

FRANCIS MOTTA

Francis Motta est d'origine Italienne, c'est son père qui lui transmet l'amour de la gastronomie. Après un passage chez Edgar, il officie en tant que maître cuisinier sur de prestigieux voiliers en Méditerranée.

Il déploie aujourd'hui ses talents de chef à l'Auberge de l'Aiguebrun dont il est le propriétaire, entre une cuisine gourmande et provençale, aux savoirs d'autrefois retrouvés. Francis prépare soigneusement son fois gras, accompagné de sa confiture maison de tomates vertes. Au menu également sa daube de boeuf à la provençale et les pieds paquets à la Marseillaise, accompagné de purée de pommes de terre à l'huile d'olive. Le tout accompagné de vins de la région sélectionnés avec soin. Le retour du goût dans vos assiettes!

Francis se fait tour à tour sommelier, chef, serveur, jardinier, ami des animaux. Il est partout, tout le temps, s'occupe de tous et de tout.

Francis anime les stages de cuisine.

Arte Musica stages artistiques de dessin et de chant en Provence
www.artemusica.eu