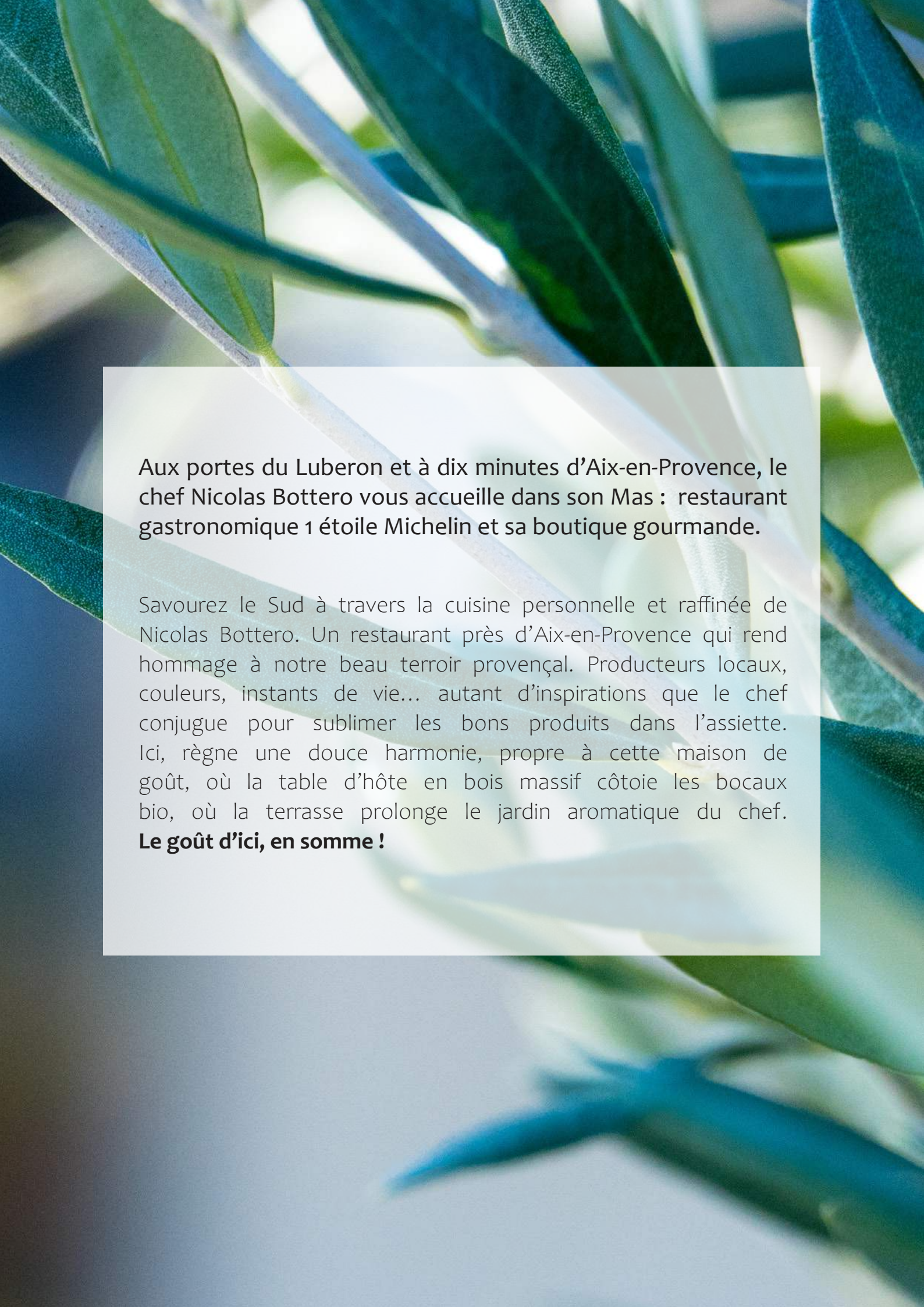


LE MAS
BOTTERO

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 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, **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 en immersion dans la boutique.



Une métamorphose tout en douceur

Le Mas Bottero dévoile une nouvelle page de son histoire avec une salle à manger entièrement repensée, conjuguant élégance contemporaine et chaleur naturelle. A travers un jeu subtil de textures et de matières, le bois clair règne en maître, du mobilier sur mesure aux arches intérieures qui redessinent les volumes. La lumière naturelle, accentuée par de larges ouvertures et des luminaires épurés, baigne l'espace et met en valeur les teintes douces et minérales qui habillent les murs.

Les assises en rotin tressé et les tables aux lignes arrondies invitent à un moment de convivialité apaisée, fidèle à l'esprit de la maison. Le salon d'accueil, désormais cocon lumineux aux tonalités feutrées, accueille les hôtes au sein d'une ambiance élégante et décontractée, avec sa table basse en bois brut sculpté et ses fauteuils design.

Grâce au talent des artisans locaux, ce renouveau reflète parfaitement l'ADN du Mas Bottero : une cuisine sincère au cœur d'un décor aussi sobre qu'inspirant.







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 complètement redessiné en avril 2025 où les matières nobles (bois, métal, enduits à la chaux, papier texturé,...) jouent entre elles pour créer un espace à la fois sobre et chaleureux.

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 par M.A.I. atelier, installés à Marseille. Côté jardin, c'est Nicolas Bottero qui a imaginé les différents espaces extérieurs, avec l'aide de Yannick notre jardinier 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, en accord avec la saisonnalité.

[voir les menus sur le site](#)

Menu Saison

85€

Pissaladière

Notre version 2025

Oignons doux, anchoïade, olives Taggiasche

Maigre de Méditerranée

À la vapeur douce

jardin printanier

Jus d'arêtes aux cosses de petits pois

Agneau des Alpilles

La selle rôtie aux herbes

Crèmeux de pois chiches

Aux épices douces

Chèvre

de la ferme du Brégalon

au piment doux du Béarn

Rhubarbe

De la famille Vermès

Déclinée à la vanille de Madagascar

Sablé au maïs

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.

Inspirations

110 €

Asperge verte

« La Voluptueuse » de Mallemort
Au jambon de montagne, œuf bio
Et crémeux de champignons au vin Jaune

Poulpe de Méditerranée

En salade de jeunes pommes de terre
Aïoli et premières herbes du jardin

Foie Gras du Gers

Juste poêlé à l'Amaretto
Griottes et rhubarbe aux amandes

Pigeonneau

De chez Chabert, en croûte de noix
Blettes gratinées aux cuisses confites

Brebis d'Aveyron

En version aérienne
Huile d'olive fruité vert de Maussane

Brousse du Rove

Autour du citron jaune
et du miel de lavande

Fraises

De la ferme de la Bessonnère
Crème légère au poivre de Sichuan du jardin

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.

Menu Déjeuner

50 €

Ce menu est servi uniquement le midi hors dimanche et jour férié.

Notre nouvelle offre pour vos déjeuners du mercredi au samedi se compose d'une sélection en 3 services principaux, issu de notre menu saison.

Tous nos menus sont précédés de la planche de grignotages, d'un amuse-bouche et complétés par notre interprétation sucrée d'un produit de saison avant le dessert.

Ce menu est appelé à évoluer tous les jours en fonction du marché et de la saison.

Pissaladière

Notre version 2025

Oignons doux, anchoïade, olives Taggiasche

Rouget

Grondin aux premières courgettes
Jus réduit à la fleur de thym du jardin

Fraises

De la ferme de la Bessonnière
Crème légère au poivre de Sichuan du jardin

Ce menu peut vous être proposé en version végétale sur demande à la réservation.



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 avions 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 »

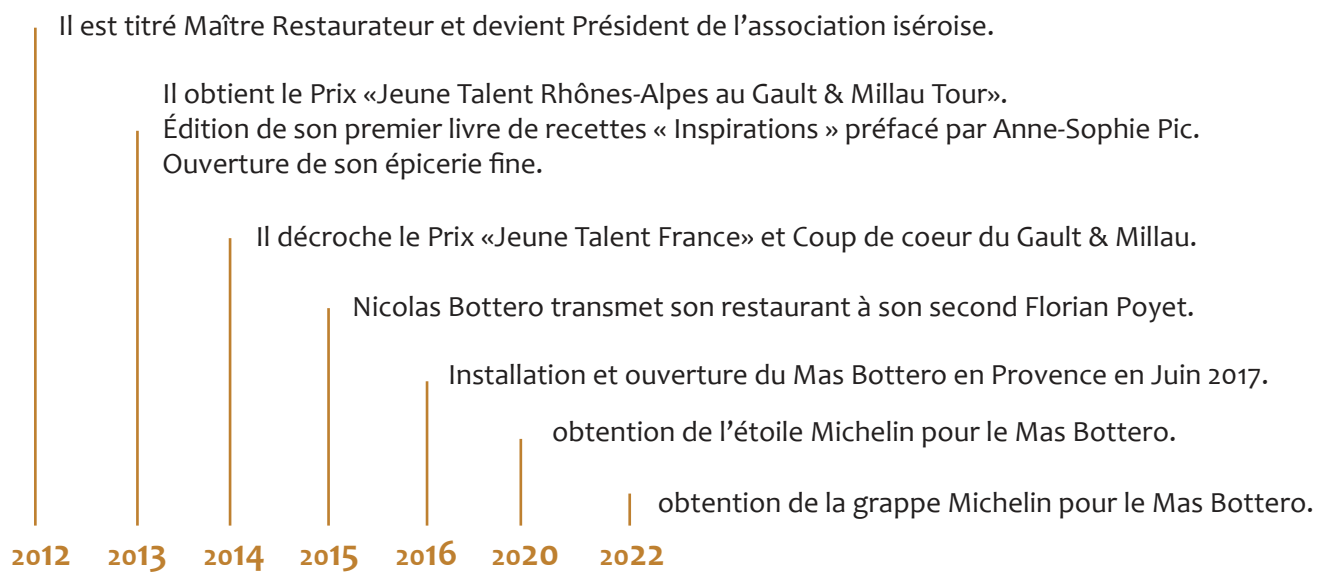
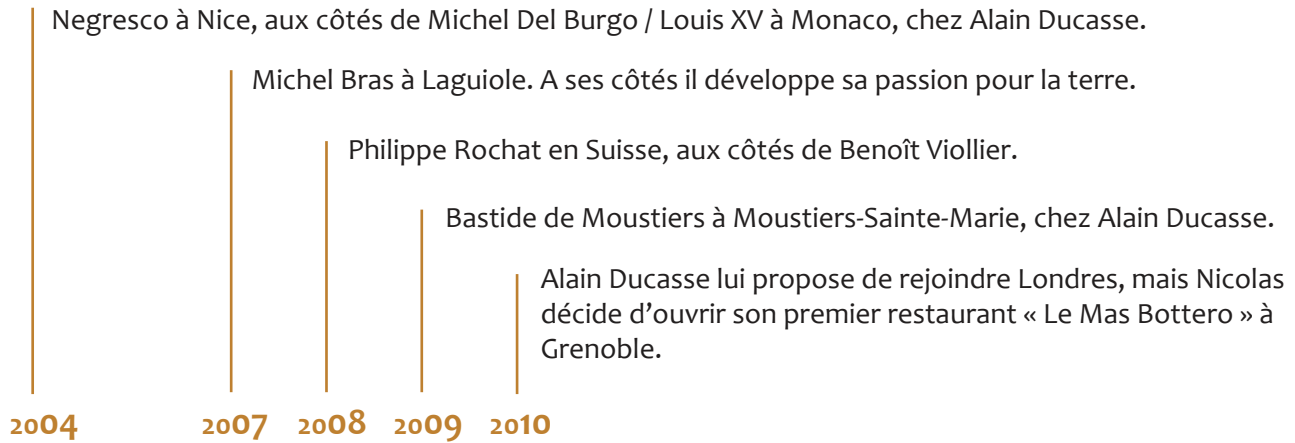
« Selle d'agneau de Provence cuite en cocotte au foin de garrigue, aubergines brûlées »

« Abricot et lavande, fin sablé à la fleur de sel, miel de Rognes... »

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 !

LE PARCOURS DE NICOLAS BOTTERO, en quelques dates



Pour cette édition 2022, Le Mas Bottero conserve son étoile au Guide Michelin, obtenue en janvier 2020.

Une excellente nouvelle accompagne l'arrivée de ce nouveau millésime du guide pour le chef étoilé Nicolas Bottero et son équipe : **l'obtention de la GRAPPE.**

Ce pictogramme permet aux clients de trouver facilement les restaurants référencés dans le célèbre guide rouge, ayant une «Carte des vins particulièrement intéressante.»

Passionné par le vin et les produits inspirants de son terroir environnant, Nicolas Bottero met très régulièrement en avant les vignerons avec qui il travaille autour de dîners à thèmes organisés en accord mets et vins. Ainsi, les vignerons viennent directement à la rencontre des clients et des cuisiniers.

«Nous sommes heureux que notre travail de sélection depuis 5 ans nous permette aujourd'hui d'avoir cette reconnaissance.»



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.

LIEN VERS NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE



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

Coffrets cadeaux : Gastronomie

Les coffrets cadeaux du Mas Bottero, restaurant gastronomique, situé aux portes du Luberon et au cœur des vignobles de la campagne aixoise, sont une manière délicieuse et gourmande de faire plaisir à ceux que vous aimez.

Dîner romantique, déjeuner provençal sur la terrasse, découverte de produits de qualité à la boutique gourmande, grande occasion, ou sortie en famille, il y a un coffret pour chaque événement !

Cette adresse gastronomique située à Saint Cannat sur la mythique route Nationale 7, vous fera découvrir la cuisine de Nicolas Bottero, qui après avoir fait ses gammes avec des figures emblématiques de la haute gastronomie française, nous dévoile l'étendue de son talent au Mas Bottero.

Il décline une cuisine ancrée dans le Sud, selon sa propre inspiration et propose une carte équilibrée, basée sur les produits locaux et de saison, privilégiant le locavore.

85 €

110 €

trier par : LE MAS BOTTERO présente



INSPIRATIONS EN PROVENCE

Un menu dégustation composé des plats signatures du Chef en 7 services principaux



DEGUSTATION EN PROVENCE

Un moment de dégustation en 5 services principaux autour des produits de saison provençaux et locaux.



DECOUVERTE VEGETALE

Une vision végétale de notre cuisine. Offre adaptée aux végétariens, végétaliens, végétaliens, ... Et surtout aux gourmands !

Formules dégustation comprenant les accords mets et vins

Les coffrets cadeaux du Mas Bottero, restaurant gastronomique, situé aux portes du Luberon et au cœur des vignobles de la campagne aixoise, sont une manière délicieuse et gourmande de faire plaisir à ceux que vous aimez.

Dîner romantique, déjeuner provençal sur la terrasse, découverte de produits de qualité à la boutique gourmande, grande occasion, ou sortie en famille, il y a un coffret pour chaque événement !

Cette adresse gastronomique située à Saint Cannat sur la mythique route Nationale 7, vous fera découvrir la cuisine de Nicolas Bottero, qui après avoir fait ses gammes avec des figures emblématiques de la haute gastronomie française, nous dévoile l'étendue de son talent au Mas Bottero.

Il décline une cuisine ancrée dans le Sud, selon sa propre inspiration et propose une carte équilibrée, basée sur les produits locaux et de saison, privilégiant le locavore.

Découvrez ici nos formules dégustation comprenant les accords mets et vins.

135 €

175 €

trier par : LE MAS BOTTERO présente



INSPIRATIONS EN PROVENCE - ACCORD METS & VINS

Les plats signature du Chef en 7 services principaux en accord mets et vins.



DEGUSTATION EN PROVENCE - ACCORD METS & VINS

Un moment de dégustation en 5 services principaux autour des produits de saison provençaux et locaux, en accord mets &



DECOUVERTE VEGETALE - ACCORDS METS ET VINS

Une vision végétale de notre cuisine en accords mets et vins (4 verres)

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

Dimitri@dkconsultingrp.com