

THE BRANDO FÊTE SES 4 ANS

The Brando, hôtel de luxe d'une beauté unique, situé sur l'atoll privé de Tetiaroa en Polynésie française qui est composé d'une douzaine de petits *motu* entourant un lagon scintillant à 50km au nord de Tahiti fête ses quatre ans.

Bien plus qu'un hôtel, The Brando est un petit coin de paradis, à 20 minutes d'avion de l'île de Tahiti. The Brando se démarque dans son approche écologique jusqu'à celle du luxe et fait de chaque séjour une succession de moments inattendus, sur- mesure.

La date d'ouverture, 2014, a été choisie en hommage à Marlon Brando à l'occasion du 10^{ème} anniversaire de sa mort. Chaque année à cette date, l'équipe commémore et célèbre l'accomplissement d'une vie avec la création de cet endroit merveilleux.

Une course de va'a (pirogue traditionnelle) a été organisée parmi les membres du personnel, avec une célébration musicale spéciale sur la plage pour les invités avec cocktails et gâteau d'anniversaire !

Le succès mondial de The Brando est devenu possible grâce aux clients, aux partenaires et aux membres du personnel tout au long de ces quatre années.



La vie sur l'atoll...quelques actualités

GASTRONOMIE

En juin, le chef étoilé Guy Martin a rendu visite à l'équipe de cuisine afin de présenter officiellement le nouveau menu disponible au restaurant Les Mutinés by Guy Martin.

Travaillant en étroite collaboration avec le chef exécutif Cédrik Ollivault, le chef Guy Martin visite The Brando chaque année pour s'assurer que la cuisine réponde à ses normes et à son style culinaire. Il accueille également les membres la brigade du Brando au Grand Véfour, à Paris, pour une formation. Le restaurant BeachComber Café s'est également fait une beauté et permet aux clients de pouvoir déjeuner ou diner les pieds dans le sable face au lagon.



CONSERVATION

Le Miel

Il y a quatre ans, l'apiculteur Stéphane Brouttier a installé 15 ruches sur le motu Onetahi (où se trouve The Brando), la première récolte a permis d'obtenir 73,3 kilos de miel. Aujourd'hui, il y a 40 ruches sur motu Hiraanae, 3 sur le motu Reiono et 5 sur motu Onetahi à côté de la ferme de miel et du potager. Soit un total aujourd'hui de près de 50 ruches...

Le miel de Tetiaroa est sombre et a un goût très parfumé, grâce aux fleurs locales de kahaia, de mikimiki et de cocotier. Le miel récolté sur motu Reiono est plus clair en raison des différentes fleurs disponibles sur le site : le pu'atea (pisonia grandis). La dernière récolte qui a eu lieu en juin était de 375 kilos, un record !

Cette productivité élevée s'explique par la qualité des fleurs locales, mais aussi par l'absence totale de stress et de pollution pour les abeilles. Ce miel unique se retrouve également sur la carte du Grand Véfour.



Le processus de récolte du miel a lieu tous les deux mois, l'apiculteur vient une fois par mois pour vérifier les ruches et leurs résidents au fur et à mesure que les reines sont élevées sur place. Chaque ruche accueille une reine et de 30 000 à 40 000 abeilles.

Tetiaroa Society

Tetiaroa Society a accueilli l'auteur John Hoover sur l'île pour photographier des poissons afin de réaliser une application d'identification des poissons de Tetiaroa. John a écrit deux livres sur les poissons hawaïens et a créé des applications pour d'autres sites à travers le monde.

L'application d'identification des poissons sera gratuite pour tous les clients de The Brando, tous les poissons visibles en snorkeling ou en plongée ici y figureront.

Tout cela fait partie de la mission de Tetiaroa Society, qui est d'informer les visiteurs sur le patrimoine naturel et culturel de l'île. L'objectif est d'étendre cette application aux plantes et animaux terrestres de Tetiaroa.



PRIX

The Brando a reçu une multitude de prix pour son aspect sur le développement durable, sa beauté, son luxe, son service... Le SPA Varua Te Ora Polynesian Spa est également nominé aux World Spa Awards 2018 pour :



- Meilleure SPA de Polynésie française 2018
- Meilleur Spa sur une île privée au Monde 2018
- World's Best Spa Design 2018

A PROPOS DE THE BRANDO

The Brando est un coin de paradis, à 20 min d'avion de Tahiti, il est pionnier en matière de technologie durable avec un système d'air conditionné par l'eau de mer et des énergies renouvelables qui offrent un luxe qui fait sens au milieu d'une nature intacte.

Le complexe est composé de 35 villas d'exception possédant chacune sa plage privée et piscine, des restaurants, un luxueux spa polynésien, un bar sur le lagon, un de plage, une piscine, un jardin bio, des boutiques et d'une Ecostation.



www.thebrando.com

Presse Euxdansla Presse
Laetitia Vignau
laetitia@euxdanslapresse.com
06 78 56 99 53
Emilie Stofft 06 63 57 04 56