



ARIA NOVA

Dossier de presse

2023

UNE ESCALE À BONIFACIO

Aria Nova trouve ses quartiers au cœur de la plus belle ville du sud de la Corse : **Bonifacio**. C'est niché sur les hauteurs de la vieille ville, juste après la célèbre Citadelle surplombant le port que **l'adresse la plus secrète** de la ville se cache.

Un restaurant où se mêle subtilement **gastronomie, créativité** et une **générosité** incomparable tant dans l'assiette que dans le service.

Aria Nova offre une **escale gourmande**, un voyage **au coeur de la Corse** et de son terroir riche et varié. Animé par sa passion de la restauration, Patrick Bernard, le patron du lieu met tout en oeuvre pour rendre **l'expérience inoubliable**. Avec le Chef Laurent Broussier, ils travaillent main dans la main afin de **sourcer avec minutie** chacun des produits proposés.

Ensemble ils construisent **une carte fine et originale**, des plats qui allient aussi bien la **culture** et la **tradition Corse** qu'une vision **moderne et sophistiquée**.





COMME À LA MAISON

Sur la grande terrasse en bois baignée de soleil règne un air de **maison familiale**. L'accueil y est **intime et chaleureux** et se mêle à la perfection avec la douceur des **petites ruelles typiques de la vieille ville** qui entourent le restaurant. Certaines tables de privilégiés offrent même une **somptueuse vue sur la mer**.

Une fois le seuil de la porte passé, le restaurant dévoile un **intérieur aux tons chauds** et à l'ambiance délicate. Une grande **table de partage** entourée de fauteuils en velours aux couleurs vives domine la pièce.

La **décoration** délicate et raffinée apporte une **atmosphère incomparable** pour un dîner en amoureux, un déjeuner entre amis ou en famille. L'envie de s'y **retrouver** et de **partager** se fait sentir tout de suite.

COULEUR LOCALE

La **carte**, à l'image de son Chef est en **constante évolution**. Amoureux du bon produit, Laurent Broussier ne travaille qu'avec des **produits frais et locaux**. De ce fait, chaque jour, la carte évolue en fonction de l'arrivage et se pare de nouveaux intitulés au gré de **l'imagination du Chef**.

La carte se met aux couleurs locales et les **spécialités régionales** sont bien entendu à l'honneur. On se laisse volontiers tenter par les **Aubergines à la Bonifacienne**, les généreuses **Pâtes à la Langouste Royale** ou encore le **Filet de Sanglier poêlé et sa sauce poivrade au chocolat**, mais aussi les **poissons issus de la pêche locale** comme le turbot ou le loup.

Bien que mouvante, la carte recèle quelques **plats signatures** comme la **Selle d'Agneau en pain d'épice** ou encore les **Raviolis de crêpes à l'orange** du côté des desserts.





Du côté de la **carte des vins**, la Corse s'invite aussi dans le fond du verre. Aria Nova sélectionne les **meilleurs producteurs** et travaille en étroite collaboration avec des **domaines viticole locaux** aux valeurs fortes et aux vins de caractère comme le Domaine de Montemagni situé à Patrimonio, le Domaine Renucci implanté en Balagne tout près de Calvi ou encore le Clos Teddi situé au cœur du désert d'Agriates, **autant de flacons qui trônent fièrement dans la grande cave à vins du fond de la salle.**

À l'Aria Nova, rien n'est laissé au hasard, la collaboration avec les **producteurs locaux** possède une place importante dans le fonctionnement du restaurant. Le **Cochon Nustrale** qui offre les meilleures **charcuteries**, aux **poissons fraîchement pêchés** du jour, en passant par les **fleurs comestibles** provenant du Potager en Herbes, un jardin en **permaculture** sur les hauteurs de Bonifacio, chaque **producteur et artisan** est sélectionné avec précision et partage des **valeurs communes.**





LAURENT BROUSSIER

Créativité. S'il y a bien un mot qui devait définir le Chef **Laurent Broussier**, ce serait celui-ci.

Véritable passionné de gastronomie, le Chef Laurent Broussier peut se targuer d'avoir un **parcours riche en expériences** et en **rencontres**. Dès son plus jeune âge, il se place derrière les **fourneaux les plus prestigieux** comme celui du Carlton à Cannes, celui du Chef Jacques Maximin avec qui il apprend beaucoup et qui fera de lui son disciple le plus fidèle.

En 1990, Laurent devient **sous-chef** chez Georges Blanc où il restera un an, puis part s'installer **dans la capitale** pour prendre le poste de **Chef** au Fouquet's. En 1996, il décide de reprendre la route du sud et se retrouve **à la tête des cuisines** du Palais de Maeterlinck à Nice durant **plus de 10 ans**.

Toutes ces expériences le forment et lui permettent aussi de **se découvrir en tant que Chef**, de découvrir sa cuisine. Une cuisine **généreuse, gourmande** dotée d'un amour infini pour le **produit**.

Son histoire avec **Aria Nova** démarre lorsque **Dominique Ambiel**, alors client régulier du Palais Maeterlinck lors de ses passages dans le sud pour le Festival de Cannes lui parle de Patrick Bernard, alors **à la recherche d'un Chef** pour son établissement à Bonifacio. Dominique met les **deux hommes en contact** qui se rencontrent rapidement en Corse. Laurent **tombe follement amoureux de l'île de beauté** et ce restaurant au **charme atypique**.

La collaboration était née.



ARIA NOVA

Informations pratiques :

4 rue Fred Scamaroni, 20169 Bonifacio
Du lundi au dimanche
De 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
Fermeture le samedi midi

Contact Presse :

Agence Rose Arakel
Beverley Arakelian
beverley@rose-arakel.com
06 81 67 81 58