



Pierre Gagnaire et son chef exécutif pour le restaurant aixois Ama Terra, Jean-Denis Le Bras.

C'est sans doute le chef français en exercice le plus respecté de ses pairs. Pierre Gagnaire n'a cessé depuis trente ans d'inventer et de faire évoluer la haute gastronomie, la rendant plus lisible, plus légère, sans jamais tomber dans l'austérité pour autant. Son arrivée à Aix-en-Provence aux commandes du restaurant de l'hôtel 5 étoiles Villa Saint-Ange est donc un petit événement pour la restauration régionale.

Comme il l'a fait récemment à Nîmes au sein de l'hôtel Maison Albar et sa table Duende, le chef de 72 ans restera en fait aux fourneaux de son triple étoilé parisien et coordonnera les cuisines et la carte de l'Ama Terra aixois à distance, en y installant, en outre, une brigade dédiée, menée par un chef exécutif choisi parmi ses proches, en la personne de Jean-Denis Le Bras, cuisinier passé par les pianos du Mandarin Oriental de Hong Kong (il y glanera deux étoiles) et de La Grande Maison du tycoon bordelais du vin, Bernard Magrez. *"La notion d'équipe est essentielle et j'y suis très attentif, explique Pierre Gagnaire. 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."*

Installé depuis 2019 dans un ancien hôtel particulier du XVIII^e siècle, la Villa Saint-Ange est la propriété de l'homme d'affaires gardannais Jean-Brice Garella, déjà à la tête de l'hôtel des Quatre-Dauphins, dans le quartier Mazarin. Dès l'origine, Saint-Ange avait intégré une table gastronomique menée jusqu'à il y a peu par la jeune cheffe Nadine Serret.

Restaurant Ama Terra, au sein de la Villa Saint-Ange, 7 traverse Saint-Pierre à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône), 04 42 95 10 10 ou

<https://villasaintange.com/>



La table prend place dans le luxueux hôtel de la Villa Saint-Ange. PHOTO DR