



## L'effervescence d'Aix-en-Provence

Qu'ils bousculent de grands classiques ou qu'ils jouent la carte du dépaysement, des chefs chahutent goulûment la scène gastronomique aixoise. Y compris les plus chevronnés



### LES ADRESSES

#### Villa Saint-Ange

Dans un cadre somptueux de style Empire (lourds fauteuils couverts de velours, bronzes mastoc, portraits pompeux de Bonaparte...), la chef Nadège Serret pose sa touche de légèreté. Carpaccio de daurade parsemé de copeaux de légumes, fruits du moment sous un caviar d'aubergine au basilic : c'est simple, coloré et excellent. A noter : le restaurant (une trentaine d'euros le plat) donne accès à la grande piscine de la villa. 7, traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence

### GASTRONOMIE

AIX-EN-PROVENCE (BOUCHES-DU-RHÔNE)

On s'attendait à déguster un pavé de crabe, et on se retrouve avec un bouquet dans l'assiette. Des pensées, des feuilles de pimprenelle au frais goût de concombre et des fleurs d'œillet dessinent sur la porcelaine limougeaude une aquarelle champêtre rose, mauve et vert autour de la chair de tourteau parfumée à l'estragon et aux tomates confites. Exquise esquisse... L'artiste a pour nom Nadège Serret. Cette Provençale de 40 ans, originaire de la Drôme, formée au Relais Bernard Loiseau, a été recrutée en 2020 pour secouer les fourneaux de la Villa Saint-Ange, un tout nouveau palace, oasis de fraîcheur et de calme posé dans un ensemble de bastides XVIII<sup>e</sup> à deux pas du cours Mirabeau, la grande artère d'Aix-en-Provence, dans les Bouches-du-Rhône. Si elle reconnaît que « la clientèle réclame des classiques de la cuisine provençale », elle bouscule malicieusement petits farcis, ratatouille et tapenade en y posant des touches de bourrache, de fuchsia, d'herbes et épices glanés bien au-delà de la région (basilic thaï, gingembre torréfié...).



Nadège Serret est l'une des nouvelles toques qui viennent chahuter avec tact la scène gastronomique aixoise, un peu éclipsée ces dernières décennies par celle de sa grande voisine. « Marseille a connu une série de booms culinaires depuis la fin des années 1990, commente Emmanuel Perrodin, historien et chef nomade installé dans la cité phocéenne. Il y a eu l'arrivée de Gérald Passédat, de Lionel Lévy... jusqu'à une nouvelle génération de chefs venus dans la ville plus récemment comme Matthieu Roche ou l'équipe de la Mercerie. Tous ont fait entrer la gastronomie dans la modernité. Aix, qui proposait une cuisine bourgeoise, et qui est plus petite, moins métissée, avait un temps de retard qu'elle rattrape aujourd'hui. »