le 6 août 2025, **cette adresse emblématique rouvre enfin ses portes**, après plusieurs mois de rénovation orchestrée par le cabinet **Architecture 54** et sous la direction de **Céline Germain**, directrice générale de l'[Hôtel Saint-Christophe](#). L'esprit est intact. L'élégance, discrète. Et, dans l'assiette, **un nouvel élan porté par l'art du partage**.

Une brasserie française de tradition, réinventée autour du partage par Mathieu Vastel, un chef qui cuisine avec cœur et mémoire

À la tête des cuisines du **Léopold**, **Mathieu Vastel**, chef normand au parcours solide (Prince de Galles à Paris, Le Kube à Saint-Tropez, Les Lodges à Aix), signe une cuisine française de tradition, vivante et lisible, où chaque plat raconte une histoire. Il célèbre les produits de saison, les gestes justes, et une certaine idée du goût français : sincère, généreux, jamais figé.

Le cœur du projet ? Une brasserie contemporaine de partage. Ici, la convivialité se vit au centre de la table. Les assiettes se passent, se commentent, se savourent ensemble. Une réinterprétation élégante et gourmande de l'esprit brasserie.

À picorer dès l'apéritif :

- Rosbeef en chiffonnade, sauce tartare vive et herbacée
- Goujonnettes de merlu, croustillantes et iodées

En entrée :

- Pâté en croûte maison, grand classique revisité avec respect
- Langoustine rôtie, servie avec une bisque de tomate, en hommage au Sud

En plat :

- Loup en croûte de sel, cuisson millimétrée
- Ris de veau croustillants, jus corsé
- Carré d'agneau rôti, légumes de saison
- Saumon à l'oseille, comme un clin d'œil à Bocuse
- Et l'incontournable Chateaubriand Rossini, pour les amateurs de traditions bien tenues

Plats à partager :

- Côte de bœuf au jus
- Sole meunière entière
- Poulet rôti au thym (uniquement le week-end)

Une cuisine **chaleureuse, lisible, sans effets de manche**, qui parle à tous : aux amoureux du terroir, aux habitués aixois, aux familles, aux touristes de passage ou aux déjeuners d'affaires qui veulent conjuguer simplicité et élégance.

« *Mon ambition est simple : que l'on se sente bien ici, qu'on revienne pour une assiette, une ambiance, une émotion* », **explique Mathieu Vastel.**

Un lieu à l'identité forte, entre ville et histoire

Ce restaurant n'a rien d'un simple lieu de passage. Créée en **1936** par **Léopold Bonnet**, la brasserie s'est construite sur les fondations d'un ancien garage automobile, avant de devenir le **Relais Saint-Christophe**, puis l'Hôtel Saint-Christophe. Elle est aujourd'hui dirigée par **Jean-Paul Bonnet**, fils du fondateur, gardien du style et de l'âme de la maison.

« *La Brasserie Léopold a toujours été une passerelle entre le monde universitaire et le monde politique. Elle le restera. Mais aujourd'hui, nous avons voulu lui redonner un supplément d'âme, un cadre rénové et une cuisine à la hauteur de son histoire* », **souligne Céline Germain, directrice générale.**

Avec son emplacement hyper central, ses salons discrets et son service affûté, la Brasserie Léopold revient comme un lieu de rendez-vous : pour les Aixois, les amateurs d'histoire et les amoureux de cuisine juste.

INFORMATIONS PRATIQUES

Brasserie Léopold – Hôtel Saint Christophe

2 avenue Victor Hugo, 13100 Aix-en-Provence

Réouverture : 6 août 2025

Instagram : [@brasserie_leopold](https://www.instagram.com/brasserie_leopold)