



## THE BRANDO

« LES MUTINÉS » PAR JEAN IMBERT : UN VOYAGE GASTRONOMIQUE IMMERSIF AU CŒUR DU PACIFIQUE SUR LES TRACES DE L'EXPÉDITION DU BOUNTY, DE MARLON BRANDO ET DES RICHESSES POLYNÉSIENNES.



# Jean Imbert, nommé Chef du mythique hôtel THE BRANDO dévoile son nouveau projet « Les Mutinés » le restaurant gastronomique de l'hôtel, situé sur l'atoll de Tetiaroa.

## Un voyage gastronomique.

Fasciné depuis l'enfance par les films de Marlon Brando et très attaché aux origines de l'hôtel, le chef souhaite partager à travers sa carte, la véritable histoire du navire « le HMS Bounty » et de ses mutinés.

A travers cette expérience gustative, Jean Imbert retrace ce voyage, de son départ d'Angleterre, jusqu'à son arrivée à Tahiti. C'est un retour dans le passé où nous sommes plongés au cœur de cette épopée du 18ème siècle. Chaque arrêt sur la carte dévoile un plat et son histoire : « Le départ », « La tempête », « La mutinerie », « La cachette »... Le chef a imaginé cette carte comme une véritable chasse aux trésors.





## Des produits locaux.

Ce menu dégustation est proposé autour de produits locaux exceptionnels qui ont inspirés le chef lors de la préparation de la carte. Le potager de l'hôtel est un véritable trésor naturel, qui a permis de pouvoir créer des plats de la terre à l'assiette, et les accompagner d'assaisonnements naturels uniques (les épices, les herbes, les fleurs..).

Le chef et ses équipes s'inspirent également de l'Océan avec le ceviche aux herbes du jardin de l'île, ou encore la langouste accompagnée de son carpaccio de fruits frais (clin d'œil à sa victoire de Top Chef).

Un soufflé au miel, est également proposé, provenant des ruches installées sur un Motu de l'Atoll.

“Je suis fier d'avoir pu créer la carte que j'imaginai, celle qui raconte la véritable histoire du Bounty, de Marlon Brando tout en utilisant les merveilles que la nature nous offre sur place” Jean Imbert.

## Un design unique.

L'architecte, Rémi Tessier, distingué à plusieurs reprises (il a déjà collaboré avec le chef pour le restaurant étoilé " Jean Imbert au Plaza Athénée" , "La plage du Martinez" et désigné l'intérieur des plus beaux yachts et voiliers du monde), redessine entièrement l'espace. Dès l'entrée, l'affiche originale du film, encadrée de bois de cocotier et chinée par le chef, lui-même collectionneur, vous accueille. Le design du restaurant est inspiré d'une coque de bateau renversée. Les lumières tamisées rappellent l'ambiance d'une nuit éclairée à la lanterne à bord du Bounty. Un lustre monumental, fait sur mesure de milliers de cristaux, réincarnation du navire, vient surplomber le lieu et la grande table centrale, signature de tous les restaurants du chef Jean Imbert. Cette dernière est taillée dans un seul et unique bloc de marbre aux couleurs du lagon de Tetiaroa. Autour s'organisent des alcôves intimistes séparées par des shutters lumineux, similaires à la cabine du lieutenant Fletcher Christian, incarné par Marlon Brando dans le film. On peut y dîner à deux ou à quatre en toute intimité. Les tables sont faites de quartz volcanique, référence au volcan de Polynésie, autour desquelles est disposée une collection limitée de « director chair » exclusive. Au centre de chaque alcôve des coraux faits de bronze pendent comme une ancre, éclairant le centre de chacune des tables et les assiettes de la maison Bernardaud. Chacun de ces éléments composant la salle a été réalisé à la main par des artisans au savoir faire incomparable dans le plus grand respect de la tradition.



## À propos de l'Hôtel The Brando.

The 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. The 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. L'hôtel The 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. The Brando est membre Virtuoso, Signature Travel Network et Serandipians. The Brando est également un membre fondateur de Beyond Green, un portefeuille mondial d'hôtels, de resorts et de lodges qui s'illustrent dans leurs actions en matière de développement durable.

**Hôtel THE BRANDO**

[www.thebrando.com](http://www.thebrando.com)

[Réservations](#)

[Instagram](#)

**Contact Presse Jean Imbert / Food & Beverage**

