

Art de Vivre Provence

Mars – Avril – Mai 2018

bernard giani • coin gourmand

Oger : Grande table de la Riviera

Villa Archange • Le Cannet

Dans cette belle bastide du 18^e siècle, Bruno Oger a installé sa table signature. Pas plus d'une vingtaine de couverts, une table d'hôtes dans la cuisine. Salles intimes, terrasse en patio abritée par le grand tilleul à la belle saison, le décor est planté. Dans ce cadre idyllique Oger crée délibérément une carte courte aux produits exceptionnels. Cuisine de l'essentiel, épurée que le chef maîtrise à la perfection. 26 couverts seulement à sa table phare permettent de peaufiner des assiettes avec toute l'attention des grandes tables. Deux étoiles au Guide Michelin amplement méritées. (Huitres Gillardeau N°2, concombre menthe et caviar Petrossian ; Saint Jacques de plongée, oignons des Cevennes, beurre noisette au caviar ; Ormeaux de l'île de Groix simplement poêlés et artichauts épineux ; Pêche du jour, courge et poulpe à la rouille ; Homard breton, andouille de Guéméné et sarrasin à l'armoricaine ; Spaghetti du moment à la guitare ; Jarret de veau cuisiné 24 h, pommes purée au beurre demi-sel). Côté douceurs, Sylvain Mathy, champion de France des desserts en 2002, fait des merveilles avec des desserts tirés au cordeau. (Chocolat grand cru ; Platinum à la pomme verte). Ajoutez en salle un service impeccable, bienveillant et attentionné. On se sent ici comme reçu chez des amis.

B.G.

Menu déj. 68 € - Menus 110, 150 et 210 € - Rue de l'Ouest
06110 Le Cannet - Tél. 04 92 18 18 28
www.bruno-oger.com/fr

