

# NOVEMBRE 2013

---

## NICE RENDEZ-VOUS.COM

### 13 Novembre 2013

Actualités de NiceRendezVous ▶ Cuisine ▶

## Le Cannel le Chef Bruno Oger signe deux livres de cuisine dédiés à la Villa Archange et au Bistrot des Anges



Tags : Cannes, Restaurants

Écrit par SG

Mercredi, 13 Novembre 2013 18:11

Dans sa bastide du Cannet, le chef doublement étoilé Bruno Oger a présenté les deux livres de cuisine qu'il consacre à ses deux restaurants La Villa Archange et Le Bistrot des Anges.



**Restaurant BRUNO OGER LE CANNET** - Au travers de ces deux livres préfacés par Georges Blanc (son mentor) et Gilles Jacob (le président du festival de Cannes), **Bruno Oger** lève le voile sur sa passion pour La Cuisine. Qu'elle soit de bistrot ou de « gastro », simple ou très élaborée, sa cuisine est avant tout une cuisine de produit et de saveur.

Dans le livre qu'il consacre au **Bistrot des Anges**, le chef fait une grande place aux entrées qui, mises ensemble sur la table, envoûtent les déjeuners du dimanche en famille ou entre amis. De la fraîcheur avec le Carpaccio de dorade royale au fenouil, de l'élégance avec l'Huître chaude au caviar d'aubergine, sabayon aux pignons torréfiés, de la douceur avec la Crème de coco de Paimpol, gnocchi de pommes de terre à la riquette, de l'authentique avec la Pissaladière de Francine à Roquebillière, ... les légumes du soleil,

fraîchement cueillis, se marient dans de jolies combinaisons que l'on a hâte de pouvoir tester au fil des saisons. Viennent ensuite les plats de poissons : on se purlèche les babines à la lecture de la recette du Dos de Loup, minestrone au pistou et au Rouget de roche à la bouillabaisse, sans parler des autres (il faut bien garder quelques surprises !). Quant aux viandes, elles évoquent la cuisine de famille, les plats longuement mitonnés, les couvercles soulevés pour humer les sauces qui mijotent. Venons-en à la rubrique des desserts, une collection de standards signés Sylvain Mathy - tarte Tatin, tiramisu, crème brûlée à la vanille, éclair chocolat praliné, ... - que l'on peut s'empressement de réaliser et partager avec d'autres gourmands !

Chaque page est consacrée à une recette où se mêlent harmonieusement photos et textes; une cinquantaine de recettes dont une quinzaine de desserts vous donneront très certainement envie de suivre pas à pas les indications du chef pour éblouir vos proches de recettes simples et merveilleuses à la fois.



Le deuxième opus est consacré à la cuisine de **La Villa Archange**, le **Restaurant** gastronomique doublement étoilé. Le livre ouvre sur une série de photos du **Restaurant** et de sa terrasse où il fait bon dîner dès les beaux jours. La mise en page est très classique : photo et recette se font face dans une double page. Là se révèle la créativité du chef et le raffinement avec lequel le plat est mis en scène. Si les recettes ne paraissent pas compliquées, elles décrivent un grand nombre d'étapes et parfois d'ingrédients pour parvenir enfin au dressage de l'assiette. L'exercice semble possible pour le néophyte à condition qu'il lise la recette dans son intégralité avant de décider de se lancer car le but premier d'un livre de cuisine gastronomique, c'est de donner envie au lecteur de passer en cuisine pour se confronter à la haute cuisine et réussir à régaler ses proches. Si l'intitulé des recettes semble simple, on pressent que pour parvenir à une telle épure, cela nécessite beaucoup de travail. Produits nobles, recettes subtiles et mises en scène raffinées dévoilent au fil des pages le talent de Bruno Oger.



En présentant ses ouvrages jumeaux, Bruno Oger se réjouissait d'avoir réussi à mener à bien ce double projet entouré d'une équipe de professionnels : la photographe Laurence Barruel et Vincent Tasso, directeur de collection aux éditions De Borée, son ami et complice le chef pâtissier Sylvain Mathy et les équipes des deux restaurants.

Une nouvelle aventure que le chef Bruno Oger a menée à bien avec enthousiasme et détermination après celle, ô combien pharaonique, de la naissance de ses restaurants au Cannet.

Noël approche à grands pas, demandez donc au Père Noël de déposer ces beaux et bons ouvrages dans votre petit soulier. Ils n'ont pas fini de vous régaler.



### **Le Bistrot des Anges**

Laurence Barruel et Vincent Tasso

Recettes de Bruno Oger

Éditions De Borée

72 pages

Prix : 18€



### **La Villa Archange**

Laurence Barruel et Vincent Tasso

Recettes de Bruno Oger

Éditions De Borée

144 pages

Prix : 29,90€