

## — Un restaurant signé Pierre Gagnaire à l'hôtel Villa Saint-Ange d'Aix-en-Provence —



DR

Après Nîmes, **Pierre Gagnaire** investit à nouveau le sud de la France, et plus particulièrement **Aix-en-Provence**. Le chef multi-étoilé a en effet pris les rênes du restaurant de l'**hôtel 5 étoiles Villa Saint-Ange**, propriété de l'homme d'affaires Jean-Brice Garella.

Et qui de mieux placé que **Jean-Denis Le Bras**, aux côtés de Pierre Gagnaire depuis 16 ans (Restaurant Pierre Gagnaire à Paris ; Sketch à Londres ; Mandarin Oriental à Hong Kong ; Grande Maison de Bernard Magrez à Bordeaux), pour exécuter sa partition culinaire au sein de ce restaurant aixois désormais baptisé **Ama Terra**.

« *L'hôtel est magnifique, l'endroit exceptionnel. J'ai eu un coup de cœur pour cet établissement et son propriétaire* », raconte Jean-Denis Le Bras, qui a pris ses nouvelles fonctions mi-mai. Depuis, « *nous avons déjà fait évoluer la cuisine, créé une pâtisserie, changé du mobilier, ajouté des rangements, de la verrerie. Le petit-déjeuner et le room service ont aussi été repensés* ».

### **CARTE COURTE ET SOURCING RIGoureux**

Dans le restaurant d'une cinquantaine de couverts, les « **codes Pierre Gagnaire** » s'appliquent désormais. Sauces signatures, petit pain brioché à l'apéritif et feuilletés se retrouvent à table et s'accompagnent d'un sourcing rigoureux pour valoriser les **fournisseurs de la région**.

Un **menu à 95 €** comptant au choix 4 entrées, 4 plats et 5 desserts, a été imaginé. « *Nous proposons en ce moment du loup, de la dorade, de l'agneau local, un gâteau de foie gras et sa persillade de couteaux, des girolles et amandes fraîches ou encore un dessert à la pêche blanche et miel de lavande* », précise le chef exécutif. Un **menu à 135 €** déclinant le **homard breton** est également servi en ce moment. « *Nous l'accompagnons d'influences provençales* », indique Jean-Denis Le Bras, ajoutant qu'Ama Terra est la première étape d'un beau projet pour la restauration de l'hôtel. D'ici les prochaines années, un **second restaurant gastronomique** pourrait en effet voir le jour dans l'enceinte de l'établissement.