



Le chef étoilé Nicolas Bottero va cuisiner pour les élèves de l'école de Saint-Cannat le jeudi 18 juin

Le **18 juin 2026**, **Nicolas Bottero**, le chef étoilé du **Mas Bottero**, près d'Aix-en-Provence, va investir les **cuisines** de l'**école de Saint-Cannat** pour un déjeuner à quatre mains avec **Benjamin Bassano**, le chef du **restaurant scolaire**.

Les deux chefs vont cuisiner pour **450 élèves**, 100 en école maternelle, et 350 en cours élémentaire afin de les sensibiliser à la **cuisine locale** et pour **les éduquer au goût**.

" Nous partageons le même univers, même si bien sûr il y a des différences. On veut les éduquer sur le bien manger, le goût, la saisonnalité. J'ai calé cet événement le plus tard possible pour avoir les premières tomates de Provence, du basilic. Un effort sera aussi fait sur le dressage ", prévient Nicolas Bottero.

Les deux chefs ont établi un menu en fonction des **contraintes** de la **restauration scolaire**, en termes de service, de quantité, de contenant, de matériel, de la gamme de produits utilisés avec de plus en plus de produits locaux et bio. Mais aussi des **préférences des élèves**.

Nicolas Bottero avait participé l'année dernière à l'opération " Grand Repas ", un événement national qui célèbre la convivialité et la cuisine locale. C'est à cette occasion qu'il était venu à l'école de Saint-Cannat et avait proposé à Benjamin Bassano de réaliser un repas à quatre mains pour les élèves de l'école. Emballé par cette proposition, le chef du restaurant scolaire de Saint-Cannat a donc sollicité le chef étoilé Nicolas Bottero pour élaborer et réaliser un menu pour les 450 élèves de l'école ce jeudi 18 juin 2026.



À propos de Nicolas Bottero

Très tôt, Nicolas Bottero sait qu'il sera cuisinier. Formé à l'école hôtelière de Grenoble, il construit son parcours auprès de grandes maisons avant de choisir d'écrire sa propre histoire. De ses premiers pas dans de grandes maisons, Nicolas Bottero retient la rigueur et le sens du détail. Il se forme notamment auprès d'Alain Ducasse, passe par l'univers du Louis XV à Monaco et du Negresco à Nice aux côtés de Michel Del Burgo, et affine son lien au produit auprès de Michel Bras à Laguiole.

Parallèlement, il enrichit son regard au contact de Benoît Viollier en Suisse, avant de tracer sa propre voie et d'ouvrir Le Mas Bottero. En 2014, son premier livre de recettes, *Inspirations*, est préfacé par Anne-Sophie Pic. Le restaurant obtient son étoile Michelin en 2020, puis la Grappe Michelin, saluant une carte des vins particulièrement intéressante.

La Provence, découverte dès l'enfance à travers les marchés et les produits, marque profondément sa sensibilité culinaire. Aujourd'hui, entouré de sa brigade, il signe au Mas Bottero une cuisine personnelle, sincère et généreuse, guidée par la nature et le respect du terroir. La cuisine de Nicolas Bottero s'exprime au rythme des saisons et du marché. Lisible et précise, elle met en avant la qualité du produit, la justesse des cuissons et l'équilibre des saveurs, avec une inspiration résolument provençale.





Découvrir l'univers du Mas Bottero...

LE MAS BOTTERO
RN 7 / 2340 route d'Aix-en-Provence
13760 SAINT-CANNAT



Facebook



Instagram