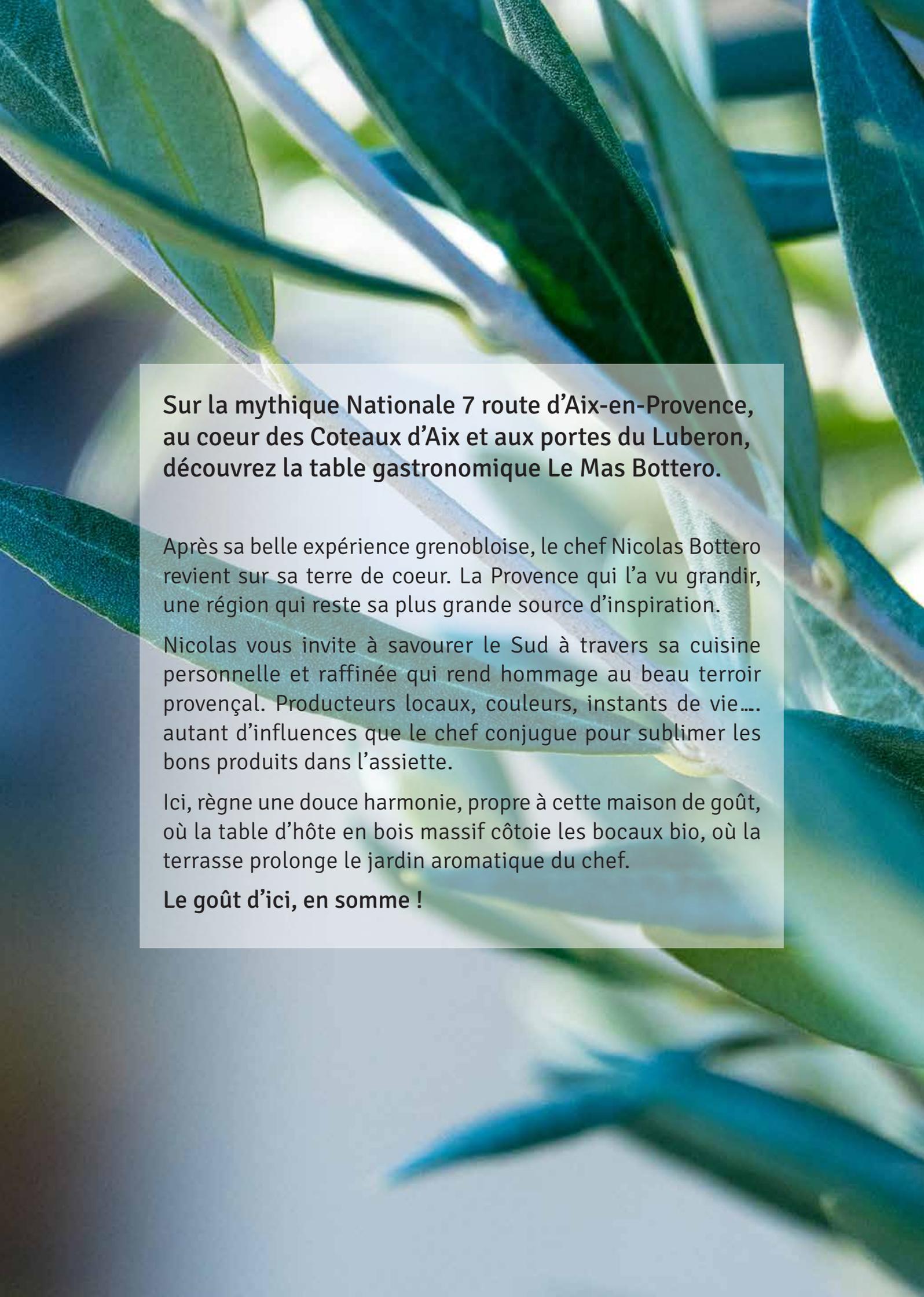


LE MAS
BOTTERO

le goût d'ici

DOSSIER DE PRESSE



Sur la mythique Nationale 7 route d'Aix-en-Provence, au coeur des Coteaux d'Aix et aux portes du Luberon, découvrez la table gastronomique Le Mas Bottero.

Après sa belle expérience grenobloise, le chef Nicolas Bottero revient sur sa terre de coeur. La Provence qui l'a vu grandir, une région qui reste sa plus grande source d'inspiration.

Nicolas vous invite à savourer le Sud à travers sa cuisine personnelle et raffinée qui rend hommage au beau terroir provençal. Producteurs locaux, couleurs, instants de vie... autant d'influences que le chef conjugue pour sublimer les bons produits dans l'assiette.

Ici, règne une douce harmonie, propre à cette maison de goût, où la table d'hôte en bois massif côtoie les bocaux bio, où la terrasse prolonge le jardin aromatique du chef.

Le goût d'ici, en somme !

Le cadre

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.

Dès la porte poussée, les convives sont plongés au coeur de l'univers harmonieux et raffiné des lieux. Attiré par la vue dégagée, le regard découvre un à un les différents espace de la « maison », de la cuisine jusque sur l'extérieur.

Première surprise, **LE COMPTOIR DU CHEF** ! Cette table haute a vue plongeante sur la cuisine. Face au piano du chef, elle accueille jusqu'à 4 convives. Un endroit privilégié que le chef a conçu pour partager avec ses convives l'ébullition du coup de feu en cuisine, et leur faire vivre un moment encore plus intense au Mas Bottero.

A gauche, **BOUTIQUE GOURMANDE** attire ensuite les papilles sur les étagères vintage garnies de produits d'exception sélectionnés par le chef et des bocaux cuisinés maison par la brigade. C'est ici que **LE SALON** lumineux accueille un petit coin canapé et de belles tables rondes, face à l'office.





Au centre, trône la pièce maîtresse de l'établissement : **LA TABLE D'HÔTES**. Installée entre le salon et la salle principale du restaurant, la table d'hôtes accueille les groupes et gourmets qui souhaitent se retrouver «comme à la maison». Majestueuse, cette table en cèdre massif du Luberon a été fabriquée sur-mesure par un artisan local.

Puis, **LA SALLE** principale s'ouvre sur le jardin et les terrasses. Un espace qui se veut intimiste. Le papier peint constellé du designer Alix Waline, les luminaires dorés Wever & Ducre, les tables en bois clair et les chaises tressées signées Vincent Shepard, tout se marie pour faire naître une atmosphère douce et harmonieuse.

La visite se termine sur **LES TERRASSES et LE JARDIN** comme une invitation à prolonger le plaisir. Le chemin mène au terrain de jeux des bambins qui pourront en profiter pendant que «les grands» prennent le café, avant de découvrir le jardin aromatique du chef et le poulailler intégré à ce décor verdoyant. C'est la campagne aixoise !

Simplicité des lignes, noblesse des matériaux, élégance des détails : trois caractéristiques qui font toute la singularité du Mas Bottero ! L'aménagement et la décoration intérieure ont été conçus avec Tangram Architectes, installés à Marseille. Côté jardin, c'est Nicolas Bottero qui a imaginé les différents espaces extérieurs, avec sa fille Cloé pour les jeux et la brigade qui prend soin du jardin aromatique.

La cuisine

EN QUATRE MENUS OU À LA CARTE

Trois menus sont proposés au fil des saisons provençales et de l'inspiration du chef. La grande majorité des produits cuisinés proviennent de producteurs locaux provençaux.

Végétal (36 €)

Une vision végétale de sa cuisine, sans protéines animales et sans gluten. On y retrouve des « Courgettes et amandes fraîches, crumble aux mendiants et lait de tagètes », « Petit épeautre de Cucuron comme un risotto, carottes nouvelles, jus de fanes au persil » ou encore « Chocolat Maralumi 1er cru de plantation en feuille à feuille, fruits rouges de St Cannat ».

Taboulé de choux fleurs couleurs

au curry Madras, combawa et pomme verte, bouillon au thé fumé

Poireaux du pays d'Aix étuvés

oignons déclinés et lait végétal de pomme de terre Monalisa

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Oranges sanguines au safran et pignons de pin

croustillant torréfié, sorbet orange et bouillon infusé au safran

Fromages de nos producteurs (7 €)



en Provence (58 €)

Comme son nom l'indique, une composition haute en saveurs du sud.
« Tartelette de brousse de Rove aux herbes du jardin, légumes du Cayre de Valjancelle »,
« 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 ».

L'esprit d'une pissaladière

oignons doux, lisette fumée et olives séchées

Maigre de Méditerranée vapeur

minestrone aux coquillages, jus lié à la rouille

Dos d'agneau de Haute Provence farci

premières asperges de Mallemort et morilles

Fromages

d'ici et d'ailleurs, plutôt d'ici d'ailleurs...

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Brousse du Rove sur une brioche

à la fleur d'oranger, miel de Rognes et citron vert



Inspirations (87€)

Au coeur de la sensibilité du chef avec ses plats signature. Il suffit de se laisser guider...

« *Loup sauvage de Méditerranée, carpaccio légèrement fumé,
condiments d'une grenobloise, fine gelée iodée* »,
« *Foie gras poêlé, rhubarbe, pignons de pin et bouillon de poule à l'Antésite* »,
« *Pigeonneau bressan en croûte de calisson, pommes de
terre et cébettes à l'huile des Baux* »,
« *Melon de Provence et basilics du jardin sur un baba enivré de Muscat* ».

Foie gras de canard du Sud-Ouest

poêlé aux fruits d'hiver, jus au vieux Porto

Noix de St Jacques piquée au citron confit

écrasée de panais aux noisettes, jus de barbes

L'inspiration du jour

servie selon les envies du chef et le marché

Carré de veau juste rôti aux herbes

crème d'ail noir, endives caramélisées au muscovado

Fromage de chèvre du Rove du domaine de Fontbelle

aux noix du Dauphiné et miel de châtaignier

Interprétation

sucrée d'un produit de saison

Chocolat 1er cru «Mangaro»

mangue compotée à la coriandre, crumble cacao



Menu DÉJEUNER (à partir de 25 €) sauf dimanche et jours fériés

Le midi, le déjeuner à l'ardoise est proposé en plat seul ou menu complet. Les recettes changent toutes les semaines, selon les produits du marché qui tapent dans les papilles du chef.



Tous les plats sont proposés à la carte.

Saisons, couleurs, instants de vie.... Autant d'inspirations que Nicolas Bottero conjugue pour sublimer les bons produits de Provence, et d'ailleurs, dans l'assiette.

Nicolas Bottero et sa brigade

UN PARCOURS PRESTIGIEUX

Nicolas Bottero a su très tôt quel métier il rêvait d'exercer : celui de cuisinier. Au collège culinaire, il collectionnait les fiches recettes et s'entraînait chaque week-end à réaliser l'une d'elles. A 15 ans, il intègre la réputée École hôtelière de Grenoble et décroche son BTS suivi d'une mention complémentaire Traiteur.

LA PROVENCE EN HÉRITAGE

C'est en Provence que le benjamin de la famille Bottero passe la plupart de ses vacances. Au côté de sa grand-mère paternelle, le jeune Nicolas découvre la féerie des marchés provençaux, qu'il préfère rapidement aux magasins de jouets.

« Je crois que même malade, je n'ai jamais loupé une occasion d'aller faire le marché avec ma grand-mère. Je me souviens des produits que je découvrais, ces asperges qui faisaient la taille de mon bras. Je ne peux pas expliquer pourquoi, mais ces marchés de Provence ont été déterminants dans mon choix de vie. »

Lors de son expérience à La Bastide de Moustiers, il ancre un peu plus la cuisine de marché dans sa signature et ses accents du Sud.

« La bâtisse était magnifique, et nous avons un jardin potager incroyable. il y avait deux jardiniers pour produire les légumes, les fruits, on faisait une cuisine de marché, une cuisine avec la rigueur Ducasse dans le cadre d'une auberge. Une des clientes avait envie de manger des blettes, et je suis allé avec mon couteau au fond du jardin, je les lui ai coupées et cuisinées, c'est ça pour moi, l'image de la cuisine. Le rapport entre le produit et ce que nous en faisons. »

LA NATURE COMME SOURCE D'INSPIRATION

Ici, la signature culinaire du chef Nicolas Bottero 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. La nature comme garde-fou et comme inspiration pour sublimer les bons produits dans l'assiette du Mas Bottero, 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 Rogne. »

Vous l'aurez compris, il règne chez Nicolas Bottero une douce harmonie, si singulière à sa maison de caractère. Un lieu sincère et ancré dans son terroir. Le goût d'ici !



Nicolas Bottero a composé sa brigade avec le coeur et l'esprit ! Il a réuni auprès de lui deux grands professionnels avec qui il a collaboré lors de ses précédentes expériences.

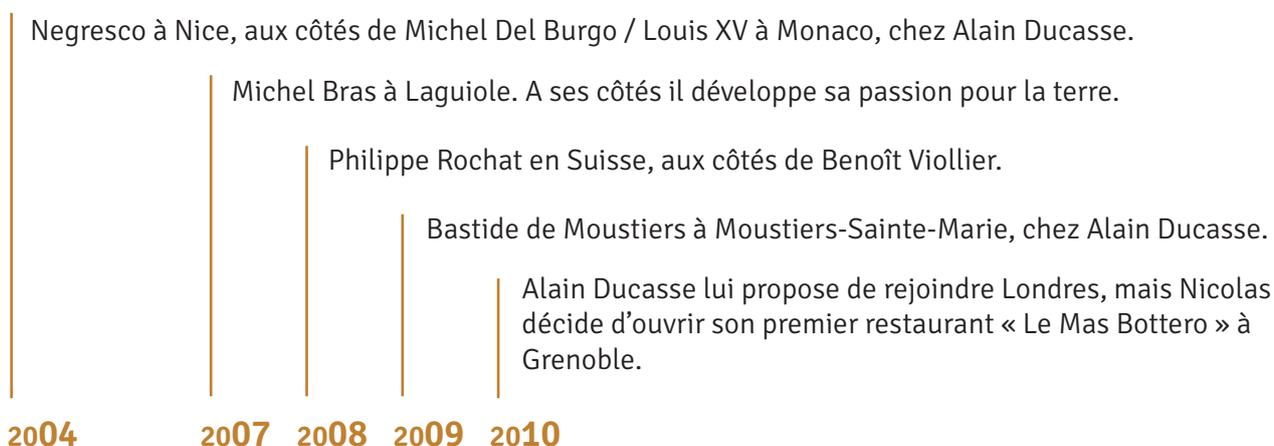
FLORIAN TOUSSAINT, second de cuisine

C'est lui qui met en musique la partition du maestro, au jour le jour. Passé par les cuisines du Mas Bottero à Grenoble avant de poursuivre son parcours dans de grandes maisons, il a rejoint le chef pour cette nouvelle aventure. Florian a la passion du travail bien accompli et transforme les produits avec la plus grande rigueur.

MICHAËL BORGET, maître d'hôtel

C'est au total une équipe desix à huit personnes qui s'affaire au Mas Bottero.

LE PARCOURS DE NICOLAS BOTTERO, en quelques dates





Boutique Gourmande

A la fois le prolongement du restaurant et un espace indépendant, la Boutique Gourmande du Mas Bottero est un véritable « garde-manger du Sud ». Les étagères parlent d'elles-mêmes... Les couleurs appellent les saveurs, des plus subtiles aux plus franches.

Ici, **Nicolas Bottero partage ses découvertes, ses coups de coeur** et les produits avec lesquels il cuisine. Comme il avait déjà pu le faire dans son ancienne épicerie de Grenoble, Nicolas parle de ses producteurs et sait faire parler ses produits, avec générosité.

Quelques références : Fromages de la Ferme de Bregalon, Huile d'olives de Xavier Alazard, Anisés et spiritueux de la Liquoristerie de Provence, Safran de Provence, Jus de fruits artisanaux....

Ce cuisinier, « passeur de saveurs », va encore plus loin en créant **ses propres bocaux**, en circuit de proximité. Des recettes sucrées et salées pour au bon goût d'ici, pour prolonger l'expérience gustative chez soi en version « prêt à emporter ».

Les bocaux : Plats cuisinés, terrines, citrons confits, crèmes et tartinables, confitures, conserves...

Nicolas propose également des produits fins en vitrine réfrigérée, préparés par la brigade, comme son fameux foie gras mi-cuit, ses poissons fumés ou les panisses. du Mas Bottero ! Disponibles sur place ou sur commande.



Les Coffrets cadeaux

Le Mas Bottero propose une vingtaine de coffrets cadeaux thématiques, pour toutes les envies, toutes les occasions et tous les budgets ! Achat en ligne.
Tous les coffrets, à retrouver sur le site web www.lemasbottero.secretbox.fr

LES COFFRETS CADEAUX COUPS DE CŒUR

	
INSPIRATIONS EN PROVENCE <small>Les plats signature du Chef en 8 services</small>	DEGUSTATION EN PROVENCE - BOISSONS COMPRISES <small>Un moment de dégustation en 6 services autour des produits de saison provençaux et locaux.</small>
<input type="checkbox"/> 174 € / 2 pers. DÉCOUVRIR CE COFFRET >	<input type="checkbox"/> 194 € / 2 pers. DÉCOUVRIR CE COFFRET >

EXPLOREZ NOS COFFRETS

			
INSPIRATIONS EN PROVENCE - BOISSONS COMPRISES <small>Les plats signature du Chef en 8 services avec coupe de Champagne et accord mets et vins de prestige.</small>	DECOUVERTE VEGETALE <small>Une vision végétale de notre cuisine, sans protéine animale et sans gluten. Offre adaptée aux végétariens, végétaliens, végans, intolérants au gluten, lactose. Et surtout aux gourmands !</small>	DEJEUNER DECOUVERTE <small>Un déjeuner découverte des produits de saison et provençaux.</small>	CHEQUE CADEAU <small>Chèque cadeau utilisable au Restaurant gastronomique et à la boutique gourmande du Mas Bottero</small>
<input type="checkbox"/> OFFRIR 288 € / 2 pers.	<input type="checkbox"/> OFFRIR 72 € / 2 pers.	<input type="checkbox"/> OFFRIR 58 € / 2 pers.	<input type="checkbox"/> OFFRIR Montant libre

Infos pratiques

ADRESSE

Restaurant & Boutique gourmande LE MAS BOTTERO
2340 route d'Aix-en-Provence / RN 7
13760 Saint-Cannat

A 10 minutes en voiture d'Aix-en-Provence, aux portes du Luberon.

HORAIRES

Restaurant & Epicerie fine :

Ouvert du mercredi au dimanche pour déjeuner
et du mercredi au samedi pour dîner

Fermé lundi et mardi.

RÉSERVATIONS

- Par téléphone : **+33 (0)4 42 67 19 18**
- En ligne sur **www.lemasbottero.com**
- En ligne via l'onglet «Réserver maintenant» de la page www.facebook.com/lemasbottero



Gault & Millau



SERVICES

PARKING PRIVÉ devant l'établissement

AIRE DE JEUX pour les enfants dans le jardin

Salles climatisées.

Terrasses sur jardin.

Accessible PMR.

SUR LE WEB

Site web : www.lemasbottero.com





CONTACT PRESSE

Dimitri Kuchenbrod

06.08.22.18.76

d.kuchenbrod@gmail.com