

Pierre Gagnaire signe la carte du restaurant Âma Terra

Restauration - mardi 19 juillet 2022 17:25



Jean-Denis Le Bras et Pierre Gagnaire.



Accompagnés de sa brigade dirigée par Jean-Denis Le Bras, chef exécutif de Pierre Gagnaire, Villa Saint-Ange et son restaurant veulent écrire une nouvelle histoire. Nommé Âma Terra ou "Âme de la Terre", le restaurant est né de la volonté de cultiver les trésors qu'offre la terre de Provence sur laquelle il s'enracine. C'est la vision de Pierre Gagnaire qui est dans les assiettes désormais. *"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, traduisent, construisent, avec leurs savoir-faire. Car un plat doit être bon. Et "être bon" signifie ouvrir le champ des émotions"*, dit Pierre Gagnaire rendant hommage à son équipe.

La salle de restaurant, aux allures de jardin d'hiver avec sa verrière Second Empire, les lustres de cristal à pampilles et les chaises-fauteuil cabriolet migrent, dès les beaux jours, sur la grande terrasse rafraîchie d'une belle fontaine, proche de la piscine miroir de l'établissement pour une autre atmosphère. Le restaurant proposent deux menus : Menu Âma Terra (hors boissons) midi et soir : 95 euros par personne. Accord Mets & Vins : 55 euros par personne. Le second menu baptisé Tout homard (hors boissons) : 135 euros par personne comprend un 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. En dessert, un Croquant citron lacté, fruits rouges, roquette au sucre.