

LE MAS DE PIERRE

SAINT-PAUL-DE-VENCE

## Une nouvelle union gastronomique au Mas de Pierre

**A partir du 01 mars 2011 la Table de Pierre inaugurera une nouvelle collaboration entre le savoir-faire d'Emmanuel Lehrer, chef des cuisines et l'expertise du non moins célèbre Michel Rostang.**

En effet, désireux de se doter d'une table de référence, Emmanuel Lehrer entame aujourd'hui une association gastronomique avec un grand nom de la cuisine française, Michel Rostang, chef du restaurant du même nom à Paris, 2 étoiles au Guide Michelin et Grand Chef Relais & Châteaux.

### **Michel Rostang en quelques lignes :**

*Originaire de Grenoble, fils de Jo Rostang (La Bonne Auberge) trois étoiles Michelin à Antibes et parti très tôt à la conquête de Paris (Lasserre et Lucas Carton), le chef Michel Rostang ouvre son premier restaurant en 1978, au 20 de la rue Rennequin dans le 17<sup>ème</sup> arrondissement. En 1979, il obtient sa première étoile, puis une deuxième en 1980, pour son talent et sa cuisine riche en saveurs. Michel Rostang aime marier la cuisine créative et la cuisine bourgeoise. C'est un terrien. Et c'est en goûtant que l'on peut comprendre l'équilibre magique entre les fondements de la cuisine classique et la touche contemporaine de ses plats. Il célèbre l'union entre le cuit et le cru, le croquant et le moelleux, la terre et la mer et fait un point d'honneur à tous les terroirs avec une prédilection pour la Provence au fil d'une cuisine élégante et agréable...*

*Sa définition est Simple : « **Goûter aux belles choses de la vie** »*

Et parce que la Table de Pierre fait partie des belles choses de la vie, l'association paraissait évidente !!!

La volonté d'Emmanuel et de Mr Rostang est de créer une cuisine d'inspiration, de goût et de passion pour la gastronomie. Toujours en quête de perfection, celle d'Emmanuel s'unie parfaitement à celle de Mr Rostang : **simple et généreuse.**

Ainsi, à la **Table de Pierre** se mêlent à la perfection les saveurs classiques et modernes. Emmanuel vous accueille dans son restaurant gastronomique dans un esprit romantique, aux tissus soyeux et lumières douces, sublimé par une collection d'objets d'art exposés de-ci, de-là.

Une belle carte en accord avec Emmanuel et Mr Rostang vous proposera des plats d'apparence simples mais qui révéleront des trésors de finesse et un goût unique en bouche comme : *Le Foie Gras De Canard Pressé aux figues fraîches du jardin, d'autres en brochette vanillées et caramélisées au sucre Muscovado, Le Veau filet au sautoir, purée de courge butternut comme une tarte contemporaine aux légumes d'automne et gratin dauphinois de « Michel Rostang » et le Merlu de Méditerranée en tournedos au basilic cuit au beurre noisette, écrasé d'artichauts « Camus » à l'huile d'olive et morceaux rôtis*, qui sont quelques classiques d'une cuisine de tradition aux accents contemporains.

En dessert, n'hésitez pas à tester *la Verveine du Jardin en Soufflé chaud crémeux et sorbet au citron* de notre Chef Pâtissier Phillippe Rigaut. Et pour accompagner ces mets, on peut compter sur les conseils avisés du chef sommelier, Pascal Morel, qui dispose d'une belle cave (190 références et plus de 2 000 bouteilles).

Ouvert le soir du mardi au samedi. Menu découverte à partir de 65 euros/personne.

Le **Bistrot de Pierre**, nouvellement aménagé, sera bien plus qu'un nouveau restaurant, un lieu convivial et bientôt l'adresse incontournable de Saint Paul de Vence....

Les gourmets viendront se régaler au déjeuner ou au dîner dans cet endroit animé. L'hiver vous pourrez profiter de la chaleur de la rôtisserie et l'été de la fraîcheur du jardin.

Une table gourmande à l'atmosphère chaleureuse vous proposera une carte simple et délicieuse avec des formules : Entrées, Plats ou Plats Desserts à partir de 35 euros / pers. Ouvert tous les jours midi et soir.

**Contact : Annick NIOLLET**

**LE MAS DE PIERRE - 2320 Route des Serres - 06570 ST PAUL - Tél. 04.93.59.00.10  
www.lemasdepierre.com - info@lemasdepierre.com**

