

# In Magazine

## Décembre 2018

VINS, HÔTELS ET BONNES TABLES

### Bastide Bruno Oger

## Des étoiles et des anges

A story of stars and angels

L'atmosphère authentique, chaleureuse, de la Bastide Bruno Oger au Cannet, se vit de plusieurs manières. Entre amis, en famille, pour un événement professionnel ou privé, avec un dénominateur commun : la passion culinaire.

La Villa Archange, deux macarons au Guide Michelin, le Bistrot des Anges (un Bib Gourmand au guide rouge) ne laissent aucun convive indifférent. Partons à la découverte de ce site exceptionnel, tout entier dédié à la cuisine d'excellence.

*There are many ways of experiencing the authentic and warm atmosphere of the Bastide Bruno Oger at the Cannet. But, whether you enjoy a meal among friends or relatives, or organise a private or professional event, there is always a common denominator: culinary passion. The Villa Archange, with its two Michelin Guide stars, and the Bistrot des Anges (one Bib Gourmand in the red guide) will never leave guests indifferent. Let us discover this exceptional site, entirely dedicated to outstanding cuisine.*

C'est un lieu unique, dont l'hospitalité et la convivialité raviront vos hôtes. La Bastide Bruno Oger est un authentique mas provençal du XVIII<sup>e</sup> siècle à l'histoire singulière, réhabilité il y a dix ans, empreint d'amour pour la gastronomie. Ici, sur un terrain arboré de 5.000 m<sup>2</sup>, Bruno Oger (ancien chef exécutif d'un palace Cannes, passé par les cuisines de Georges Blanc dans son restaurant 3 étoiles de Vonnas) peut laisser libre cours à sa cuisine de la mer, qui marie avec amour la Bretagne et la Méditerranée, ses ports d'attache culinaires.

La Villa Archange, récompensée depuis 7 ans par deux étoiles au Michelin, offre à ses 25 convives un moment d'exception, dans une bâtisse au caractère d'hôtel particulier, à la façon d'une maison d'hôte. Vous succomberez à son Cappuccino de grenouilles au vin jaune ou ses Ormeaux de l'île de Groix, simplement Poêlés et artichauts épineux.

Le Bistrot des anges, ouvert midi et soir, peut accueillir dans une atmosphère à la décoration chaleureuse et colorée, 120 convives assis (avec 50 places de parking), et se voir privilégier pour tous vos événements, privés comme professionnels. Idéalement située au cœur du Cannet, à quelques minutes de l'autoroute, du centre-ville de Cannes ou de la technopole, cette table offre une cuisine de caractère typée « bistrot » où tout est fait maison. Une adresse à privilégier pour donner à vos événements un caractère authentique et chaleureux.



It is a unique venue, where the hospitality and friendliness of the hosts cannot but absolutely delight your guests. The Bastide Bruno Oger is an authentic Provencal mas of the 18th century with a particular history, renovated some 10 years ago and steeped in a burning love for gastronomy. Here, in a 5.000 m<sup>2</sup> wooded estate, Bruno Oger (former chief executive of a Cannes Palace who has worked in the kitchens of Georges Blanc in his three-star establishment of Vonnas) can give free rein to his passion for seafood, tenderly combining his love for Brittany and for the Mediterranean, which are his culinary ports of call.

The Villa Archange, rewarded for the past seven years by two Michelin stars, offers its 25 guests an exceptional experience in a mansion that radiates and where they truly feel that they are eating in a guest house. You will not fail to be delighted by his "vin jaune"-favoured frog cappuccino or the lightly pan-fried ormeaux from Groix island with spiky artichokes.

The Bistrot des anges, open for lunch and dinner welcomes 120 sitting diners (and features 50 parking spaces), and includes private chambers for those who want to organise private or professional events. Ideally located in the heart of the Cannet, only minutes away from the motorway, downtown Cannes and the technopole, this establishment serves typical "bistrot" meals that will make everyone feel at home. This is the venue of choice for those who want to experience an authentic and warm atmosphere for their events.



# A table avec Bruno Oger

A meal with Bruno Oger

**Chez vous, Bruno Oger, on peut manger en cuisine, au milieu de votre brigade, sur une belle table en chêne, dernier vestige de cette bastide réhabilitée... Pourquoi ce choix atypique ?**

Je trouve que cela a du sens : vous êtes en cuisine, dans notre univers gastronomique. Du jeune couple qui a économisé pour s'offrir notre cuisine à l'occasion d'un événement particulier et important, jusqu'aux habitués de la Villa Archange, tous apprécient beaucoup ce moment en cuisine, chaleureux, passionné, où rien n'est à cacher.

**D'ailleurs, comment la définiriez-vous, votre cuisine ?**

Elle est très marquée par mon parcours, entre la Bretagne -ma région d'origine, et la Méditerranée. Ma cuisine est ancrée dans cette diagonale, entre Dinard et Le Cannet. Les beurres bretons demi-sel, l'huile d'olive et les condiments du sud, les armeaux et le homard de Bretagne... c'est une cuisine iodée, une cuisine de la mer !

**Parlez-nous du Bistrot, qui est un peu la porte d'entrée de votre univers culinaire...**

Je dirais que la gastronomie, c'est notre passion et le bistrot, c'est notre belle image... Nous y préparons des risottos, des farcis, des focaccias aux artichauts... Notre carte change cinq fois par an, mais des plats phares sont toujours présents, comme le tartare par exemple, qui est typique de la cuisine « bistrot », ou encore notre chariot de 14 desserts, tous faits maison.



**Bruno Oger, in your establishment guests can eat in the kitchen, surrounded by your team, at an oak table, the last remaining vestige of this renovated bastide... Can you explain this atypical choice?**

I think it makes sense to eat in the kitchen, as it is the heart of our gastronomic world. From the young couple who has saved up to enjoy a meal for a special and important event, to the regular patrons of the Villa Archange, everyone enjoys spending time in our kitchen, in an atmosphere of passion and warmth where nothing is hidden.

**How would you define your cuisine?**

It is marked by my life story, shared between Brittany, my homeland, and the Mediterranean. My cooking is firmly anchored in this axis, running from Dinard to the Cannet. Half-salted butter from Brittany, olive oil and condiments from the South, oysters and lobster from the North... An iodine-flavoured cuisine that tastes of the sea!

**Tell us about the Bistrot, which is a gateway of sorts to your culinary universe...**

I would simply say that our passion for bistrot cuisine epitomises our passion, which it reflects beautifully. We prepare risottos, stuffed dishes, artichoke focaccias... Our menu changes five times a year, but the key dishes are always on offer, like our tartar for example, which is typical of "bistrot" cuisine, or our dessert tray with 14 puddings, all home cooked.



**Bastide Bruno Oger**

**La Villa Archange**

**Le Bistrot des Anges**

Rue de l'Ouest - Le Cannet

+33 4 92 18 18 28

reservation@bruno-oger.com

www.bruno-oger.com