

L'OR JAUNE DU BRANDO – LE MIEL DE TETIAROA

Le Brando, hôtel de luxe d'une beauté singulière, situé sur l'atoll privé de Tetiaroa en Polynésie française, est composé d'une douzaine de petits motu entourant un lagon scintillant.



The Brando peut se targuer de produire l'un des meilleurs miels du monde, puisqu'il est élaboré à partir de fleurs de cocotier et d'autres espèces endémiques de l'atoll, qui lui confèrent cet arôme si particulier et délicat.

Environ 55 ruches sont réparties sur quatre *motu*, le Chef Guy Martin, qui signe la carte des Mutinés *by Guy Martin*, en rapporte à chaque voyage pour sa table étoilée parisienne, Le Grand Véfour.

Les gastronomes seront ravis d'apprendre que la dernière récolte de miel, dans les ruches situées sur les *motu* Onetahi, Tiaraunu et surtout de Hiranae, a permis une production totale de 400 kilos de miel! C'est la plus grande production à ce jour, et toute l'équipe est ravie de voir ces abeilles prospérer sur l'atoll! Le miel est utilisé dans les cartes du Brando et est disponible à la vente à la boutique de l'hôtel.



La gamme de pots de miel s'est agrandie pour le plaisir de tous avec 3 tailles à la vente (petit, moyen, grand). Avec en plus, un petit pot spécial que The Brando réserve en cadeau à ses honeymooners, qui se distingue par une étiquette rouge avec un joli cœur...

Bientôt à la vente également selon la production, en format grand flacon la collection spéciale « miel labélisé de Reiono », miel très rare qui provient des arbres de la forêt primaire dits *puatea* qui ont quasiment disparus de tous les atolls de Polynésie.

La récolte du miel se porte bien à Tetiaroa, pour information :

1^{ère} Récolte, juillet 2014 : 75 kg, fin 2014 : 378 kg, 2015 : 1092 kg, 2016 : 1224 kg, 2017 : 1166 kg, 2018 : 1485 kg, 2019 peut-être plus de 2000 kg !

Les tarifs des pots de miel:

- petit 6,70€
- moyen 10,90€
- grand 16€

Par ailleurs, en plus de ce délicieux nectar et en remplacement d'une pâte à tartiner au chocolat bien connue qui ne correspondait pas tout à fait aux critères du Brando, l'équipe est heureuse de proposer à ses clients une délicieuse alternative avec la pâte à tartiner au chocolat Valrhona faite maison par le chef.



www.thebrando.com

Presse Euxdansla Presse
Laetitia Vignau laetitia@euxdanslapresse.com
Emilie Stofft 0663570456