

LE MAS 
BOTTERO
le goût d'ic

Découvrez le
Menu 100% truffes
au Mas Bottero...
Et une recette en exclusivité
!

*Emblématique des repas de fêtes,
la truffe se dévoile en gourmandise
au sein de plats réconfortants et d'une gastronomie
authentique, régressive, raffinée et surprenante à la fois,
au Mas Bottero, table étoilée au Guide Michelin à Saint-Cannat
qui propose chaque année depuis 2017,
un menu 100% truffe locavore (avec les truffes du village)
de janvier à mi-février,
en pleine saison de maturité de celle-ci.*



Truffe, oeuf mouillettes et lard de Colonnata.



Truffe, Saint-Jacques, topinambour.



Truffe, Saint-Pierre, poireau.



Cannelloni de pomme de terre Monalisa truffé, bouillon de queue de bœuf corsé.



Cannelloni de pomme de terre Monalisa truffé
bouillon de queue de bœuf corsé

INGRÉDIENTS : (8 PERS)

2 kg de pommes de terre Monalisa
1 l Crème
15g Ail
20 g Sel
1/3 de Noix de muscade
4 feuilles de laurier

1 kg de queue de bœuf
200 g carotte
200 g oignons
100 g d'ail

100 g de truffes noires

PROGRESSION :

Colorer à brun les oignons coupés en deux dans une poêle. Pocher départ à froid la queue de bœuf avec la garniture aromatique. Cuire à frémissment pendant environ 4 h, s'assurer de la cuisson de la viande et passe le bouillon. Clarifier si nécessaire et réduire jusqu'à obtention d'un jus clair et corsé.

Tailler 16 tranches de truffes noires à l'emporte pièce de 2cm de diamètre. Tailler une julienne de truffes noires pour disposer sur les cannelloni. Réserver et hacher le reste de la truffe noire.

Éplucher les pommes de terre. À l'aide d'un coupe-lanières, tailler des tranches fines de pommes de terre. Re tailler des rectangles de 12x10 cm et les blanchir 3 minutes à la vapeur. Refroidir.

Tailler le reste des pommes de terre en tranches fines pour faire un gratin dauphinois. Mélanger avec la crème, sel, poivre, ail haché et noix de muscade râpée, le laurier, et disposer dans un plat à gratin. Cuire 1 h à 180°C au four. Refroidir et concasser le gratin. Ajouter un peu de crème s'il est trop sec et ajouter la truffe hachée. Rouler en boudins dans du film alimentaire et refroidir.

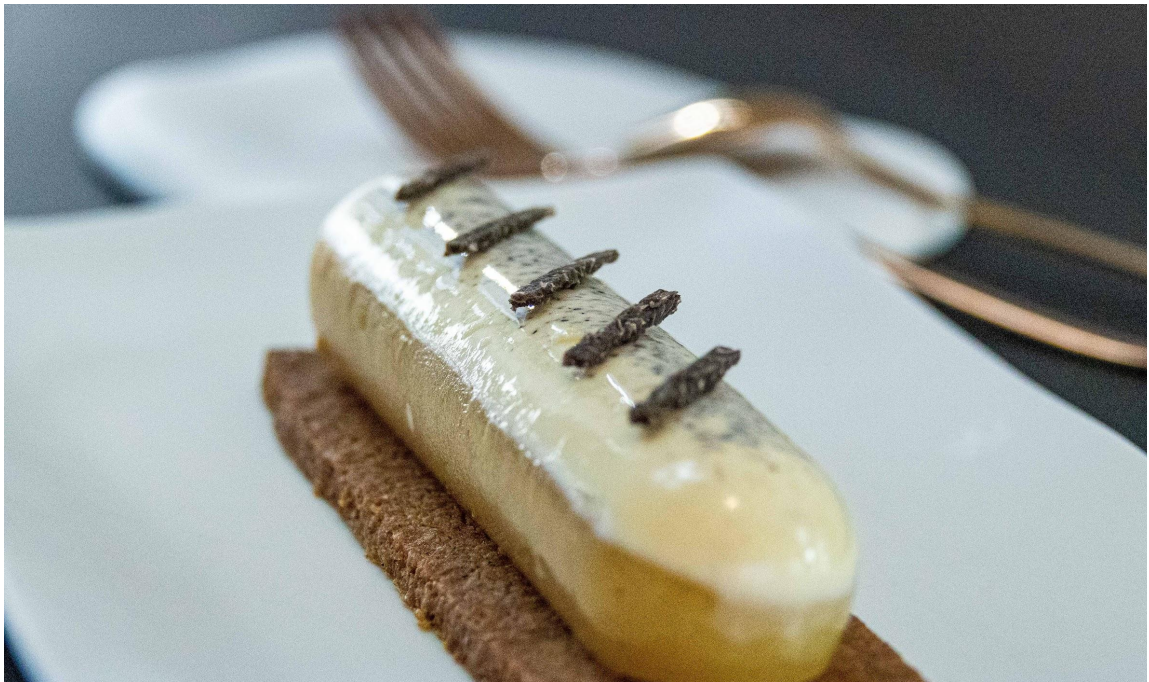
Disposer les gratins dans les feuilles de pommes de terre blanchies. Réchauffer à la vapeur 5 à 7 minutes. Ajouter les tranches de truffes noires sur les côtés, la julienne sur le dessus et dresser en assiettes creuses.



Volaille fermière, truffe.



Brillat-Savarin truffé.



Finger poire truffe.



Tartelette poire, noisette, truffe.



Prix : 150 euros.

75 euros en supplément avec 5 verres en accords mets et vins.

LE CHEF NICOLAS BOTTERO

*"La Provence et sa nature, cette belle région qui m'a vu grandir
et qui restera à jamais ma plus grande source d'inspiration."*



Un parcours d'exception pour Nicolas Bottero

Dès son plus jeune âge, Nicolas Bottero savait qu'il voulait devenir cuisinier. Au collège, il collectionnait déjà des fiches recettes et passait ses week-ends à en tester de nouvelles. À seulement 15 ans, il intègre la prestigieuse École hôtelière de Grenoble, où il obtient son BTS et une mention complémentaire en "Traiteur professionnel". Cette formation solide marque le début d'un parcours jalonné de grandes étapes.

Les grandes dates de sa carrière

- **2004** : Débuts au Negresco à Nice avec Michel Del Burgo et au Louis XV à Monaco, chez Alain Ducasse.
- **2007** : Il rejoint Michel Bras à Laguiole, où il développe sa passion pour la terre et le terroir.
- **2008** : En Suisse, il travaille aux côtés de Benoît Violier chez Philippe Rochat.
 - **2009** : Retour chez Alain Ducasse, cette fois à la Bastide de Moustiers.
- **2010** : Alain Ducasse lui propose de rejoindre Londres, mais Bottero préfère ouvrir son propre restaurant, "Le Mas Bottero", à Grenoble.
 - **2012** : Il obtient le titre de Maître Restaurateur.
- **2013** : Il remporte le Prix Jeune Talent Rhône-Alpes au Gault & Millau Tour et publie son premier livre de recettes, "Inspirations", préfacé par Anne-Sophie Pic.
- **2014** : Prix Jeune Talent France au Gault & Millau et "Coup de cœur" de l'année.
 - **2015** : Il passe le relais de son restaurant à Florian Poyet, son second.
 - **2017** : Ouverture du Mas Bottero en Provence.
- **2020** : Le Guide Michelin lui attribue une étoile pour la cuisine du Mas Bottero.
 - **2022** : Le Guide Michelin lui attribue une grappe.

La Provence, un héritage culinaire

Nicolas Bottero a grandi au rythme des marchés provençaux, où il passait ses vacances, accompagné de sa grand-mère paternelle. C'est là qu'il a découvert sa passion pour les produits du terroir.

*« Même malade, je ne manquais jamais une sortie
au marché avec ma grand-mère.
Ces étals remplis de produits frais,
comme les asperges qui étaient plus grandes que mon bras,
ont profondément influencé mon choix de vie »*, se souvient-il.

Cette relation intime avec les produits locaux s'est encore renforcée lors de son passage à la Bastide de Moustiers.

« Nous avons un jardin potager extraordinaire. Une cliente voulait des blettes, alors je suis allé les couper directement dans le jardin pour les cuisiner.

C'est cette connexion entre le produit et ce que nous en faisons qui définit ma cuisine », confie-t-il.

Une cuisine inspirée par la nature

La signature culinaire de Nicolas Bottero trouve toute sa force dans une approche personnelle, raffinée et généreuse.

Il célèbre le terroir provençal et travaille en étroite collaboration avec les producteurs locaux.

Sa cuisine, influencée par les saisons et les couleurs, est une ode à la simplicité et à l'authenticité.

Avec son style unique, Nicolas Bottero a su ancrer sa cuisine dans la tradition provençale tout en y apportant une touche contemporaine. Son Mas Bottero est ainsi devenu un lieu où se conjuguent respect du produit, harmonie des saveurs et sincérité, incarnant pleinement le goût de la Provence.

