

Food&Sens

· DANS L'UNIVERS DES CHEFS ·



ÂMA TERRA – LE NOUVEAU RESTAURANT DE PIERRE GAGNAIRE À LA VILLA SAINT-ANGE À AIX-EN-PROVENCE

21 JUILLET 2022 0 MADE BY F&S



Le chef **Pierre Gagnaire** aime le sud, après Nîmes il débarque à **Aix-en-Provence**. Plus précisément à **Villa Saint Ange**, pour écrire la suite de l'histoire du restaurant de cette belle, très belle maison. Le chef multi-étoilé est arrivé avec sa brigade – dirigée par le chef exécutif **Jean-Denis Le Bras** – dans les cuisines du restaurant **Âma Terra**. Pierre Gagnaire est un chef respectueux de ses équipes, il rend hommage à celles et ceux qui jour après jour, service après service, l'accompagnent et construisent avec lui sa cuisine d'émotion(s).



© Jacques Gavard

« La notion d'équipe est essentielle et j'y suis très attentif. J'imagine, je conçois, je donne l'impulsion et ceux qui m'entourent chaque jour, travaillent, construisent, avec leurs savoir-faire. Car un plat doit être bon. Et « être bon » signifie ouvrir le champ des émotions. » Pierre Gagnaire



Âma Terra ou « Âme d la Terre » est un restaurant qui comme le souffle son nom, va faire souffler un vent léger, poétique, bucolique, légumier, mettant en valeur les trésors de la terre nourricière, de cette provençale riche et généreuse de merveilles, de délices de fruits et légumes qui vont donner une âme à l'assiette, une âme des couleurs et des saveurs mis en cuisson et en scène avec un équilibre pointu, un raffinement exquis et de l'audace dans les accords. La carte se dévoile légère et fraîche entre carpaccio, bouillon de coquillages, légumes de saison, desserts fruités et autres en-cas gourmands.



Une carte qui va suivre les saisons, s'adapter aux productions et aux producteurs, aux récoltes et aux caprices du temps. Une carte gourmande qui chantera et installera dans les assiettes colorées comme un tableau de Cézanne, le soleil, la Méditerranée, la Provence, la garrigue, les fleurs, le mistral, les champs d'olivier et les vignes, interprétée par un duo soudé, talentueux, complémentaire, Pierre Gagnaire & Jean-Denis Le Bras.

« La cuisine ne se mesure pas en terme de tradition ou de modernité. On doit y lire la tendresse du cuisinier. » Pierre Gagnaire

Une carte qui va suivre les saisons, s'adapter aux productions et aux producteurs, aux récoltes et aux caprices du temps. Une carte gourmande qui chantera et installera dans les assiettes colorées comme un tableau de Cézanne, le soleil, la Méditerranée, la Provence, la garrigue, les fleurs, le mistral, les champs d'olivier et les vignes, interprétée par un duo soudé, talentueux, complémentaire, Pierre Gagnaire & Jean-Denis Le Bras.

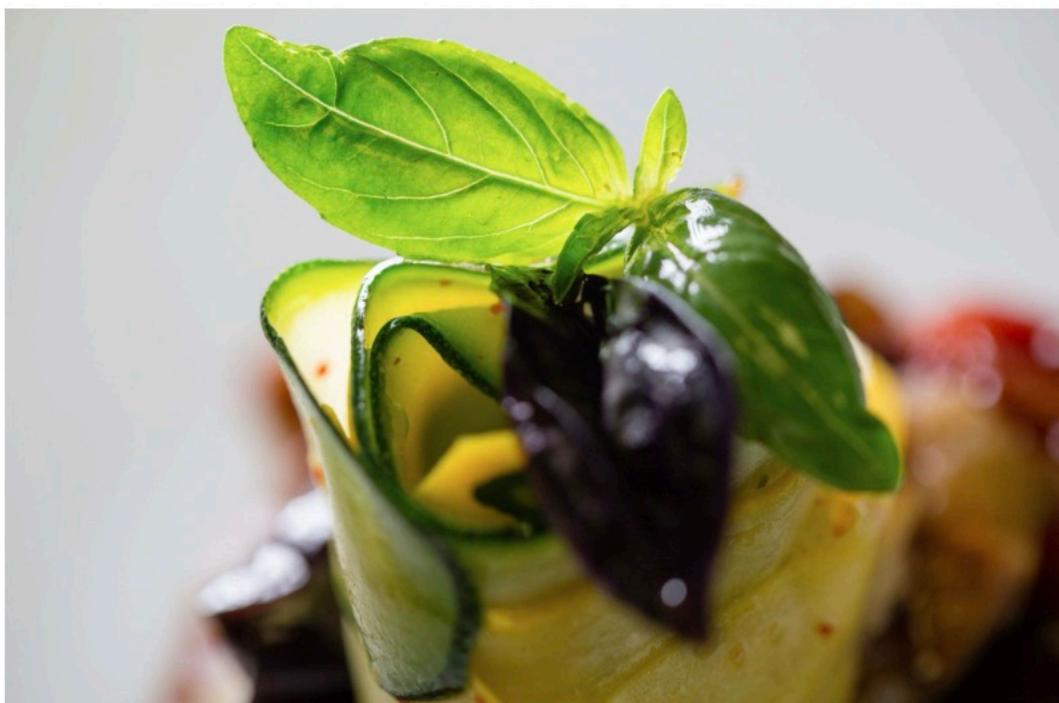
« La cuisine ne se mesure pas en terme de tradition ou de modernité. On doit y lire la tendresse du cuisinier. » Pierre Gagnaire



© Marco Strullu

Le restaurant proposent deux menus. **Menu Âma Terra** (hors boissons) midi et soir : 95 euros par personne. Accord Mets & Vins : 55 euros par personne. Choix difficile entre en entrées, *Carpaccio de dorade, légumes croquants en anchoïade – Tranches épaisses de thon rouge de Méditerranée laquées d'un jus de daube de bœuf, haricots verts & segments de citron – Biscuit de foie gras de canard, persillade de couteaux aux cébettes, fenouil grillé – Raviole de girolles, bouillon d'été, salade de courgettes à la menthe – en plats, Poisson du jour poché sur une vierge de légumes – Pavé de loup rôti au plancton, bouillon de coquillages, algues & herbes sauvages – Quasi de veau fermier à l'origan, artichaut & roquette, sauce Pitchi – Agneau Bio de la Roque d'Anthéron, aubergine laquée d'une sauce Ñora – au dessert, Pêche blanche au miel de lavande, parfait vanille, Abricots rôtis, cassis & praliné, tuile muscovado – Cassate pistache, ganache Guanaja – Panna cotta au café, caramel au Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape, râpée de truffe blanche d'été*

Le second menu, **Tout homard** (hors boissons) : 135 euros – Consommé clarifié : Les morceaux modestes enrobés d'une gelée ambrée, légumes verts à l'huile d'olive Castelas infusée au citron et thym – une Fricassée à la verveine, girolles et quartiers de pêches. bisque traditionnelle au Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape, Galette de blé noir, le corail crémeux et Fleur de courgette croustillantes – Croquant citron lacté, fruits rouges, roquette au sucre.



Dès les beaux jours, la grande terrasse du restaurant devient le décor de somptueux déjeuners et dîners. Sous la gloriollette fleurie ou encore près de la fontaine, douceur de vivre et détente s'entremêlent au cœur d'un jardin méditerranéen. La nature est là, elle parfume, chante, danse et donne cette âme à Villa Saint-Ange, hôtel 5 étoiles, au charme envoûtant, qui offre les délices de la campagne à quelques minutes du centre d'Aix-en-Provence.



Tandis que la brigade du restaurant, minutieusement chorégraphiée, œuvre autour des tables, il est alors temps de laisser son regard caresser la nature fleurie, les bassins et les fontaines, d'écouter le bruit de l'eau ruisselante couler le long des nénuphars, et de suivre les tiges des roseaux pour admirer ce magnifique jardin provençal.



Un lieu envoûtant, telle est Villa Saint-Ange, qui offre lâcher-prise et contemplation, le temps d'un repas délicatement préparé.

[Villa Saint-Ange](#) – 7 Traverse St Pierre – 13100 Aix-en-Provence – 04 42 95 10 10

© Jacques Gavard