



LA BASTIDE BRUNO OGER



LA VILLA ARCHANGE
LE BISTROT DES ANGES

BRUNO OGER



Bruno Oger est né le 9 Mai 1966 dans le Morbihan. Passionné par la cuisine depuis l'âge de 12 ans, il décide d'en faire son futur métier, et se promet de travailler un jour dans un restaurant trois étoiles du Guide Michelin. En 1983, il obtient son CAP puis son BEP de cuisine au lycée hôtelier de Dinard en Bretagne.

Âgé de 21 ans, il décroche dans la même journée deux entretiens avec deux des plus grands chefs français : Paul Bocuse et Georges Blanc. Il honorera alors la promesse qu'il s'était faite et choisira de travailler avec Georges Blanc dans son prestigieux restaurant 3 étoiles de Vonnas en Bresse.

En 1989, Georges Blanc lui propose de le représenter et d'orchestrer les cuisines du Normandy, **un des restaurants de l'hôtel Oriental de Bangkok** (l'un des plus beaux palaces du monde). C'est comme cela qu'à 23 ans, Bruno Oger dirigea une équipe de 15 cuisiniers. En 1993, il vient retrouver Georges Blanc en qualité de chef exécutif.

En 1995, il est recruté pour diriger les cuisines d'un palace à Cannes sur la Croisette. C'est le jour de son 29ème anniversaire et la veille de l'ouverture du Festival de Cannes qu'il inaugurerait le restaurant « La Villa des Lys », haut lieu de gastronomie pour les fins gourmets. En 1997, il décroche une 1ère étoile au Guide Michelin. Trois ans plus tard, le Chef obtient la note de 18/20 et, est élu Meilleur cuisinier de l'année par le guide gastronomique Gault-Millau.

Le 16 Mai 2003, il reçoit la médaille de Chevalier des Arts et Lettres, des mains de Jean-Jacques Aillagon, Ministre de la Culture et de la Communication.

En 2005, il décroche une deuxième étoile au Guide Michelin. Son talent et son inventivité sont reconnus par ses pairs et par toute la presse gastronomique.

Le 16 mai 2009, il pose la première pierre de son projet au Cannet Côte d'Azur en présence de Michèle Tabarot, député-maire du Cannet et du Sous - Préfet, Claude Serra.

Le 28 Février 2011, seulement 10 mois après l'inauguration le Chef obtient 2 étoiles Michelin pour « La Villa Archange » et intègre Les Grandes Tables du Monde.

En Mars 2016, La Villa Archange a eu l'honneur d'intégrer la belle et grande famille Relais & Châteaux.

LA BASTIDE



La Bastide Bruno Oger est une bâtisse du XVIIIème siècle où l'on retrouve l'ambiance de la campagne en plein centre-ville du Cannet.

A seulement 10 minutes de la croisette à Cannes, un moment de détente inoubliable vous attend, à l'ombre de la pergola ou sous les tilleuls centenaires.

En un seul et même lieu découvrez les deux univers du chef Bruno Oger, La Villa Archange et le Bistrot des Anges. Deux ambiances différentes, guidées par la même envie de combler vos papilles.

La Villa Archange est une table gastronomique doublement étoilée par le guide Michelin ® 2019. Vous y retrouverez une atmosphère feutrée, portée par une décoration raffinée et délicate. Composé de salons, dans l'inspiration d'une **maison d'hôtes**, le lieu vous permet de passer un moment en toute intimité. En saison, la cour intérieure vous offre un instant de bonheur, sous les arbres centenaires.

Le Bistrot des Anges, est une brasserie moderne installée sous une verrière climatisée dont les murs laissent apparaître les pierres d'origine de la maison. Pour ceux qui souhaitent se restaurer à l'extérieur, une belle terrasse ombragée sous une pergola et un mur d'eau permettent de profiter du beau temps. Chaque lieu a été conçu pour être modulable afin de s'adapter au mieux aux envies et besoins de nos clients. Les espaces sont aussi bien adaptés à l'organisation de mariages, baptêmes, anniversaires, qu'à des lancements commerciaux, soirées d'entreprises...

Enfin, La Bastide Bruno Oger n'est pas seulement un lieu c'est aussi un savoir-faire que l'on peut déployer lors de prestations extérieures. En témoignent notamment la réalisation et l'organisation des **dîners d'ouverture du Festival International de Cannes** (65, 66, 67, 68, 69, 70, 71 et 72^{ème}).

LA VILLA ARCHANGE



La Villa Archange, une table gastronomique doublement étoilée au guide Michelin ® 2020 et Membre Relais & Châteaux.

Découvrez une table gastronomique, nichée au cœur d'un écrin de verdure, dans un restaurant pensé comme une maison d'hôtes.
Une expérience unique mêlant charme du luxe et convivialité.



Un repas au cœur des cuisines

Pour un moment exceptionnel et mémorable, offrez à vos convives la surprise d'un repas en table d'hôtes, au cœur des cuisines de notre restaurant gastronomique, en contact direct avec le Chef...

Une prestation clé en main...

Nos équipes peuvent vous proposer une offre sur mesure élaborée spécialement selon vos goûts et vos envies.

Des formules pour tous...

A partir de

72€

Au déjeuner
Hors boisson*

A partir de

165€

Au dîner
Hors boisson*

*Découvrez les accords mets & vins établis par notre Sommelier



LA VILLA ARCHANGE



Différents espaces modulables selon vos envies

Les différents salons privatisables de la Villa Archange vous offrent la possibilité de proposer un repas exceptionnel dans un cadre intimiste.

Les capacités

Capacité par espace	Repas assis	Cocktail dinatoire
Salle principale	24 personnes	150 personnes
Petit Salon	12 personnes	
Salon Cave	15 personnes	
Terrasse	60 personnes	

Evenement et privatisation

Vous rêvez d'un moment partagé uniquement avec vos convives ?
La Villa Archange se privatise pour vous ! La cour intérieure et les différents salons sont mis à votre entière disposition afin d'organiser une soirée d'exception.



NOTRE GASTRONOMIE



LE BISTROT DES ANGES



Le Bistrot des Anges est récompensé d'un **BIB Gourmand** dans le Guide Michelin – Les Bonnes Petites Tables – 2020, gage de qualité et d'authenticité à la française.

Découvrez des plats traditionnels « maison » dans nos formules groupes :

Formule tout compris

58€

Entrée-Plat-Dessert
Forfait Boisson

*Sur la base du menu à 34€

Formule tout compris

68€

Entrée-Plat-Dessert
Forfait Boisson

*Sur la base du menu à 44€

Des offres personnalisées

En plus de ces offres traditionnelles, nous sommes en mesure de vous proposer une prestation personnalisée au gré de vos envies.

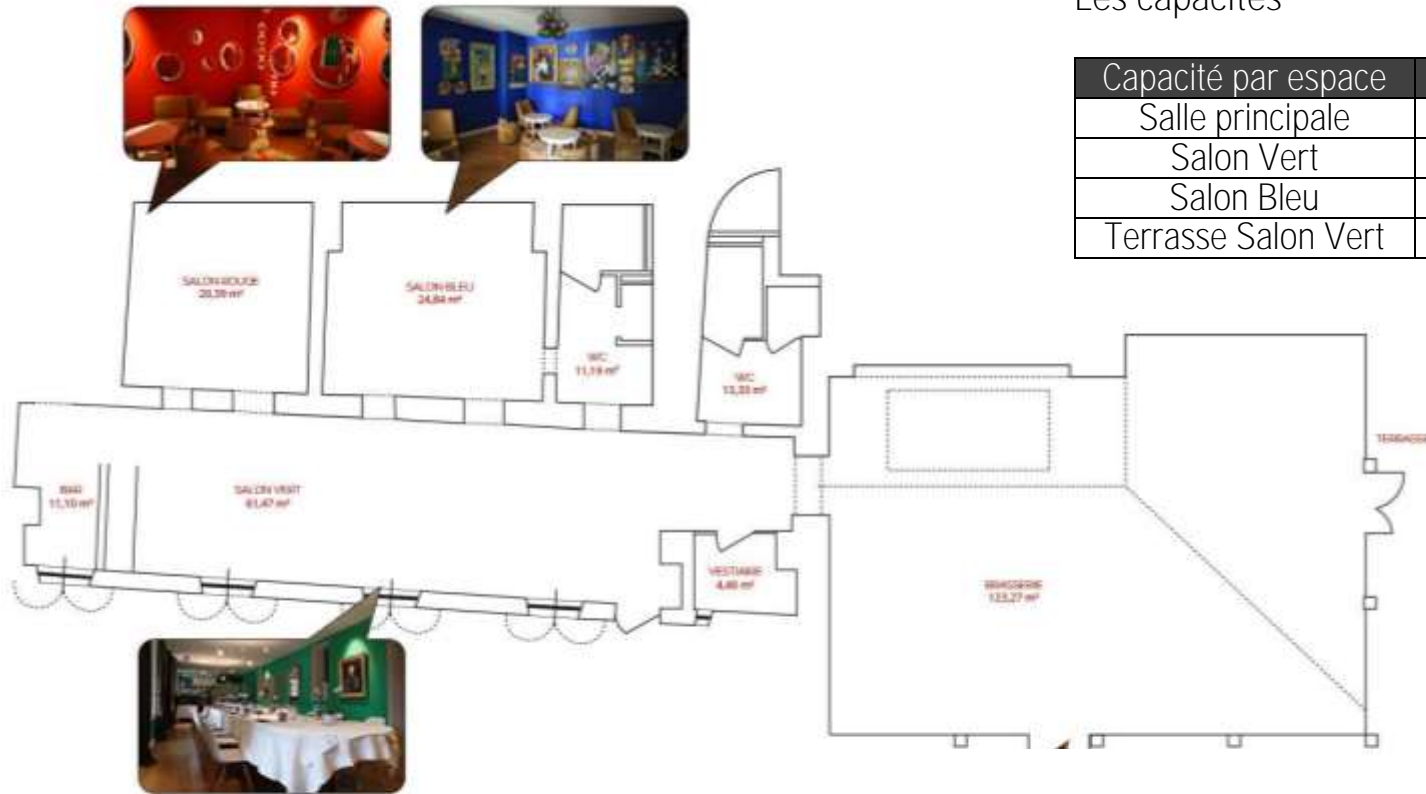
Le Bistrot des Anges accueille aussi bien vos repas d'affaires que vos repas personnels et grands événements.



LE BISTROT DES ANGES

Les capacités

Capacité par espace	Repas assis	Cocktail dinatoire
Salle principale	110 personnes	400 personnes
Salon Vert	45 personnes	
Salon Bleu	15 personnes	
Terrasse Salon Vert	60 personnes	



NOTRE BISTRONOMIE



EVENEMENTS ET TRAITEUR

OPEN BAR

Découvrez nos différentes formules Open Bar pour vos réceptions

Nos cuisiniers se mettent en scène pour créer sous vos yeux des recettes inédites

SHOW COOKING

COURS DE CUISINE

Immersion dans les coulisses pour apprendre à cuisiner comme un Chef

Nous mettons à votre disposition notre liste de prestataires partenaires (fleuriste, musicien, DJ...)

PARTENAIRES

Traiteur

La Bastide se déplace dans vos différents lieux de réception privés. Nous vous proposons une prestation clé en main : nos équipes s'occupent de la cuisine, du service et du matériel.



ON PARLE DE NOUS

“

À l'été 2010, une nouvelle table gastronomique a fleuri sur la Côte d'Azur : un pari audacieux pour un chef au talent reconnu. C'est au Cannet, sur la colline où vécut le peintre Bonnard, que Bruno Oger s'est installé, dans une superbe bastide provençale du XVIIIe siècle. Dans l'atmosphère feutrée, la cuisine de ce chef d'origine bretonne s'épanouit en un bouquet de saveurs franches. Le jarret de veau du Limousin, le homard breton, la poularde de Bresse... Entre Bretagne et Méditerranée, Bruno Oger a choisi la patrie des bons produits.



- Les Grandes Tables du Monde

“

Bruno Oger a quitté les cuisines d'un palace cannois et l'animation de la Croisette pour s'installer au Cannet, au calme de la Villa Archange et de sa cour ombragée. Cette bâtisse provençale du XVIIIe siècle restaurée dans les règles de l'art et décorée avec goût, est à l'image de la sensibilité du chef qui travaille les classiques de la cuisine française. Exécution précise et composition savante, la maîtrise est parfaite, le dressage raffiné. Marinière d'huître Gillardeau, concombre, menthe et caviar ; raviole de langoustine au corail d'oursin... suivent les délices des anges aux parfums aériens de Sylvain Mathy, le tout porté par le souffle chaleureux d'un service impeccable.

”



- Relais & Châteaux

“

Installez-vous dans la petite salle à manger cosy, avec vieux parquet et gros fauteuils, pour déguster la cuisine du chef Bruno Oger : ce Breton d'origine, Méditerranéen d'adoption, déploie ses inspirations iodées entre Bretagne et Côte d'Azur... Une grosse langoustine rôtie et sa marinière riviera côtoient un homard breton, avant qu'un kouign amann et sa crème glacée caramel ne ponctuent la symphonie gourmande - superbe prestation du chef pâtissier Sylvain Mathy, compagnon de route de Bruno Oger depuis vingt-cinq ans. À l'intérieur des cuisines, une table d'hôte permet de profiter au plus près de la cérémonie culinaire. Parce qu'il est le chef attitré du Festival de Cannes, Bruno Oger aura vu défiler à sa table les plus grands acteurs : Uma Thurman, Robert De Niro ou Audrey Tautou... De quoi justifier des vocations.

”



- Le Guide Michelin ® 2020

CONTACTEZ-NOUS !

Cécile Moatti
Responsable Communication &
Commercial

Lucie Vaterlaus
Chargée de communication &
Commerciale



04 92 18 18 28



reservation@bruno-oger.com

ACCESSIBILITE



Bastide Bruno Oger
Rue de l'Ouest 06110 Le Cannet

