

NOUVEAU RESTAURANT GASTRONOMIQUE

**Le chef Nicolas Bottero ouvre sa nouvelle adresse le 23 juin 2017 :
LE MAS BOTTERO à SAINT CANNAT / AIX-EN-PROVENCE**

Une table sur jardin, au coeur de la campagne aixoise



C'est sur la mythique Route Nationale 7, à seulement dix minutes d'Aix-en-Provence et aux portes du Luberon, que le chef Nicolas Bottero ouvre sa nouvelle table gastronomique et épicerie fine, « LE MAS BOTTERO ».

Après être passé par de prestigieuses tables étoilées (Le Negresco, Le Louis XV, La Bastide de Moustiers, Michel Bras...) et avoir développé pendant 5 ans son propre établissement, du même nom à Grenoble, Nicolas Bottero revient sur la terre de ses grands-parents, dans sa région de cœur, pour y installer sa famille.

Entre vignes des Coteaux d'Aix et oliviers, LE MAS BOTTERO est un véritable hymne à l'art de vivre à la provençale ! Chaleureux et empreint d'une délicieuse simplicité, l'établissement offre **plusieurs espaces « à vivre »**, selon ses envies. **Le comptoir** accueille jusqu'à 4 convives, devant le piano du chef et l'ébullition du coup de feu en cuisine. **Le salon** cosy côtoie les étagères de **l'épicerie fine** sur lesquelles bocaux maison et produits locaux d'exception nous permettent de prolonger l'expérience gustative chez soi. **La table d'hôtes** en cèdre massif du Luberon fabriquée par un artisan local réunit les gourmets, comme à la maison. **La salle principale** du restaurant se veut intimiste et ouverte sur le jardin qui prolonge **les terrasses**. **Un grand jardin verdoyant** qui abrite le jardin aromatique du chef, le futur poulailler et une aire de jeu pour les enfants.

Ici, la signature culinaire du chef prend toute sa dimension. Une cuisine personnelle, raffinée et généreuse qui rend hommage au terroir et au savoir-faire des producteurs locaux avec qui il travaille. Saisons, couleurs, instants de vie... Autant d'inspirations que le chef conjugue pour sublimer les bons produits dans l'assiette, à l'image de sa carte :

Courgettes et amandes fraîches, crumble aux mendiants et lait de tagètes
Rouget barbet, encornets et fenouils confits au safran de Pont Royal
Selle d'agneau de Provence cuite en cocotte au foin de garrigue, aubergines brûlées
Abricot et lavande, fin sablé à la fleur de sel, miel de Rognes...

Vous l'aurez compris, il règne au MAS BOTTERO une douce harmonie, si singulière à cette maison de caractère... **Un lieu sincère et ancré dans son terroir, « le goût d'ici », en somme !**

INFOS PRATIQUES

2340, route d'Aix-en-Provence - RN7 13760 Saint-Cannat
04.42.67.19.18 - www.lemasbottero.com



*Ouvert du Jeudi midi ou Lundi soir.
Fermé mardi et mercredi.
60 couverts. Parking privé sur place.*