LE ROMANTISME SELON **NADÈGE SERRET**

La chef a trouvé le cadre idéal pour sa cuisine élégante qui revisite les classiques bourgeois avec esprit et un dressage moderne qui témoigne de son approche sensible

Par Olga Bibiloni / Photos Serge Mercier





l'est d'abord une expérience, une sorte de faille spatio-temporelle qui, au cœur d'Aix-en-Provence, fait discrètement basculer dans l'opulence et le raffinement du passé. Avant la Révolution, s'élevaient là un couvent et une chapelle noyés dans la verdure d'un vaste parc. À la toute fin du XVIIIe siècle, une famille bourgeoise a choisi d'y implanter son hôtel particulier dont subsistent plusieurs traces, notamment ces deux paisibles lions en pierre qui guettent les visiteurs. Aujourd'hui, autour d'une bastide du début XIXe aux belles proportions, a été bâti un domaine qui fait écho au style fin Second Empire dont est féru le propriétaire, le chef d'entreprise et homme politique Jean-Brice Garella. On est à la Villa Saint-Ange. Dans un éclectisme brillant et un méticuleux sens du détail, s'éparpillent dans cet hôtel 5 étoiles, objets de curiosité, papiers peints précieux (de la Maison Zuber), pendules, tableaux, porcelaines et faïences, ainsi que de belles pièces d'orfèvrerie. Sous une impressionnante toiture en zinc, la salle de restaurant, inondée de lumière est prolongée

aromatiques», voici comment Nadège moderne.

par une terrasse. Pour arriver jusqu'aux Serret définit son style. «Ma cuisine est belles tables rondes nappées de blanc et un peu bourgeoise au bon sens du terme: dressées de vaisselle, verrerie et couverts française, avec des cuissons justes, des sauces Christofle (aux initiales de la maison), on et des jus travaillés dans tous les plats. Elle passe devant la cuisine ouverte. Derrière est gourmande, pas minimaliste du tout». ce comptoir, Nadège Serret règne sur une Peu de propositions à la carte, 4 entrées brigade de 5 personnes. Qui a connu la et 4 plats, un menu éphémère qui change chef au château de Fonscolombe, au Puy- tous les mois, un spectaculaire chariot de Sainte-Réparade, est heureux de retrouver plus de 20 fromages qui réserve quelques à Aix sa cuisine stylée. Celle qui confie surprises dénichées chez le fromager avoir eu un coup de cœur pour ce cadre aixois Benoît Lemarié (il faut goûter la étonnant de la Villa Saint-Ange y pratique Manigodine), des desserts très gourmands « une cuisine romantique » avec des four- (succombez au joli regard sur le chocolat nisseurs et producteurs du coin: formi- de la chef pâtissière Mélanie Borre)... Ce dable huile d'olive ardente de la Bastide jour-là, au déjeuner, en entrée, le marbré du Laval à Cadenet (accompagnant une de foie gras parfumé aux zestes de citron focaccia tiède à la croûte légèrement cro- rencontrait une petite brioche au beurre, quante), volailles et œufs de la Ferme du puis le turbot au beurre mousseux trou-Vallon à Velaux, agneaux bio de Chrislaine vait son équilibre avec une purée fine de Alazard à la Roque-d'Anthéron. Asperges, céleri truffée, quelques fèves et un jus léger fèves, fleurs de courgette sont les produits très parfumé. Le médaillon de lotte, rôti, que Nadège Serret attend au printemps. embrassait les salsifis braisés dans une sauce au chorizo et se réveillait au contact « Convivial, de partage, fait de produits de lamelles de poutargue et coques. frais de saison, avec énormément de fleurs, Bourgeoise, la cuisine de Nadège Serret? entre dix et quinze variétés l'été, et d'herbes Peut-être, mais néanmoins diablement









Où? Et quand?

7 traverse Saint-Pierre à Aix-en-Provence. 04 42 95 10 10, reservation@villasaintange.com Le restaurant est ouvert tous les jours midi et soir, sur réservation.

Formules

A la carte, comptez entre 18 et 31 € pour une entrée, entre 39 et 48 € pour un plat, 19 € pour le chariot de fromages; 19 € pour les desserts. 15 € pour les desserts. Menu éphémère déjeuner et dîner 65 €, accord mets et vins 35 €.

L'après-midi, la salle de restaurant se trans-Capres-midi, la saile de restaurant se trans-forme en salon de thé, pour déguster une pâtisserie et un thé de la maison japonaise Lupicia. Le service en gants blancs peut im-pressionner mais le contact est sympathique et convivial. Pour un séjour plus long, on peut se laisser tenter par l'invitation au repos que lancent les 35 chambres (toutes différentes) ou par la piscine longue de 28 m.