



le chef
■ par Blandine Scherpe ■

NADÈGE SERRET

CHEFFE DE LA VILLA SAINT-ANGE

Une nouvelle génération de cheffes s'impose avec talent, à l'image de Nadège Serret (38 ans), formée à l'école hôtelière de Bourg-Saint-Andéol. Elle dirige aujourd'hui la cuisine du restaurant de la Villa Saint-Ange à Aix-en-Provence.



Hôtel cinq étoiles ouvert en 2019 à proximité du centre-ville, la Villa Saint-Ange est une bastide du XVIII^e siècle édifée sur les fondations d'un ancien couvent. Au cœur d'un jardin provençal de 8 000 m², le lieu exprime la sérénité, la discrétion et le raffinement. Il est le fruit de l'ambitieux projet de Jean-Brice Garella, son propriétaire, qui confia la maîtrise d'œuvre à l'architecte Henri Paret. En lien étroit avec les Bâtiments de France, ce dernier est parvenu à créer un complexe raffiné et élégant dont la réalisation fut assurée par des entreprises françaises et des artisans locaux. L'établissement, qui compte trente-cinq chambres, offre tout le confort pour satisfaire une clientèle exigeante et attentive aux détails.

Originaire de la Drôme provençale, la cheffe Nadège Serret en a fait son repaire, élaborant une cuisine subtile qui révèle son savoir-faire acquis au cours des quinze dernières années auprès de grands chefs. Formée en 2005 au Relais Bernard Loiseau, elle



a secondé Thierry Thiercelin en 2007 avant de rejoindre Édouard Loubet – cuisinier provençal, deux étoiles au Guide Michelin – au Moulin de Lourmarin. En 2017, cheffe du restaurant du Relais & Châteaux Château de Fonscolombe, elle avait confirmé sa virtuosité dans l'élaboration de mets provençaux.

D'une capacité de soixante-dix couverts, le restaurant à la française de la Villa Saint-Ange est un espace harmonieux et lumineux aux volumes avantageux, prolongé par une terrasse aux allures de jardin d'hiver. On y découvre, sous un magnifique lustre, les tables rondes de style Second Empire aux pieds dauphins assorties à des fauteuils cabriolet à cannage blanc et assises de velours. Étudié

avec soin, l'aménagement est parfaitement servi par le choix de grandes signatures des arts de la table telles que Garnier-Thiebaut et Christofle.

Soucieuse de cuisiner en priorité des produits locaux, de saison et si possible bio, Nadège Serret est partie à la rencontre des producteurs régionaux dont elle mentionne les coordonnées sur le menu. Les vins, tous français, sont eux aussi sélectionnés en priorité dans les environs. ■

Villa Saint-Ange

7, traverse Saint-Pierre
13100 Aix-en-Provence
<https://villasaintange.com/fr>
+33 4 42 95 10 10

1. Nadège Serret
2. La Bastide
3. Dans les cuisines
4. Réception
5. et 6. Salle de bains et chambre
7. Piscine
8. Salle du restaurant

