



## L'info du jour

# Stéphane Raimbault: Oasis, oasis, haut!

À la Napoule, sa cour intérieure a des allures de jardin japonais où se croisent platanes, roseaux, palmiers, colonnades et grues de Thaïlande. Au milieu de la croissance urbaine, l'Oasis reste un endroit privilégié où il fait bon manger. Voilà plus de trente ans que le chef Stéphane Raimbault régale ses clients, avec cette cuisine raffinée mariant l'Occident et l'Orient, puisqu'il a passé dix ans au Pays du Soleil Levant. À son retour Raimbault et ses frères étaient murs pour racheter l'établissement « légué » par Louis Outhier. Pas de traversée du désert à l'Oasis, car les deux étoiles acquises par Stéphane dès l'âge de 23 ans ont continué de briller sur cet astre culinaire.

« Lorsque je les avais obtenues la première fois, je n'avais pas vraiment réalisé, c'était tellement extraordinaire », se souvient celui qui a d'abord fait une école hôtelière, avant de faire le choix de la gastronomie, « parce que c'est en cuisine que j'étais le meilleur. »

### « Le bâton de maréchal »

Passion, envie et professionnalisme: les trois ingrédients essentiels pour que la sauce prenne, selon Stéphane.

Avec une pointe de singularité, liée à la personnalité du chef: « De mes années passées au Japon, je garde forcément des réminiscences, avec une cuisine d'inspiration fusion même si je n'en ai pas du tout suivi la mode. Il a aussi fallu marier la cuisine classique des années 1970 avec la nouvelle cuisine, mais dans ce métier d'humilité, la remise en question est permanente. »

Et de citer aussi bien un poisson rôti en tian, barigoule de légumes provençaux, beurre d'oursin au citron vert et Appétit (ciboulette), qu'un bœuf wagyu en filet grillé, sauce hachée aux huîtres et wasabi. Créativité? « C'est une élévation, mais ce n'est pas une fin en soi que de toujours vouloir innover, tempère Stéphane, comme une cuisson bien maîtrisée. Quand on achète un lit, on veut d'abord y dormir confortablement... » Et la troisième étoile alors? « Ah, c'est un peu mon bâton de maréchal, j'aurais aimé l'avoir durant toute ma carrière. Mais elle n'est pas finie... »

Alors que le bistrot a déménagé à l'Ermitage, Stéphane peut consacrer tous ses efforts gastronomes dans son Oasis verdoyant... à la belle étoile.



(Photo Xavier Depoilly )