

LA MIRANDE

Anne-Charlotte Brodier

Naturopathe spécialisée en Nutrition et cheffe végétale & engagée

Cheffe invitée



Dès son plus jeune âge, Nicolas aime se promener dans les rues de Paris où ses sens sont déjà sans cesse en éveil : les magasins d'épices aux multiples couleurs, les arômes de cuisine du monde, sont une source d'inspiration. En 1986 il entre à l'école FERRANDI pour son CAP cuisine, durant deux ans au restaurant le Hameau d'Auteuil. Puis un CAP pâtisserie. Il fait ses armes dans les cuisines de grands restaurants de la Capitale. Il rencontre alors la Polynésie dont il tombe amoureux, et propose aujourd'hui une cuisine créative avec les Saveurs Polynésiennes aux épices subtiles, une cuisine orientée vers un équilibre nutritionnel avec des plats sains pour votre santé et votre plaisir.

From a very young age, Nicolas loved to wander the streets of Paris where his senses were already constantly awakened: the spice stores with their many colors, the aromas of world cuisine, were a source of inspiration. In 1986 he attended the FERRANDI school for his CAP vocational diploma in cuisine, working for two years at the restaurant Hameau d'Auteuil. He then obtained a CAP vocational diploma in pastry arts. He trained in the kitchens of the great restaurants of Paris. When he discovered Polynesia, he fell in love with it. Today he offers a creative cuisine with Polynesian flavors and subtle spices, a cuisine oriented towards a nutritional balance with healthy dishes for your health and pleasure.