



LA BÛCHE DE NOËL ET LA GALETTE DES ROIS DU PARADIS

Dans un cadre unique au monde, The Brando, hôtel de luxe unique situé sur la magnifique île privée de Tetiaroa, en Polynésie française propose une offre gastronomique savoureuse. The Brando présente sa bûche et sa galette des Rois du bout du monde !

LA BÛCHE DE NÖEL DE TETIAROA

Cette année, THE BRANDO propose une bûche avec du chocolat 100% local un chocolat au lait de coco que source, transforme et produit Morgane Richard, propriétaire de Chocolaterie by M à Papeete. On y retrouve un crémeux caramel à la fleur de sel de Tetiaroa ainsi qu'un croustillant au praliné noisette et au chocolat.



LA GALETTE DES ROIS COCO

Le Chef pâtissier, Anthony Lestriez, a souhaité travailler sur une galette traditionnelle avec cette fois-ci une frangipane au goût d'un produit qui l'entoure tous les jours : la noix de coco. La forme de la galette représente une noix de coco ouverte, le tout saupoudré de copeaux de noix de coco fraîche.



Anthony Lestriez, Chef Pâtissier



Après un CAP et une mention complémentaire en Chocolaterie, sa première expérience se déroule dans sa région à « l'Hermitage Gantois » Hôtel 5 étoiles réputé à Lille pour la qualité de la restauration proposée. Il décide ensuite de voyager et choisit l'Australie où il participe à la création d'une pâtisserie française à Melbourne.

Il est ensuite, assistant Chef de Partie sur « Le Soleal » bateau de luxe pour la compagnie du Ponant. De retour à Paris il participe en tant que Chef de Partie Pâtisserie à l'ouverture du RITZ après ses travaux de rénovation et rejoint ensuite en 2016, la compagnie de croisière « Disney Cruises » et le restaurant « REMY » (Arnaud Lallemand - 3 ***) où il exerce la fonction de Chef de Partie Pâtisserie. Puis en 2018, il est appelé par Fabrice Vulin (2*) qui souhaite le voir rejoindre son équipe du « Tasting Room » à Macau. Il y restera 2 ans avant de rejoindre le Brando en fin 2019.

A PROPOS DE THE BRANDO

The Brando est un paradis, situé à 20 min en avion de l'île de Tahiti.

Pionnier en matière de développement durable il utilise, par exemple, l'eau froide des profondeurs marines pour climatiser l'ensemble des habitations, tandis que les nombreux panneaux solaires fournissent l'électricité nécessaire à la gestion d'un établissement de luxe. La préservation de la nature est une priorité, l'Eco-station de « Tetiaroa Society » fournit à tous les chercheurs et étudiants en sciences, un lieu propice à la recherche et à la préparation de nouveaux processus de sauvegarde de l'environnement.

Le complexe hôtelier est composé de 36 villas d'exception possédant chacune son espace privatif et sa piscine. Trois restaurants, deux bars, une superbe piscine à débordement, des équipements de sports et de loisirs mais aussi deux boutiques sont à votre disposition. Le Spa offre des soins naturels en accord avec les anciennes traditions polynésiennes et dans un cadre exceptionnel.



www.thebrando.com

Presse : Euxdansla Presse
Laetitia Vignau laetitia@euxdanslapresse.com 06 78 56 99 53