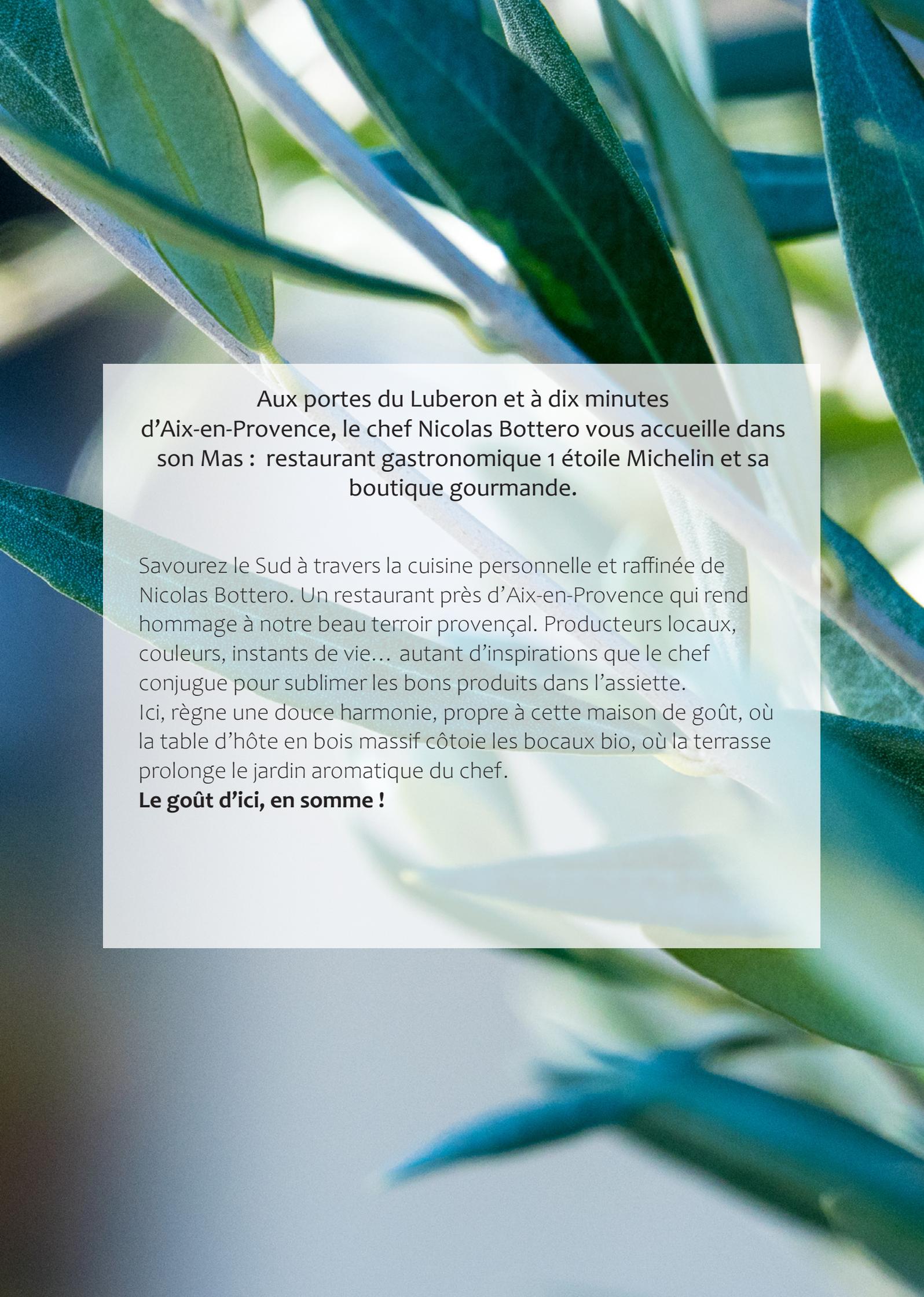


LE MAS
BOTTERO

le goût d'ici



DOSSIER DE PRESSE



Aux portes du Luberon et à dix minutes d'Aix-en-Provence, le chef Nicolas Bottero vous accueille dans son Mas : restaurant gastronomique 1 étoile Michelin et sa boutique gourmande.

Savourez le Sud à travers la cuisine personnelle et raffinée de Nicolas Bottero. Un restaurant près d'Aix-en-Provence qui rend hommage à notre beau terroir provençal. Producteurs locaux, couleurs, instants de vie... autant d'inspirations 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 boccoux 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 espaces 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, **LA BOUTIQUE GOURMANDE** attire ensuite les papilles sur les étagères vintage garnies de produits d'exception sélectionnés par le chef et des bœufs 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, 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

LOCAL ET DE SAISON

Trois menus sont proposés : un menu déjeuner qui change chaque semaine en fonction des producteurs et de la saison ainsi que 2 menus principaux déclinés en 5 et 7 étapes. Les menus sont renouvelés tous les mois.

Menu en 5 étapes principales

70 €

Légumes

Notre tartelette de légumes crus et cuits,
caillé de chèvre et herbes du jardin

Rouget Barbet

filet de rouget de Méditerranée juste saisi
pomme de terre à la rouille, salade de fenouil
jus de soupe de roche

Agneau

Dos d'agneau de Haute Provence frotté au romarin
aubergines de Mallemort et courgettes de Saint Cannat
jus réduit

Fromage

Mozzarella fumée en version aérienne
huile d'olive mûrée des Baux de Provence

Cerises

Cerises rescapées de la vallée du Rhône,
sur toutes leurs coutures,
condimentées à l'olive Taggiasche

Ce menu est disponible en version végétale sur simple demande

Menu en 7 étapes principales

90 €

Légumes

Notre tartelette de légumes crus et cuits,
caillé de chèvre et herbes du jardin

Gamberoni

Gros gamberoni de Méditerranée en aller retour à la plancha
petits pois à la française, jambon ibérique
bouillon acidulé

Rouget Barbet

filet de rouget de Méditerranée juste saisi
pomme de terre à la rouille, salade de fenouil
jus de soupe de roche

Agneau

Dos d'agneau de Haute Provence frotté au romarin
aubergines de Mallemort et courgettes de Saint Cannat
jus réduit

Fromage

Mozzarella fumée en version aérienne
huile d'olive maturée des Baux de Provence

Abricot

Abricot rôti à la lavande, crème légère au mascarpone
crumble cassonade et sorbet rafraîchissant

Cerises

Cerises rescapées de la vallée du Rhône,
sur toutes leurs coutures,
condimentées à l'olive Taggiasche

Menu Déjeuner

30 €

*Ce menu est servi uniquement le midi hors dimanche et jour férié.
Il change toutes les semaines en fonction des produits et de la saison.*

Fraîcheur de melon d'ici

Tomme de chèvre au piment d'Espelette, chorizo et gelée de vin cuit

Truite rose juste saisie

Condiment à la grenobloise, churros de pommes de terre

Sablé aux fraises de pays

Crème légère au jus et basilic du jardin

Formule Entrée + Plat : 25 €

Formule Plat + Dessert : 24 €

Fromages : 7 €

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 !



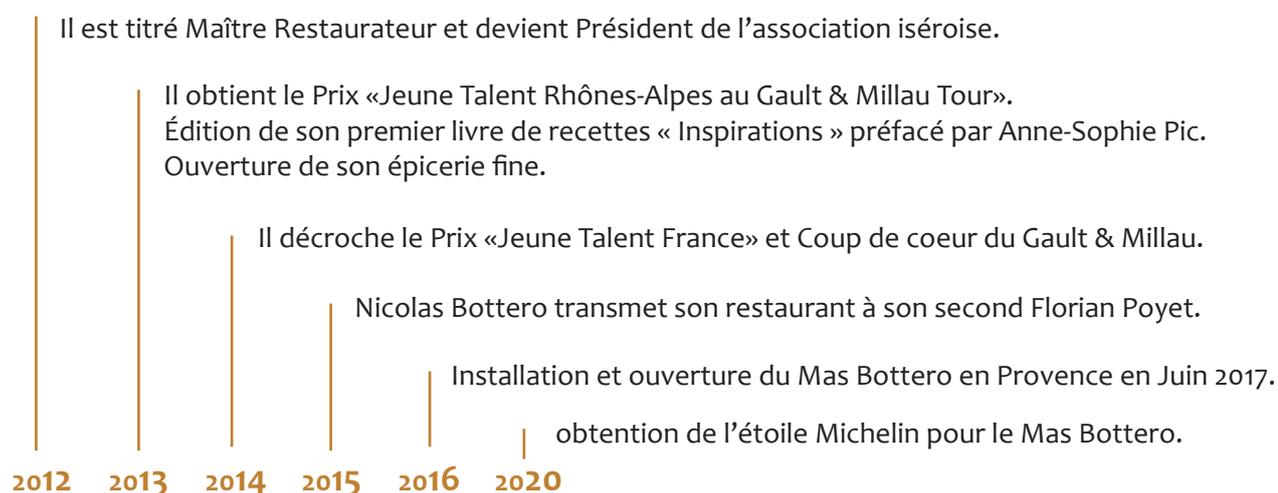
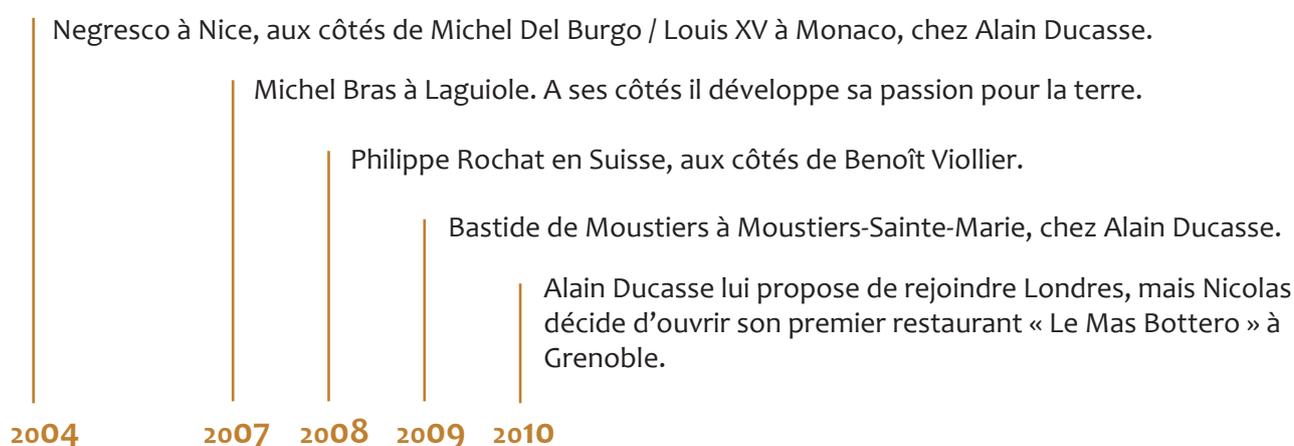
Nicolas Bottero a composé sa brigade avec le coeur et l'esprit !

Benjamin Aubert, second de cuisine : depuis 3 ans aux côtés du chef, Benjamin met en musique la partition du maestro, au jour le jour. Passé par les cuisines de grandes maisons telles que Maison Marcon, Le Clos des Sens, Le Chabichou entre autres il a la passion du travail bien accompli et transforme les produits avec la plus grande rigueur.

Yannick Calvier, maître d'hôtel : Après une vie professionnelle remplie d'expériences diverses et variées en France et à l'étranger, Yannick à reposé ses valises en Provence, sa terre natale, il y a quelques années, pour retrouver sa passion de la table et du service client sur mesure. Artiste dans l'âme, ses peintures sont exposées dans la salle du restaurant qui est devenu depuis l'an dernier sa nouvelle maison.

C'est au total une équipe de dix personnes qui s'affaire au Mas Bottero.

LE PARCOURS DE NICOLAS BOTTERO, en quelques dates





Boutique Gourmande

À 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 Liqueuristerie 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.



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
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