Slate FR

Boire & manger

À Aix-en-Provence, la Villa Saint-Ange offre un écrin à la mesure du chef Gagnaire

Nicolas de Rabaudy — Édité par Sophie Gindensperger — 27 novembre 2022 à 12h00

Au restaurant Âma Terra de l'hôtel, la carte se forge à partir d'une lecture très personnelle de la culture provençale, mettant à l'honneur les producteurs locaux.

Vue panoramique de la Villa Saint-Ange. | Villa Saint-Ange

Avant la Révolution, le lieu-dit Saint-Ange abritait une chapelle et un couvent au milieu d'un grand parc. À la fin du XVIII[e] siècle, un hôtel particulier y fut construit par une famille bourgeoise, avec deux imposants lions en pierre à l'entrée. À travers la grille ouvragée, on aperçoit le jardin: statues, angelots et fontaines agrémentent sa bastide au ton ocre jaune si caractéristique d'Aix-en-Provence.

Jean-Brice Garella, 52 ans, déjà propriétaire à Aix-en-Provence de l'hôtel Les Quatre Dauphins dans le quartier Mazarin, souhaitait ouvrir un lieu qui mette en valeur l'art de vivre et la beauté de la Provence aixoise.

Esprit fin Second Empire

Entrepreneur convaincu, il aborde l'hôtellerie de luxe avec professionnalisme et passion. Dès qu'il a aperçu la bastide, sur ce terrain où les lions sont toujours présents, il a su en déceler le potentiel. Avec l'architecte Henri Paret et en lien étroit avec les Bâtiments de France, il a élaboré un projet ambitieux dont il a assuré la mise en œuvre avec le concours de trente-sept entreprises françaises, en majorité de la région aixoise.

Véritable maître d'œuvre, il a ensuite été en permanence sur le chantier, veillant au moindre détail. Il est aussi parti à la recherche d'objets et d'œuvres d'art susceptibles de donner au lieu un esprit de fin Second Empire. Aujourd'hui, la bastide d'origine est coiffée d'une spectaculaire toiture en zinc bombée et dentelée caractéristique du style Napoléon III.

Pour veiller sur la Villa Saint-Ange, Jean-Brice Garella a recruté Céline Renaud. À 53 ans, cette spécialiste de l'hôtellerie de luxe dirige l'établissement avec enthousiasme, aux petits soins pour ses hôtes qu'elle côtoie tous les jours. *«J'aime les hôtels de propriétaires parce qu'ils ont une vraie personnalité, une ambiance très particulière de maison, à l'opposé de ceux très formatés des grandes chaînes. Je veille à ce que tout soit parfait mais surtout facile à vivre. Je conçois mon rôle comme celui d'une maîtresse de maison»*, confie-t-elle.

Les jardins, un écrin de verdure

Les chambres s'ouvrent sur le parc habité de statues du XIX[e] siècle et replanté d'essences méditerranéennes. Ici, l'eau, comme dans la ville d'Aix-en-Provence, joue un rôle essentiel: bassins, fontaines, piscine et bain à remous ponctuent de nuances bleutées ces espaces verts.

À la Villa Saint-Ange, le jardin. | Villa Saint-Ange

Le restaurant Âma Terra

Nommé Âma Terra ou «Âme de la Terre», le restaurant de soixante-dix couverts est l'adresse dépaysante pour découvrir la cuisine raffinée signée Pierre Gagnaire, chef multi-étoilé.

Au fil des saisons, on prend place sous la belle verrière Second Empire. À la façon d'un jardin d'hiver, la salle est baignée de lumière et offre une proximité bienvenue avec les jardins extérieurs.

La verrière du restaurant Âma Terra. | Villa Saint-Ange

Dès les beaux jours, on peut profiter de la grande terrasse nichée dans un ravissant jardin provençal avec sa gloriette fleurie, ses bassins, la fraîcheur des fontaines où l'eau joue une partition musicale pleine de charme, les parfums des lavandes et des glycines…

Le restaurant Âma Terra propose une cuisine chantante, raffinée, composée à partir de produits frais et de saison. L'entente est harmonieuse entre le chef exécutif Jean-Denis Le Bras nommé par Pierre Gagnaire et les producteurs locaux qui sont à l'honneur.

Vue d'ensemble de la salle du restaurant Âma Terra. | Villa Saint-Ange

Pierre Gagnaire donne l'impulsion

Depuis Saint-Étienne, sa ville natale et son premier stage chez Paul Bocuse, Pierre Gagnaire a écrit quelques-unes des plus belles pages de la haute gastronomie française. Maintes fois récompensé sur tous les continents et élu «Plus grand chef étoilé du monde» en 2015, Pierre Gagnaire compose une cuisine d'émotions qui marie parfaitement l'harmonie et la créativité. Très attentif à l'être humain, aussi enthousiaste que patient, aussi expert que modeste… ce chef hors du commun insuffle une âme dans ses créations gastronomiques.

«La notion d'équipe est essentielle et j'y suis très attentif, dévoile-t-il. *J'imagine, je conçois, je donne l'impulsion et ceux qui m'entourent chaque jour traduisent, construisent avec leur savoir-faire, car un plat doit être bon. Et être bon signifie ouvrir le champ des émotions.»*

Au restaurant Âma Terra, Pierre Gagnaire réaffirme son attachement aux produits de très grande qualité à partir desquels il signe une carte d'inspiration méditerranéenne, sans cesse renouvelée au rythme des saisons.

Avec Jean-Denis Le Bras, un duo de confiance

Jean-Denis Le Bras et Pierre Gagnaire se connaissent depuis plus de quinze ans. Année après année, les deux chefs ont tissé des liens étroits et forment aujourd'hui un authentique duo fondé sur la confiance et un profond respect. Ils se comprennent, partagent la même sincérité. Ensemble, ils ont travaillé aux quatre coins du monde incarnant la haute cuisine française.

Aujourd'hui, une nouvelle page de cette histoire commune s'ouvre: Jean-Denis Le Bras devient le chef exécutif du restaurant Âma Terra de l'hôtel Villa Saint-Ange. *«Je travaille toujours en ayant la volonté d'offrir un souvenir inoubliable dans chacun de mes plats»*, expose Jean-Denis Le Bras.

La carte du restaurant Âma Terra se forge à partir d'une lecture très personnelle de la culture provençale, qu'on ne retrouve nulle part ailleurs, appréciée pour sa générosité et sa sincérité. Familiarisé aux richesses que propose la côte Atlantique, Jean-Denis Le Bras souhaite désormais se concentrer sur la découverte du terroir de Provence. En cuisine, l'œil aguerri par son expérience aux côtés de Pierre Gagnaire, le chef veille à transmettre à sa brigade des valeurs de partage et d'authenticité.

Pierre Gagnaire et Jean-Denis Le Bras. | Villa Saint-Ange

À la carte

Le grand menu d'automne

Les entrées

Le carpaccio de dorade royale, couteaux, glace à l'ortie, gelée de citron fumé, concombre au sel. Le bouillon forestier: raviole d'aubergine, cèpes, céleri-rave et raisins frais. Le lobe de foie gras de canard poché dans un consommé au Banyuls, fondue d'oignons rouges au cassis, brioche toastée.

Au restaurant Âma Terra, le bouillon forestier, raviole d'aubergine, cèpes, céleri-rave et raisins frais. | Villa Saint-Ange

Le biscuit de haddock, émincé de chou blanc, crevettes grises. La nage glacée d'huîtres de l'étang de Thau, moules de bouchot, toast Gaya, rillette de sardine à la coriandre, banane givrée, gingembre frais.

Au restaurant Âma Terra, le biscuit de haddock, émincé de chou blanc, crevettes grises. | Villa Saint-Ange

Les plats

La terrine chaude de veau fermier, topinambours, raisins blonds au curry vert. Les aiguillettes de canard Burgaud en bigarade, feuille de chou grillée voilée de poudre d'amande, marmelade de quetsches et chou rouge.

Au restaurant Âma Terra, la tranche épaisse de thon, daube de poulpe au Vacqueyras, artichauts poivrades aux anchois. | Villa Saint-Ange

La tranche épaisse de thon rouge, daube de poulpe au Vacqueyras, artichauts poivrades aux anchois, pourpier. Le pavé de loup de Méditerranée poché à l'huile d'olive, rillette de rouget, légumes vapeur, jus de bouillabaisse.

Au restaurant Âma Terra, le pavé de loup de Méditerranée. | Villa Saint-Ange

Les desserts

La poêlée de mirabelles et raisins muscat, voile de citron, velouté de prune d'Ente au miel toutes fleurs, dentelle muscovado. L'Arlette aux figues de Solliès, crème paresseuse aux groseilles, cassis. La gelée d'olives noires de Nyons: pâte d'orange, dacquoise à l'huile d'olive, salade de roquette et framboise. La tarte aux pommes Gaya, chantilly au Calvados (à commander au début du repas). Le chocolat Villa Saint-Ange.

Au restaurant Âma Terra, la poêlée de mirabelles et raisins muscat. | Villa Saint-Ange

Le menu est à 95 euros par personne, accord mets et vins à 55 euros. En supplément, une sélection de fromages affinés (24 euros). Tout cela mérite largement l'étoile.

Au déjeuner du lundi au vendredi, une entrée et un plat au choix ou un plat et un dessert à 75 euros par personne (eau minérale et café inclus).

Au restaurant Âma Terra, les aiguillettes de canard Burgaud en bigarade, feuille de chou grillée voilée de poudre d'amande, marmelade de quetsches et chou rouge. | Villa Saint-Ange

Le menu Homard

Le consommé glacé de homard: morceaux modestes, glace maïs, légumes vapeur liés d'une mayonnaise coraillée. La fricassée de homard gingembre/estragon, raisins frais, aubergine, bisque Dodo aux cèpes. Le dessert au choix. Menu (hors boissons) à 135 euros. Accord mets et vins à 65 euros.

Abondante de la carte des vins: au verre, le Sauternes blanc 2015 Les Carmes de Rieussec (15 euros), le Mercurey Perrières Domaine de Belleville rouge 2019 (18 euros), Le Côtes de Provence Château Barbanau 2021 rosé (10 euros)...

Les champagnes: Henriot blanc de blancs (21 euros la coupe), Maison Deutz Brut Classic (127 euros la bouteille)...

Spa et fitness

La piscine miroir et le bain à remous extérieurs chauffés scintillent au cœur du parc arboré de 8.000 mètres carrés. Tout au long de la journée, ses eaux cristallines jouent avec le soleil et ses reflets. On peut alors profiter des 28 mètres de long de la piscine pour nager en toute quiétude avant de se détendre sur l'un des transats mis à disposition.

Quant à la salle de fitness équipée d'appareils de haute technologie, elle entretient la forme et le mental. Le Spa Signature Villa Saint-Ange aux produits exclusifs offre soins et massages pratiqués par des professionnelles –en chambre si les hôtes le souhaitent.

Hôtel Villa Saint-Ange, cinq étoiles

7, Traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence. Tél.: 04 42 95 10 10
Trente-quatre chambres et suites à partir de 290 euros. Bar à cocktails, boutique de souvenirs. Le restaurant Âma Terra est ouvert tous les jours de la semaine.