Le Chef doublement étoilé, Bruno Oger est l'âme du restaurant gourmet, Le Lotus, à l'InterContinental Tahiti Resort & Spa.

Les équipes du restaurant Le Lotus bénéficient du savoir-faire du Chef Oger, véritable expert de la cuisine française haut de gamme. Le Chef Bruno Oger apporte son talent, sa passion, ses techniques et ses conseils. Bruno Oger travaille à l'élaboration des cartes du restaurant Le Lotus et assure le suivi technique des cartes et nouveaux plats tout au long de l'année.

L'équipe du Lotus bénéficie de ses conseils techniques pour proposer une carte d'inspiration provençale qui se compose notamment de plats signature Oger.

Le Chef vient chaque année au Lotus pour assurer la formation de la brigade et pour offrir des soirées gastronomiques d'exception aux clients. Le directeur de salle, Éric Descazaux, de la Villa Archange, célèbre table gastronomique du Chef Oger située dans le sud de la France, viendra, quant à lui, en fin d'année, former l'équipe de service du Lotus.

La cuisine de Bruno Oger est une diagonale entre sa Bretagne natale et la Méditerranée où il est installé depuis de nombreuses années. **Une cuisine axée sur les produits de la mer, les végétaux et aromates qu'il décline à Tahiti en s'adaptant et utilisant les produits locaux.**

Cette collaboration est l'aboutissement d'une longue histoire d'amitié, le Chef y était venu il y a 20 ans et était tombé amoureux de la destination…

Bruno Oger est en adéquation parfaite avec la philosophie de la chaîne InterContinental de Polynésie, à **savoir travailler au maximum en circuits-courts, favoriser les produits locaux et bio, travailler avec les artisans et producteurs polynésiens. Sans oublier de se servir au maximum dans le potager de l'hôtel pour les aromates (romarin, basilic, mélisse citronnelle, kumquat, ginseng, citron kumbawa...)**

BRUNO OGER

Passionné de cuisine depuis l'âge de 12 ans, Bruno Oger fait partie de la jeune garde des cuisiniers les plus talentueux et les plus prometteurs de la cuisine française contemporaine.
D'une mer à l'autre, entre le chef breton et la Méditerranée, c'est une vieille histoire d'amour. Cet ancien disciple de Georges Blanc décroche une première étoile en 1997 au Majestic à Cannes, puis une seconde en 2005.
En 2011, dix mois seulement après l'inauguration de son restaurant « **La Villa Archange »** dans une belle bâtisse du 18ème au Cannet, proche de Cannes, le chef obtient ses deux étoiles au guide Michelin. Sa cuisine déploie des saveurs iodées entre Bretagne et Côte d'Azur, il propose une cuisine délicate, imaginative, talentueuse et épurée, aux saveurs méditerranéennes, réalisée avec des produits du terroir.

LE LOTUS

Le Lotus est le restaurant gourmet emblématique, sur pilotis, de l'InterContinental Tahiti Resort & Spa. Situé à côté de la piscine à fond de sable, son cadre idyllique permet de profiter de la beauté du lagon et de l'île sœur de Tahiti, Moorea.

L'INTERCONTINENTAL TAHITI RESORT & SPA

Un hôtel 4 étoiles, situé à proximité du centre de Papeete, qui offre des chambres et bungalows sur pilotis avec une vue panoramique sur le lagon et l'île de Moorea. L'hôtel dispose de 2 superbes piscines à débordement nichées au milieu de plantes endémiques, de palmiers et d'un lagoonarium, qui contient près de 200 espèces de poissons tropicaux.

PACIFIC BEACHCOMBER

Avec plus de 25 ans d'expérience dans le tourisme en Polynésie française, Pacific Beachcomber, S.C. est ainsi le plus important opérateur hôtelier de luxe du pays. Pacific Beachcomber exploite: InterContinental Tahiti Resort & Spa, InterContinental Bora Bora Le Moana Resort, InterContinental Bora Bora Resort & Thalasso Spa, le Maitai Polynesia Bora Bora, le Maitai Rangiroa et le Maitai Lapita Village Huahine et The Brando.