

La Villa Saint-Ange à Aix-en-Provence, une table bénie des dieux

Véronique André | Le 28 février 2020



f t p in g

Coup de food. - Cette table, en plein cœur d'Aix-en-Provence, fleure bon l'harmonie et la douceur de vivre.

Le pitch. Au siècle dernier habitait ici Adélaïde Saint-Ange, d'où le nom, puis les murs ont abrité un couvent, ce qui expliquerait la grande sérénité des lieux. Aujourd'hui c'est une bastide séculaire qui s'entoure de voisines plus récentes, posées au cœur de ces 8 hectares de jardin d'Éden, baigné de lumière. Cette propriété au charme raffiné est celle de Jean-Brice Garella, qui s'est accompagné de l'architecte Henri Paret pour reconstruire et réparer, en lien étroit avec les bâtiments de France, les parties anciennes du domaine. Pas moins de 37 entreprises de la région aixoise ont accepté le challenge de redonner son âme au lieu avec des matériaux nobles. La bastide d'origine se double d'une demeure coiffée d'une spectaculaire toiture en zinc dentelée, style Napoléon III. Cette demeure particulière est dotée d'une salle à manger aux belles dimensions, aux colonnes et tables style Empire, ouvrant sur les jardins fleuris et la piscine.

La chef. C'est la jeune chef Nadège Serret qui est au piano avec une brigade d'une demi-douzaine de cuisiniers. Elle propose des assiettes de saison précises et féminines qui font la part belle au végétal. Du déjeuner, où les assiettes sont plus légères, jusqu'au dîner, où sont proposés des mets plus gastronomiques. Précédemment chef au Château de Fonscolombe, elle excelle dans de beaux registres culinaires inspirés des terroirs.

L'assiette. Soupe de poissons de roche, pommes de terre safranées, aioli et tuile dentelle au parmesan, noix de Saint-Jacques contisées à la truffe, raviole artichaut-betterave, velouté de topinambours, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire, marbré de foie gras parfumé aux zestes de citron, petite brioche au beurre, en entrée. En plat, turbot au beurre moussoux, purée fine de céleris truffée, fèves mitonnées, jus léger, médaillon de lotte rôti, salsifis braisés, sauce au chorizo, lamelles de poutargue et coques, agneau de La Roque d'Anthéron bio, rosace de pommes de terre aux oignons confits, jus léger, tournedos Rossini, filet de bœuf, foie gras poêlé, truffe noire du Vaucluse, sauce Madère. Et en dessert, chocolat, pavlova, calisson signature et tartes de saison. Beaucoup d'herbes, souvent en provenance des jardins du domaine, et des pains qui jouent la carte de l'olive, très présente dans la région. L'art de la table somptueux estampillé pour la villa par Christofle a été choisi par la maîtresse de maison et son mari ; le tout donne sa note d'élégance aux tables dressées.

Les menus et prix. Menu découverte en accords mets et vins : 100 €. À la carte, de 60 à 80 €.

Le plus. Céline Renaud, la directrice de la Villa, est une grande professionnelle qui a participé à l'ouverture de nombreux palaces. Elle nous fait sentir comme à la maison.

Villa Saint-Ange, 7 Traverse Saint-Pierre, 13 100 Aix-en-Provence. Tél. : [04.42.95.10.10](tel:04.42.95.10.10).

<https://madame.lefigaro.fr/cuisine/la-villa-saint-ange-a-aix-en-provence-une-table-benie-des-dieux-280220-180034>