



THE BRANDO

L'HÔTEL LE BRANDO ANNONCE L'ARRIVÉE DU CHEF JEAN IMBERT

Paris, le 21 février 2023 – Le mythique hôtel Le Brando, niché au cœur de l'atoll de Tetiaroa, annonce l'arrivée du **Chef Jean Imbert** à la tête des restaurants : **Le Bob's Bar**, **Le Beachcomber Café** et la table **Les Mutinés**. Cette collaboration marque ainsi le lancement de la nouvelle identité culinaire de l'hôtel, pensée comme un carnet de voyage immersif.



Fasciné depuis l'enfance par les films de Marlon Brando, **Jean Imbert** découvre Le Brando et Tetiaroa il y a plusieurs années. Inspiré par l'engagement de l'acteur en faveur de la préservation de cet écosystème délicat et par la richesse de la culture polynésienne, il investit aujourd'hui les cuisines de cet hôtel unique pour y proposer une cuisine à son image : authentique et locale.

« *Revenir à la cuisine locale, travailler avec les producteurs et les pêcheurs pour mettre en valeur les produits que la nature nous offre.* ». Il ajoute : « *C'est un immense honneur pour moi de réinventer les cartes de cet établissement mythique. J'ai eu la chance d'être présent à l'ouverture il y a 7 ans et c'est un des lieux qui m'inspire le plus et qui me fait rêver.* ».

« Le chef Jean Imbert incarne la noble tradition française de la cuisine conjugée à un sens aigu de la modernité » note **Richard Bailey**, qui a conçu l'hôtel avec Marlon Brando. « Son respect du passé et son esprit pionnier correspondent en tous points à la philosophie et à l'art de vivre du Brando. Nous sommes heureux et honorés que Jean apporte avec lui sa passion de la gastronomie sur l'atoll. Nous sommes convaincus que ses compétences culinaires uniques se marieront parfaitement avec la beauté unique de Tetiaroa. »



Ce nouveau partenariat marquera l'arrivée de nouveaux plats au **Bob's Bar**, au **Beachcomber Café** et au restaurant **les Mutinés**. Inspiré par les archives personnelles de Marlon Brando, **le Chef Jean Imbert** raconte certaines des plus grandes anecdotes de l'archipel à travers des plats cultes revisités avec talent.

À l'image du « Véritable Bounty » de Brando - un clin d'œil à la fois au navire HMS Bounty et à l'emblématique barre chocolatée. L'histoire raconte que Marlon Brando avait pour habitude lors de son arrivée sur d'île de casser une noix de coco en deux et d'y verser du chocolat fondu au soleil qu'il mélangeait à la chair moelleuse du coco. Les voyageurs retrouveront également à la carte certains des plats iconiques de **Jean Imbert**.

« Marlon lui-même était un homme qui aimait la bonne cuisine », se souvient **Bailey**, « mais il avait un respect indéfectible pour la quête d'excellence des Français en matière culinaire et cela, qu'il s'agisse de plats réconfortants ou de haute gastronomie. Nous sommes certains que nos convives sauront apprécier la fusion de la vision de ces deux pionniers. »

Coté design, les Directeurs Artistiques du Chef **Violaine et Jérémie** ont imaginé des cartes comme un carnet de voyage inspirées par Marlon Brando. Au printemps, **Les Mutinés**, le restaurant gastronomique de l'hôtel sera réaménagé dans le style unique de **Jean Imbert** grâce au travail de Rémi Tessier qui a notamment créé l'ensemble du restaurant étoilé du Plaza Athénée (JIPA).

À propos de l'Hôtel Le Brando

Le Brando est un hôtel de luxe unique situé sur l'atoll privé de Tetiaroa, en Polynésie Française. Il se compose d'un atoll d'une douzaine de petites îles entourant un lagon, à 50 kilomètres au Nord de Tahiti. Le Brando s'est inspiré de la vision originale de Marlon Brando pour fonder une initiative autour du développement durable permettant de mettre en lumière à la fois l'écosystème unique de l'atoll mais aussi les habitants de la Polynésie Française. L'hôtel est certifié LEED platine, ce qui en fait le premier projet à obtenir cette certification. Desservi exclusivement par Air Tetiaroa, l'hôtel Le Brando est le pionnier en matière de technologie durable grâce à son système de climatisation à l'eau de mer et d'énergies renouvelables. L'Hôtel compte 36 villas, chacune dotée d'une plage privée et d'une piscine, des restaurants proposant une cuisine polynésienne, française et japonaise, un luxueux spa polynésien niché au milieu d'un étang paisible, un bar avec vue sur le lagon ressemblant à un nid d'oiseau, l'emblématique Bob's Bar sur la plage, une piscine, un potager, un magasin de perles, une boutique, des sports nautiques et une Ecostation. Cette dernière abrite la Tetiaroa Society, l'association à but non lucratif de l'île autour de laquelle l'hôtel a été construit et dont la mission est de garantir aux communautés insulaires et côtières un avenir aussi riche que leur passé. Le Brando est Virtuoso Preferred Resort, un Andrew Harper Preferred Resort, et est affilié à Signature Travel Network, Traveller Made, SELECT Experiences. Le Brando est également un membre fondateur de Beyond Green, un portefeuille mondial d'hôtels, de centres de villégiature et de lodges qui s'illustrent dans leurs actions en matière de durabilité.

À propos du Chef Jean Imbert

À la tête de l'hôtel Cheval Blanc St-Barth et du Plaza Athénée à Paris, succédant ainsi à Alain Ducasse, le Chef Jean Imbert est parvenu à créer la surprise en remportant sa première étoile pour le restaurant « Jean Imbert au Plaza Athénée » après seulement 9 semaines d'ouverture. En mars 2022 il devient le premier chef de la boutique historique de la Maison Christian Dior se trouvant au 30 Avenue Montaigne. Son voyage ne s'arrête pas là puisqu'il devient le Chef du mythique et légendaire Venice Simplon-Orient-Express en avril 2022. Il fut élu Chef de l'année en 2021 par le magazine Quotidien, et en 2019 par le magazine GQ. Il est considéré comme l'un des 50 Français les plus influents du monde par Vanity Fair. Plus jeune diplômé de l'Institut Paul Bocuse, il est également connu comme étant le gagnant emblématique de l'émission télévisée Top Chef en 2012.