

## Une nouvelle équipe culinaire au Brando

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 abrite plusieurs tables où l'intimité est privilégiée pour mieux savourer l'excellence, telles le *Beachcomber Café*, *Les Mutinés*, le restaurant *Teppanyaki Nami* sans oublier la cuisine vegan du chef Kevin Au-leong.

La nouvelle team gastronomique est composée de talents !



Kaito Nakamura, Pierre Lecorne, Anthony Lestriez



### Le Chef Executif Pierre Lecorne

Pierre a travaillé dans de prestigieuses maisons comme le Plaza Athénée auprès d'Alain Ducasse, le Trianon Palace de Gordon Ramsey, puis au Georges V sous la houlette de Eric Briffard (MOF). En 2015, il rejoint le restaurant « REMY » (Chef Lallemand -3\*\*\*) et découvre les croisières Disney pendant 6 mois, puis c'est le retour au Georges V, pour son premier poste de Chef de Partie auprès de Christian Le Squer et des restaurants le V, l'Orangerie et le Georges, une expérience exceptionnelle au cœur de l'excellence.

Pierre aime la nature, l'écologie et la mise en avant des produits du « jardin », il rejoint naturellement The Brando en tant que second de cuisine. Dès son arrivée, Pierre montre son intérêt pour le « faapu » (potager) de l'hôtel qui, grâce à lui, prend un essor de plus en plus important et il devient Chef Exécutif début 2020.

### Kaito Nakamura, Sushi Master, Sous-Chef du restaurant Nami

Kaito, depuis son plus jeune âge, a voulu devenir Chef. Au Japon, la cuisine est un Art et lui aura fallu 12 ans auprès d'un maître Sushi à Tokyo pour devenir, lui-même, maître Sushi. Il se concentre ensuite sur la cuisine traditionnelle japonaise, toujours à Tokyo, et en obtiendra la maîtrise après 5 ans de formation complémentaire.

Il est alors contacté par une société japonaise qui possède une chaîne de restaurant à Paris, la Société SHIBA, pour laquelle il sera Chef pendant 10 ans. Il met à profit ces 10 années pour apprendre la cuisine française et ses mystères. En 1999, il découvre la Polynésie pendant ses vacances et en tombe amoureux. En 2018, contacté par The Brando qui crée un restaurant japonais, Kaito est ébloui par le site, et participe au succès de ce lieu mythique.

## Anthony Lestriez, Chef Pâtissier

---

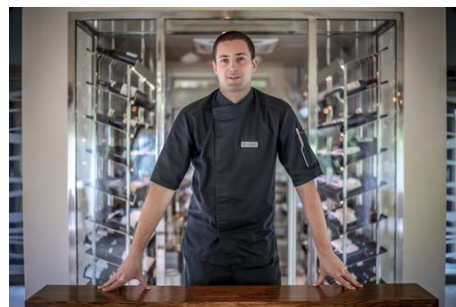
Après un CAP et une mention complémentaire en Chocolaterie, sa première expérience se déroule dans sa région à « l'Hermitage Gantois » Hôtel 5 étoiles réputé à Lille pour la qualité de la restauration proposée. Après quelques saisons en Métropole, il décide voyager et choisit l'Australie où il participe à la création et gestion d'une pâtisserie française à Melbourne pendant 3 ans. Il est ensuite, assistant Chef de Partie sur « Le Soleal » bateau de luxe pour la compagnie du Ponant pour une durée de 6 mois.

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.

## Trois chefs, 3 idées de recettes !

---

La suggestion du Chef Pierre Lecorne, **un filet de poisson du lagon**, est proposée régulièrement au *Beachcomber Café* :



Pour 4 personnes :

Ratatouille : 1 papaye verte, 4 tomates fraîches, Thym, 2 courgettes, 2 aubergines, sel, poivre, huile d'olive, 1 oignon, 1 gousse d'ail. Tailler en macédoine les différents légumes, les faire suer séparément dans un sautoir avec de l'huile chaude puis les égoutter. Une fois chaque légume cuit, les réunir dans une casserole, ajouter le thym, l'ail, le sel et le poivre et laisser mijoter jusqu'à obtenir la consistance d'une ratatouille.

Coulis de tomates à la provençale : 6 tomates bien rouges et mures, 1 C à S de miel, 1 C à C de vinaigre balsamique, 4 feuilles de basilic frais, 1/2 oignon, sel, poivre. Monder les tomates : tracer une croix à leur extrémité et les plonger dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 2min les plonger ensuite dans un bac d'eau glacée. Retirer la peau et les couper grossièrement. Dans une casserole, faire revenir les oignons dans l'huile d'olive à feu doux, puis ajouter les tomates fraîches avec le vinaigre balsamique et laisser mijoter pendant 20 min. Une fois les tomates cuites, mixer puis ajouter le miel, le sel et le poivre ainsi que le basilic frais.

Filet de poisson du lagon (perroquet par exemple) : 4 filets de perroquet, 1 cuillère à soupe de beurre, huile d'olive, jus d'un citron, sel, poivre. Dans une poêle, déposer les filets de poisson côté peau, salés et huilés, démarrer la cuisson à froid puis monter la chaleur avec un feu doux. Lorsque le poisson est cuit au 3/4 ajouter le beurre et le jus de citron et arroser le filet avec le mélange pour terminer la cuisson. Pour la décoration, utiliser des fleurs de courgettes ou des pousses de basilic ou d'herbes aromatiques, nous utilisons dans notre restaurant des fleurs de clitoria, fleurs de courgette et basilic.

## L'assortiment de sushis de Kaito Nakamura au restaurant Nami :



*Ingrédients : 225g de riz blanc à grains ronds (Pour le riz à sushis), 1 noix de wasabi, 1 c.a.s de gingembre rose, 6 c.a.s de sauce soja, 1/8 d'une c.c de sel, 10 g de sucre, 20ml de vinaigre de riz, 250ml d'eau, 1 feuille d'algue nori, 250g de thon rouge, 250g omelette japonaise, 250g de concombre à la julienne, 1 bol d'eau tiède et 1 c.a.s de vinaigre.*

Préparer le riz pour sushi. Couper le thon et l'omelette, le concombre en lanières de 1 cm d'épaisseur et 1 cm de largeur. Réserver au frais. Plier les feuilles d'algue en 2, dans le sens de la longueur, puis les couper. Disposer la demi-feuille de nori à plat sur la natte de bambou, dans le sens de la longueur, côté brillant vers vous. Tremper vos doigts dans le bol d'eau pour prendre le riz. Prendre 1/6ème de la quantité de riz puis étaler de manière homogène sur la feuille de nori en laissant une bordure externe de 2 cm sur le côté supérieur.

Avec le doigt, déposer une petite noisette de wasabi au centre du riz et l'étaler. Aligner une lanière de thon au centre de la couche de riz, sur le wasabi, de façon à former une ligne de 1 cm de largeur. En commençant par le côté le plus proche de vous, saisir l'extrémité de la natte de bambou avec vos pouces et vos index. Poser les autres doigts sur la garniture pour la maintenir en place pendant que vous roulez la farce vers le centre de la feuille. Soulever légèrement la natte et terminer de rouler la feuille de nori vers l'avant. Tenir fermement le rouleau afin de bien sceller le sushi. Vous obtenez ainsi 6 rouleaux de sushi. Prendre un couteau bien aiguisé et légèrement humidifié. Essuyer le couteau entre chaque découpe. Servir avec du gingembre, une noix de wasabi et une coupelle de sauce de soja.

## Les madeleines d'Anthony offertes comme amenities dans chaque villa :



Dans un robot, mélanger au fouet les œufs, le sucre, le miel et le sel. Le mélange doit doubler de volume et être blanchi. Tamiser la farine et la poudre à lever et mélanger à la maryse jusqu'à homogénéisation. Puis mélanger avec le beurre pomme (qui lui est mélangé avec la gousse de vanille) et les zestes de citron.

Mettre l'appareil à reposer 3 heures au frais. Préchauffer le four à 200C°. Dans un moule à madeleine beurré, pocher et enfourner directement. Baisser à 180C° et cuire les madeleines environ 6 min (en fonction de la taille du moule, puis démouler.)

## 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 » fourni à tous les chercheurs et étudiants en sciences, un lieu propice à la recherche et à la préparation de nouveaux process 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](http://www.thebrando.com)