

MAGAZINE VINS ET GASTRONOMIE

27 Novembre

VINS & GASTRONOMIE



Bruno OGER

« Marinière d'Huîtres Spéciales Perles Noires CADORET, Concombre Menthe »

Breton d'origine, Bruno Oger décroche à 21 ans dans la même journée deux entretiens avec deux des plus grands chefs français : Paul Bocuse et Georges Blanc, qu'il suivra à Vonnas. En 1989, ce dernier lui confie, âgé de 23 ans, un des restaurants du Mandarin Oriental de Bangkok. En 1995, il est recruté pour doter d'étoiles les cuisines du Majestic Barrière à Cannes, ce qu'il fera avec « La Villa des Lys » qui obtiendra deux étoiles. Aujourd'hui chez lui, la Bastide de Bruno Oger se compose de trois concepts différents et complémentaires : l'Ange Bar, le Bistrot des Anges et la Villa Archange, restaurant gastronomique « Grandes Tables du Monde » pour lequel le Chef est doublement étoilé... Les « Perles Noires » CADORET sont affinées longuement en rivière du Bélon (8 à 14 mois), ce qui leur confère une chair blanche généreuse qui emplit toute la coquille. Avec sa saveur iodée et un goût de noisette typique, très douce, elle est croquante à souhait.

Bastide Bruno Oger

15 bis, rue Notre Dame des Anges
06110 Le Cannet - Tel : 04 92 18 18 28
www.bruno-oger.com