



# DOSSIER DE PRESSE

VILLA SAINT-ANGE

7 TRAVERSE SAINT-PIERRE  
13100 AIX-EN-PROVENCE

[WWW.VILLASAINTANGE.COM](http://WWW.VILLASAINTANGE.COM)  
+33 (0) 4 42 95 10 10



Au lieu-dit Saint-Ange, avant la révolution de 1789, se trouvait une chapelle et un couvent ceints d'un grand parc propice à la méditation et au recueillement. Dans les toutes dernières années du XVIIIe siècle, une famille bourgeoise y construisit son hôtel particulier, marquant l'entrée par deux superbes lions en pierre. Les félins, témoins d'un passé dont ils ne soufflent mot, fidèles à leur poste, accueillent toujours avec flegme les visiteurs.

À travers la grille ouvragée, le jardin se laisse deviner avec ses exquises statues, ses angelots, ses fontaines et sa bastide début XIXe siècle au ton d'ocre jaune, si caractéristique d'Aix-en-Provence, ville toute en élégance, au riche passé remontant à l'époque romaine, deux siècles avant Jésus-Christ. La Villa Saint-Ange, univers préservé jailli d'un passé beaucoup plus proche, esquisse des promesses de sérénité à quelques minutes à pied du cours Mirabeau, cœur historique d'Aix qui réserve une part belle à l'art, l'architecture et l'Opéra.



# SOMMAIRE

Création de l'hôtel .....	01 - 05
Les chambres .....	06 - 11
Les jardins .....	12 - 14
Âma Terra : Restaurant & Bar .....	15 - 22
Spa & Fitness .....	23 - 24
Fiche pratique .....	25

# CRÉATION DE L'HÔTEL





Jean-Brice Garella, déjà propriétaire à Aix-en-Provence d'un charmant hôtel, les Quatre Dauphins dans le quartier Mazarin, cachant ses treize chambres derrière une belle façade du XIXe siècle, rêvait d'ouvrir un lieu d'exception, mettant en valeur l'art de vivre et la beauté de la Provence aixoise. Quand on lui présente dans cette rue étroite une bastide aux proportions parfaites, sur un terrain où les lions semblent en perdition, il apprécie vite son potentiel et s'y projette. Acquisition conclue, il se métamorphose en maître d'œuvre. En permanence, sur le chantier, il veille au moindre détail, jouant en parallèle les chineurs tous azimuts pour dégouter mobilier, objets, œuvres d'art susceptibles de donner à ce lieu un esprit fin Second Empire.

À 52 ans, entrepreneur convaincu, Jean-Brice Garella aborde l'hôtellerie de luxe avec professionnalisme et enthousiasme.



Accompagné par l'architecte Henri Paret et en lien étroit avec les bâtiments de France, Jean-Brice Garella a élaboré un projet ambitieux dont il a assuré la maîtrise d'œuvre avec le concours de 37 entreprises françaises, en majorité de la région aixoise. Plus de la moitié sont labellisées Patrimoine Vivant, gage de savoir-faire. Peintres, doreurs, ébénistes, plombiers zingueurs, couvreurs, tapissiers, etc. Tous ont travaillé avec la même ardeur, le même désir et la même fierté de créer un lieu unique.

Aujourd'hui, la bastide d'origine se double d'une demeure coiffée d'une spectaculaire toiture en zinc bombée et dentelée, caractéristique du style Napoléon III. Le temps apportera la patine et la matité, ultimes notes d'authenticité. D'ores et déjà l'impression est celle d'une restauration à l'identique.





SA

**P**our veiller sur les destinées de la Villa Saint-Ange, Jean-Brice Garella a recruté Céline Renaud. À 53 ans, cette spécialiste de l'hôtellerie de luxe, femme pleine d'énergie aux yeux vifs, dirige l'établissement aixois avec un professionnalisme enthousiaste et bienveillant. Bienveillance envers ses hôtes qu'elle chouchoute avec discrétion ; bienveillance envers ses équipes à majorité féminine. *« J'aime les hôtels de propriétaire parce qu'ils ont une vraie personnalité, une ambiance très particulière de Maison, à l'opposé de celle très formatée des grandes chaînes. Je veille à ce que tout soit parfait mais surtout léger, évident, facile à vivre. Je conçois mon rôle comme celui d'une maîtresse de maison, doublée d'un super-majordome l'œil aux aguets. »*

De la cheffe de réception à la gouvernante en passant par la directrice du restaurant, toutes abordent ce défi avec en ligne de mire le bonheur et le bien-être des clients.

Madame la directrice a formé ses équipes dans cet esprit, inscrivant par exemple l'ensemble du personnel du restaurant aux cours de formation de la Maison Christofle pour apprendre non seulement le B.A. BA de l'entretien de la porcelaine, de la verrerie et de l'argenterie mais surtout l'art de dresser les tables.



La grille franchie, les hôtes sont accueillis à la Bastide d'origine, entièrement restaurée où se trouvent un salon privé, le Salon Malmaison splendide au papier peint panoramique de la manufacture Zuber, idéal pour organiser des petits événements privés ou des séminaires et à l'étage, quatre chambres. Les 30 autres chambres, le Salon Louise de Vilmorin (dénommé ainsi en hommage à la célèbre femme de lettres et à son salon bleu du château de Verrières) le restaurant Âma Terra et son bar se situent dans la seconde partie, plus vaste.



# LES CHAMBRES



## Un voyage immobile

Lorsqu'on tourne la poignée en bronze ciselé de la porte discrètement chiffrée de chaque chambre, on pénètre dans un univers raffiné, chic, prompt à l'évasion, au rêve. Panoramiques évoquant des scènes lointaines, paravents précieux, mobilier rare, boîtes laquées, lampes ravissantes, parquet refait à l'ancienne adouci de tapis, dessinent dans chacune de ses 35 chambres d'une surface confortable, entre 21 m<sup>2</sup> et 75 m<sup>2</sup>, une atmosphère douce et raffinée.



Dans les salles de bain aux baignoires et douches spacieuses, les faïences, les sols en carreaux de ciment typiques des hôtels particuliers provençaux du XVIII<sup>e</sup> siècle, les produits de courtoisie composés en exclusivité pour la Villa Saint-Ange, les peignoirs en nid d'abeille monogrammés incitent à s'occuper de soi, à lâcher prise pour profiter du cadre unique qu'offre la Maison.

Les rideaux en soie, retenus par des embrasses broches en bronze, filtrent la lumière parfois vive du Midi. On succombe alors aux plaisirs de la sieste que la literie haut de gamme invite à prolonger au-delà du raisonnable.



## Chambre Classique

À partir de 21 m<sup>2</sup>

## Chambre Supérieure

Jusqu'à 40 m<sup>2</sup>





Chambre Deluxe  
À partir de 38 m<sup>2</sup>

Chambre Junior Suite  
Jusqu'à 41 m<sup>2</sup>





## Chambre Prestige

À partir de 46 m<sup>2</sup>

## Chambre Prestige de Luxe

Jusqu'à 55 m<sup>2</sup>



# Notre Suite

75 m<sup>2</sup>



# LES JARDINS





## Un écrin de verdure

Agréable surprise, les chambres ouvrent sur le parc, résumé de nature gommant la proximité de la ville. Un parc habité de statues du XIXe siècle et replanté avec générosité d'essences méditerranéennes où l'eau, comme dans la ville d'Aix-en-Provence, joue un rôle essentiel. Bassins, fontaines, piscine miroir de 28 m de long et jacuzzi chauffés toute l'année ponctuent de nuances bleutées ces espaces verts.







On prend le temps d'y flâner, d'explorer le moindre recoin, de s'installer au soleil d'hiver ou à l'ombre bienfaisante l'été pour lire, savourer un thé, un cocktail. Des chemins pavés tracés dans les jardins entre les différents pavillons facilitent les va-et-vient de l'une à l'autre.

# ÂMA TERRA

Restaurant de Pierre Gagnaire à la Villa Saint-Ange





**L**e restaurant Âma Terra de Pierre Gagnaire propose 70 couverts, très lumineux que prolonge une terrasse, ressemble à s’y méprendre à un jardin d’hiver de grands bourgeois aimant recevoir. Les tables rondes style Empire avec leurs pieds dauphins caractéristiques et les chaises fauteuils cabriolet au cannage blanc et assise de velours s’organisent sous le haut plafond aux lustres en cristal. Ambiance romantique et chaleureuse que les nappes blanches Garnier-Thiebaut et l’art de la table signé Christofle : assiettes, argenterie et verres accentuent.

**L**e vaisselier, pièce maîtresse où s’alignent assiettes, plats, théières et vases en un joyeux méli-mélo de styles et d’époques, comme dans tout intérieur, participe largement à cette ambiance grand bourgeois.



Selon les envies et l'heure du réveil, le petit-déjeuner peut se savourer en chambre, sous la verrière de la salle de restaurant de l'hôtel, dans la fraîcheur matinale de la terrasse avec vue sur la piscine ou le jardin provençal.

Composé de produits locaux (confitures, pains, fruits frais de saison, jus, œufs, etc.), bio et faits maison pour certains, le petit-déjeuner de l'hôtel 5 étoiles Villa Saint-Ange est un moment aussi doux que gourmet pour bien commencer la journée en Provence.



Dès les beaux jours, la grande terrasse du restaurant accueille ses hôtes et devient le décor de somptueux déjeuners et dîners. Sous la gloriette fleurie ou encore près de la fontaine, douceur de vivre et détente s'entremêlent dans le raffinement d'un hôtel particulier au cœur d'un jardin méditerranéen. La carte se dévoile légère et fraîche entre carpaccio, bouillon de coquillages, légumes de saison, desserts fruités et autres en-cas gourmands. Le restaurant est une parenthèse idéale pour parfaire une belle journée à Aix-en-Provence. Tandis que la brigade du restaurant, minutieusement chorégraphiée, œuvre autour des tables, il est alors temps de laisser son regard caresser la nature fleurie, les bassins et les fontaines, d'écouter le bruit de l'eau ruisselante couler le long des nénuphars, et de suivre les tiges des roseaux pour admirer ce magnifique jardin provençal. Un lieu envoûtant, telle est Villa Saint-Ange, qui offre lâcher-prise et contemplation, le temps d'un repas délicatement préparé.





Jean-Denis Le Bras & Pierre Gagnaire



**E**n terre provençale, Âma Terra propose une cuisine chantante d'inspiration méditerranéenne composée à partir de produits frais et de saison. Un quatre mains harmonieux entre le Chef et les producteurs locaux. Fruits et légumes de saison gorgés de soleil pour des assiettes colorées, herbes aromatiques, fleurs de Provence et d'ailleurs, poissons, fromages de région, grands classiques de la pâtisserie française. Une palette de produits aussi belle que savoureuse pour tous les gourmets.

**A**ccompagnés de sa brigade dirigée par Jean-Denis Le Bras, Chef exécutif de Pierre Gagnaire, Villa Saint-Ange et son restaurant ont l'honneur de voir une nouvelle histoire s'écrire en leur sein.

**N**ommé Âma Terra ou "Âme de la Terre", le restaurant est né de la volonté de cultiver les trésors qu'offre la terre de Provence sur laquelle il s'enracine. Chaque ingrédient vient alors composer l'âme de l'assiette, alliant équilibre, raffinement et accords singuliers. C'est au rythme des saisons que la carte évolue, toujours harmonieuse et innovante, elle permet la mise en avant du produit, de l'assaisonnement et de la cuisson.



# ÂMA TERRA

## Notre carte d'été

Carpaccio de dorade, légumes croquants en anchoïade  
*Corse Patrimoine, Domaine Gentile*

Tranches épaisses de thon rouge de Méditerranée laquées d'un jus  
de daube de bœuf, haricots verts & segments de citron  
*Aciana Rosé, Château de Sannes*

Biscuit de foie gras de canard, persillade de couteaux aux cébettes, fenouil grillé  
*Condrieu, "La Petite Côte", Yves Cuilleron*

Raviole de giroles, bouillon d'été, salade de courgettes à la menthe  
*Montlouis-sur-Loire, "Les Hauts de Husseau", Jacky Blot*



Poisson du jour poché sur une vierge de légumes  
*Cassis, "Clos Val Bruyère", Château Barbanau*

Pavé de loup rôti au plancton, bouillon de coquillages, algues & herbes sauvages  
*Chablis, Domaine Fèvre*

Quasi de veau fermier à l'origan, artichaut & roquette, sauce Pitchi  
*Mercurey, "Perrières", Domaine de Belleville*

Agneau Bio de la Roque d'Anthéron, aubergine laquée d'une sauce Ñora  
*Bandol, Domaine de Tempier*



Pêche blanche au miel de lavande, parfait vanille

Cassate pistache, ganache Guanaja

Tiramisu Saint-Ange

Cerises au kirsch, glace Amarelli, noisettes caramélisées

*Poiré « Granit », Éric Bordelet*

## MENU HOMARD

Consommé clarifié : Les morceaux modestes enrobés d'une gelée ambrée,  
légumes verts à l'huile d'olive Castelas infusée au citron et thym.  
*Saint-Joseph, Domaine Yves Cuilleron*



Aiguillettes à la nacre, giroles et quartiers de pêches.  
Bisque traditionnelle au vieux marc de Châteauneuf-du-Pape.  
Galette de blé noir, le corail crémeux.  
Fleur de courgette et aubergines croustillantes.  
*Bandol, Domaine de Tempier, Rosé*



Croquant citron lacté, fruits rouges, roquette au sucre.  
*Champagne Rosé, Maison Philipponnat*

# ÂMA TERRA Bar







À toute heure ou presque, on peut commander au bar doté d'un vrai zinc, jouxtant le restaurant, les cocktails signatures originaux des barmans de la Maison, maniant le shaker avec agilité et dextérité.



# SPA & FITNESS





**L**a piscine miroir et le jacuzzi extérieurs chauffés de l'Hôtel 5 étoiles Villa Saint-Ange scintillent au cœur du parc arboré de 8000 m<sup>2</sup>. Tout au long de la journée, ses eaux cristallines jouent avec le soleil et ses reflets. On peut alors profiter de ses 28 mètres de long pour nager en toute quiétude avant de se détendre sur l'un des transats mis à disposition. Quant à la salle de fitness équipée d'appareils de haute technologie, elle entretient forme et mental.

**L**e SPA Signature Villa Saint-Ange aux produits exclusifs sera dans un proche avenir agrandi. Les offre soins et massages pratiqués par nos praticiennes professionnelles peuvent, si les hôtes le souhaitent, être pratiqués en chambre.





# FICHE PRATIQUE



## HÔTEL 5 ÉTOILES VILLA SAINT-ANGE

34 Chambres et Suite  
À partir de 290 € et jusqu'à 1 600 €  
Parc arboré de 8 000 m<sup>2</sup>  
Piscine & Jacuzzi extérieurs chauffés  
SPA & Salle de Fitness

## RESTAURANT ÂMA TERRA PIERRE GAGNAIRE

Gastronomie française  
Bar  
Terrasse



### Ouverts toute l'année

7, Traverse Saint-Pierre  
13100 Aix-en-Provence  
[www.villasaintange.com](http://www.villasaintange.com)  
[reservation@villasaintange.com](mailto:reservation@villasaintange.com)  
+33 (0) 4 42 95 10 10

### Contact Presse :

Isabelle Canavési - Bureau Pascale Venot  
[isabelle@pascalevenot.fr](mailto:isabelle@pascalevenot.fr)

### Contact Communication :

Julia Chaillet  
[communication@villasaintange.com](mailto:communication@villasaintange.com)



VILLA  
SAINT-ANGE  
AIX-EN-PROVENCE  
★★★★★

