

# Trends Magazine

## 16 Août 2018

afterwork resto



LA VILLA ARCHANGE

### Paradis gourmand

**B**angkok, 1989. Bruno Oger, Breton de 23 ans en poste chez Georges Blanc (trois étoiles à Vonnas), est mandaté pour représenter son chef au Normandy, l'un des restaurants de l'Hôtel Oriental, un palace renommé de la capitale thaïlandaise. Sa mission: orchestrer les partitions de 15 cuisiniers! Quatre ans plus tard, il retrouve Georges Blanc en qualité de chef exécutif. Recruté ensuite par le Majestic (à Cannes), il décroche un macaron en 1997, et un second en 2005.

Il rêve ensuite à la renaissance d'une ancienne bâtisse du 18<sup>e</sup> siècle. Inaugurée en 2010, celle-ci se répartit en trois espaces: l'Ange Bar, le Bistrot des Angés et la Villa Archange, haut de gamme culinaire. On y trouve tout le charme d'un hôtel particulier raffiné et coloré, notamment par les toiles d'Hélène Oger l'épouse du chef-propriétaire. Et les deux étoiles Michelin suivent.

Sur la table de la Villa Archange, une galette de quinoa et crustacé pose sur un délicieux beurre blanc crémé. Un morceau de calamar donne du caractère à ce prélude de la formule *Table des Angés*.

★★★★★

**ADRESSE**

Rue de l'Ouest  
06110 Le Cannet,  
France  
Tél.: +33 4 92 18 18 28  
www.bruno-oger.com  
Fermé dimanche et  
lundi; les midis des  
mardi, mercredi, jeudi

**Cuisine:** recherchée  
et créative

**Cadre:** élégant

**Cave:** bien étoffée

**Terrasse:** oui

**Parking:** privé

Après quoi, arrivées sous cloche de verre, trois tours enlacent mince tranche de concombre, huitre Guillardau n° 2, citron vert et pickels de concombre. Menthe et caviar Petrossian flattent une belle vivacité iodée. Court et bref, l'interlude et sa pomme de terre soufflée à l'encre de seiche, lard colonnata et anchois préfacent un cœur d'artichaut et des ormeaux de l'île de Groix magnifiquement poêlés. Une délectable sauce au champagne les nappe.

Bluffant, un homard breton avoisine une crêpe de sarrasin roulée sur de l'andouille de Guémené, une alliance entre produit noble et roturier, mise en valeur par une délicieuse sauce crustacé. Parfait dans la précision des cuissons. L'ancrage breton reste de mise pour une noisette d'agneau de Sisteron bien rosée, fleur de sel et fine sauce déglacée au jus de cidre. Petite courgette, mini-cubes de fenouil aux notes anisées et pétales de fleur frits peaufinent la mise en scène.

Menus à 68 euros (trois services), 110 (quatre), 150 (cinq), 210 (six), ou avec vins compris pour 98, 160, 225 et 310 euros.

☒ SERGE TONNEAU

### LE BISTROT DES ANGES

Il est devenu courant qu'un restaurateur étoilé ouvre une seconde adresse plus démocratique du point de vue du prix. Bruno Oger ajoute ainsi à sa Villa Archange le Bistrot des Angés. Dans une poche de verdure, en contrebas de la maison mère, un bistrot soigné de la terrasse ombragée à la salle, chic et animé sans outrance, garantit un vrai repas (Bib gourmand au Michelin et 13/20 au Gault & Millau). La carte revisite le terroir et les papilles ne s'ennuient jamais. Séquence régionale avec une pissaladière à l'anchois, calamars grillés. Cette recette d'origine niçoise

fait la part belle aux oignons et anchois dans un ensemble onctueux et fondant. La pâte craque un peu et les beaux morceaux de calamar ont la texture voulue. Autre alternative avec un risotto moelleux de gambas aux légumes verts (petits pois, fèves des marais et herbes fraîches), sauce armoricaine savoureusement nuancée. Clin d'œil à la « grande bleue » pour un excellent filet de loup à la plancha dressé sur des légumes grillés (courgettes jaunes et vertes) et une ratatouille spougnée de pesto. Idéalement saisie sur la peau, la poitrine de canard



se conjugue à l'orange (zestes et filaments confits) sur une sauce de grand professionnel. Aguichant chariot de desserts. Lunch à 27,50 euros (plat,

dessert, un verre de vin et café). Menus de trois et cinq services à 33, 43 et 58 euros. Fermé dimanche soir de septembre à avril.