

IN VIAGGIO

Mars 2013

Villa Archange, Le Cannet

Uno chef da festival

Origini bretoni, **Bruno Oger**, classe 1966, già da ragazzino aveva un obiettivo: aggiudicarsi le tre stelle Michelin. È a buon punto con due, ottenute in più riprese a partire dalla metà degli anni '90, e mai perse per strada. Al suo attivo c'è anche l'onore di aver firmato i menù ufficiali del 50° e 60° anniversario del Festival di Cannes. Dal 2009 Oger ha messo salde radici in zona, in un regno tutto suo in quel di Le Cannet e precisamente in una bastide del XVIII secolo, immersa tra gli uliveti a soli 10 minuti dalla Croisette. Trasformata in luogo dedito al culto della gastronomia la casa colonica ospita le Bistrot des Anges, e il più prestigioso ristorante **Villa Archange**, che nel 2012 ha visto riconfermate le 2 stelle Michelin assegnate nel 2011. Due stelle guadagnate da Oger con piatti come il cappuccino di rane all'aioli e vino bianco, il petto di



Sopra: Bruno Oger. **Sotto:** terrine di scorzonera (le radici nella foto) in crosta, tartufate.

pollo di Bresse alla scorzonera e l'aragosta bretone con calamari grigliati, servita con caviale e raviolo di erbe. Da non perdere il Reblochon - pastoso formaggio a latte crudo - scottato nello Chablis e accompagnato dal tartufo nero.

Villa Archange, Rue Notre Dame des Anges 15b, Le Cannet, tel. 0033 4 92 18 18 28; bruno-oger.com
Prezzo medio: menù da 65 € a pranzo e da 90 € la sera.



Una delle due sale del ristorante Villa Archange. In estate si può mangiare in giardino.