

JUILLET AOUT 2013

LUXE IMMO ART

Juillet / Août 2013

ДЕРЕВЕНСКИЙ ДОМ БРЮНО ОЖЕ CÔTE D'AZUR – BASTIDE BRUNO OGER

VILLA ARCHANGE – BISTROT DES ANGES – ANGE BAR



Вид внутреннего двора ресторана «La Villa Archange» / View of the interior courtyard at the Villa Archange restaurant

Обладатель двух мишленовских звезд шеф-повар Брюно Оже приглашает вас в идиллическую атмосферу деревенского дома Прованса 18-го века, который был полностью восстановлен в Ле-Канне на Лазурном Берегу... Открытие, состоявшееся 7 мая 2010 года, стало заметным событием, на котором присутствовало не менее 500 гостей, в том числе в роли «крестного отца» и «крестной матери» два обладателя трех мишленовских звезд Жорж Блан и Анн-Софи Пик, а также депутат-мэр города Ле-Канне Мишель Табаро и президент каннского кинофестиваля Жиль Жакоб.

Брюно Оже с 12 лет увлекался кулинарией и довольно быстро осознал, что именно этому делу хочет посвятить свою жизнь, пообещав себе, что однажды будет работать в трехзвездочном ресторане Мишлен. В 21 год он достиг своей цели, работая с шеф-поваром Жоржем Бланом на кухне его престижного трехзвездочного ресторана в коммуне Вонна в Бresse.

В 1989 году Жорж Блан предоставил Брюно Оже возможность показать себя на кухне ресторана Normandy в отеле Oriental в Бангкоке. Ему было всего 23, а под его руководством оказалась команда из 15 человек.

Затем он работал шеф-поваром на кухне элитного отеля в Каннах на Набережной Круазет, где и получил свою первую звезду Мишлен. Спустя три года по версии гастрономического путеводителя Gault-Millau он был назван шеф-поваром года. В 2005 году он получил свою вторую звезду Мишлен, его талант и изобретательность были широко признаны коллегами и прессой. В 2009 году 16 мая он заложил первый камень своего ресторана в Каннах на Лазурном Берегу.

The two-Michelin-star Chef Bruno Oger welcomes you to an idyllic setting in an 18th century house, which has been totally restored in Le Cannet on the Côte d'Azur. The opening on 7 May 2010 was a grand occasion with no less than 500 guests, notably two three-star chefs, Georges Blanc and Anne-Sophie Pic as the establishment's "godfather" and "godmother", Michèle Tabarot, Deputy Mayor of Le Cannet and Gilles Jacob, President of the Cannes Film Festival.

Bruno Oger has been passionate about cooking since the age of 12 and quickly decided that this was what he wanted to do, promising that one day he would work in a three-star Michelin restaurant. At 21 he achieved this goal when he joined Chef Georges Blanc in the kitchens of his prestigious three-star restaurant in Vonnas, Bresse.

In 1989, Georges Blanc offered Bruno Oger an opportunity to represent him in the kitchens of the Normandy restaurant in the Oriental Hotel in Bangkok. He was only 23 and at the helm of a team of 15 chefs.

He went on to take charge of the kitchens in a luxury hotel in Cannes on the Croisette, where he earned his first Michelin star. Three years later, he was voted *Meilleur cuisinier de l'année* (chef of the year) by the gastronomy guide, *Gault-Millau*. In 2005 he gained his second Michelin star, his talent and inventiveness having been widely recognised by his peers and the fine dining press. On 16 May 2009 he laid the first stone for his project in Le Cannet on the Côte d'Azur.



Вид бастиды / View of the bastide

Через почти 10 месяцев после открытия, 28 февраля 2010 года, шеф-повар Брюно Оже получил две звезды Мишлен за свой ресторан Villa Archange.

Деревенский дом Брюно Оже поистине уникальное место. Всего в десяти минутах от Набережной Круазет в Каннах, этот уголок деревенского Прованса сочетает в себе несколько разных миров. Расположившись недалеко от главной дороги, он радует своей доступностью и дарит покой под сенью деревьев на площадке 5 000 кв. м. в центре Ле-Канне.

В этом райском уголке вам предложат множество вариантов, чтобы пообедать или отдохнуть в тени древних олив, под увитой растениями аркой или под успокаивающее журчание прохладной воды, стекающей по стене. Здесь в трех залах вы найдете приятную атмосферу и теплый прием:

Villa Archange: этот двухзвездочный ресторан с изысканной кухней сохранил черты величественных городских домов прошлых лет с обновленным буржуазным декором, где можно найти уединенный дворик под прикрытием столетних деревьев.

Bistrot des Anges: изящное и дружелюбное, выполненное в стиле нью-йоркского лофта, это бистро предлагает собственную оригинальную интерпретацию традиционной кухни и приятные цены, неповторимым вкусом блюд можно насладиться в зале с прозрачной крышей или под увитой растениями аркой рядом с фонтаном.

Ange Bar: удобные кожаные кресла ждут вас в спокойной расслабляющей атмосфере этого элегантного бара, где вы с друзьями сможете насладиться послеобеденным чаем или аперитивом.

Кулинарные эксперты ресторана Villa Archange или Bistrot des Anges предлагают ресторанное обслуживание на любой случай жизни в соответствии с вашими пожеланиями: от семейных праздников до приемов или просто получить удовольствие от изысканных блюд в домашней обстановке.

По вашему желанию команда профессионалов может организовать мероприятия любого типа, будь то деловая встреча или частная вечеринка, предоставляя свои услуги «под ключ». Каждому заказу уделяется исключительное внимание в мелочах и деталях, чтобы предоставляемые услуги и возможности удовлетворяли требованиям любого клиента. В целом площадь заведения составляет 1 400 кв. м. на площадке теннисного парка 5 000 кв. м., в 10 минутах от Канн.

Идиллическая атмосфера и аутентичная обстановка Деревенского дома Брюно Оже заставит вас почувствовать себя, как дома.

Bastide Bruno Oger
Rue de l'Ouest 06110 Le Cannet - FRANCE
Tél. : +33 (0)4.92.18.18.28 - Fax : +33 (0)4.93.46.28.68
www.bruno-oger.com
reservation@bruno-oger.com

On 28 February 2010, barely ten months after opening, Chef Bruno Oger obtained two Michelin stars for the Villa Archange.

Bastide Bruno Oger is a truly unique venue, embracing several different worlds just ten minutes from the Croisette in Cannes. Set back off a main road, so easily accessible, it offers a haven of greenery on grounds of 5,000sqm in the centre of Le Cannet.

There are many options in this heavenly spot to dine or take refreshments – beneath the shade of ancient olives and other trees, under the pergola or beside a soothingly cool wall of water. Here you will discover a peaceful setting and a warm welcome in three areas:

Villa Archange: this two-star gourmet restaurant retains the character of the grand town houses of yesteryear, with the refined bourgeois decor one would expect and overlooking a private courtyard shaded by hundred-year-old trees.

Bistrot des Anges: chic and friendly in the New York Loft spirit, this bistro offers traditional cuisine based on house specials at reasonable prices which can be enjoyed in the glass-roofed dining room or beneath the pergola beside the fountain.

Ange Bar: comfortable leather armchairs await you in the hushed relaxed atmosphere of this elegant bar, where you can enjoy afternoon tea or an aperitif with friends.

And for those looking for a catering service, the culinary expertise of the Villa Archange or the Bistrot des Anges is available whatever your requirements – family occasions, receptions or simply for the sheer pleasure of being served exquisite food in your home.

The commercial team can also design and organise any type of event, be it business or private, and will deliver a "turnkey" service. Meticulous attention to detail is paid to every request to ensure the facilities and services meet the client's specifications (in total, the buildings are 1,400sqm on shady grounds of 5,000sqm, ten minutes from Cannes).

Whatever you require, Bastide Bruno Oger offers an idyllic setting and authentic ambience which will make you feel totally at home.



Шеф-повар (2 звезды) Брюно Ожер / Double Michelin star Chef Bruno Oger



© V.P. Angoulant



© V.P. Angoulant



© V.P. Angoulant



залы ресторана «La Villa Archange» / The dining rooms at the Villa Archange restaurant



«Bistrot des Anges»



винный погребок / The wine cellar

