



ÂMA TERRA CHEF EXÉCUTIF JEAN-DENIS LE BRAS

Sous la houlette du chef multi-étoilé Pierre Gagnaire, le chef Jean-Denis Le Bras et sa brigade ont ouvert en juillet 2022 un nouveau chapitre du restaurant gastronomique de la Villa Saint-Ange, Âma Terra.

À quelques pas du centre-ville, une jolie demeure du XVIII^e siècle, entourée d'un luxuriant jardin provençal animé de fontaines et statues, sert d'écrin à l'élégante et lumineuse salle de restaurant Âma Terra aux allures de grand jardin d'hiver. Peut-être vous laisserez-vous plutôt tenter par le charme d'un salon privé aux papiers peints panoramiques vous transportant dans des contrées exotiques ou encore par la grande terrasse où il fait bon s'attarder dès les beaux jours. Le nom Âma Terra n'a pas été choisi au hasard, en effet le restaurant est né de la volonté de cultiver les trésors qu'offre la terre de Provence. Au piano, le chef Jean-Denis Le Bras en a fait sa devise quotidienne. Ce Breton, passé par l'école hôtelière du lycée Bonne Nouvelle de Brest, a pris conscience dès son plus jeune âge de l'importance de choisir des produits de qualité, sensibilisé par un grand-père qui préparait les repas familiaux et sourcail les meilleurs produits auprès des fermiers et pêcheurs locaux. Diplôme en poche, Jean-Denis intègre très rapidement les brigades de restaurants étoilés tels Le Temps de Vivre à Roscoff, le Moulin de Rosmadec à Pont-Aven ou encore la Côte Saint-Jacques à Joigny. Il fait une incartade à Auxerre chez Jean-Michel Laurin avant de revenir sur sa terre natale en tant que sous-chef auprès du chef doublement étoilé Patrick Jeffroy à Carantec. C'est ensuite au Manoir de Lan Kerellec qu'il officie pour la première fois en tant que chef. Désireux de découvrir le travail au sein d'un restaurant triplement étoilé, il poursuit sa carrière auprès du chef Pierre Gagnaire, d'abord à Paris au Balzac puis à Saint-Barthélemy avant que ce dernier ne l'envoie à Londres au Sketch où il va diriger la Gallery puis prendre les rênes du Lecture Room. Il conquiert l'étoile en 2012 et ne s'arrête pas en si bon chemin, l'ascension continue. Quelques mois après son arrivée à Hong Kong, il décroche la 2^e étoile au restaurant Pierre du Mandarin Oriental. Il y reste 4 ans avant de revenir en France pour prendre les commandes de la Grande Maison à Bordeaux. Quand Pierre Gagnaire propose à son poulain de reprendre les cuisines de la Villa Saint-Ange, ce dernier n'hésite pas un instant. De ces seize années de collaboration étroite, et des échanges complices autour des beaux produits dont le pays d'Aix est généreux, est née la cuisine à 4 mains d'inspiration méditerranéenne de deux chefs passionnés, utilisant les mêmes codes et portant les mêmes valeurs : la précision des cuissons, la justesse des goûts, le respect du produit. Si la cuisine d'une grande finesse de Jean-Denis Le Bras est créative et en perpétuelle évolution, elle est néanmoins basée sur les principes fondamentaux de la gastronomie française. C'est le chef qui s'adapte aux produits du terroir, fournis par de petits producteurs et pêcheurs sélectionnés avec la plus grande exigence, et non l'inverse, afin de livrer des assiettes raffinées destinées à offrir d'inoubliables souvenirs gustatifs à ses hôtes. Ce sont les saisons qui donnent le tempo de cette carte signée Pierre Gagnaire, et mise en musique avec maestria par Jean-Denis Le Bras.



LES BONNES ADRESSES DU CHEF

Agneau bio : Christaine Alazard à la Roque-d'Anthéron
www.vente-dagneaubio.com

Légumes secs bio : Le Jardin de Mauvares à Rognes

Légumes, œufs et volailles bio : La Ferme du Vallon à Velaux

Huile d'olive : Moulin CastelaS aux Baux-de-Provence

www.castelas.com

LES MENUS

Les Déjeuners Âma Terra (du mercredi au vendredi midi) : 75 €

Menu de saison : 95 €, Menu de printemps : 95 €

ÂMA TERRA - Villa Saint-Ange 5*

7 traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence

Tél. : 04 42 95 10 10 - www.villasaintange.com

CARPACCIO DE POISSON SAUVAGE DE MÉDITERRANÉE, HUILE D'OLIVE CASTELAS, MARINIÈRE DE COUTEAUX AU CURCUMA



Ingrédients pour 4 personnes :

1 daurade royale, 1 denti ou 1 loup sauvage de 1,5 kg • 500 g de couteaux • 4 citrons jaunes • 2 oranges • 2 citrons verts
• 1 fenouil • 20 g de poivre • 1 kg de sel • 250 g de sucre • Huile d'olive CastelaS • Herbes aromatiques • 1 concombre
• 2 feuilles de gélatine • 1 verre de vin blanc • Poudre de curcuma.

Préparation : 1 h 30

Lever le poisson en filets (ou le faire faire par le poissonnier). Mixer le sel, le sucre, le poivre, le fenouil, l'orange, le citron vert et 2 citrons jaunes. Mariner les filets de poisson pendant 20 min dans le mélange sel et agrumes.

Presser les deux citrons jaunes restants et faire bouillir le jus. Ajouter la gélatine et réserver au frais pendant 3 h. Ouvrir les couteaux à feu vif avec le vin blanc, les décortiquer et les couper en petits morceaux puis les assaisonner d'huile d'olive CastelaS et de curcuma. Dessaler le poisson pendant 5 min dans l'eau glacée puis le sécher dans un linge et le couper en fines lamelles. Réserver au réfrigérateur. Tailler le concombre en petits dés et le mélanger avec la gelée de citron. Disposer des lamelles de poisson mariné dans une assiette froide. Ajouter le mélange gelée de citron/concombre, ajouter les couteaux et assaisonner généreusement avec l'huile d'olive CastelaS. Ajouter quelques herbes du moment.



Accord mets-vin
Maison Saint-Aix
Rosé - 2022