



bernard.giani • coin gourmand

Raimbault passe le relais

L'Oasis • Mandelieu

Depuis l'association avec le Domaine de Barbossi, Stéphane Raimbault prend de la hauteur. Il supervise à présent le développement du pôle hôtelier et restauration. Il a confié la table étoilée de l'Oasis à Alain Montigny et Nicolas Davouze. Alain Montigny, M.O.F. 2004, ancien du Carmontelle au Dolce Chantilly à Vineuil-Saint-Firmin, et du Chalet Roy Alp Hotel & Spa de Villars-sur-Ollon, prend la direction des cuisines de l'ensemble des tables du domaine. En tandem, Nicolas Davouze (7^e au Bocuse d'Or 2015), avec un parcours brillant : Alain Ducasse au Louis XV, Paul Bocuse à Collonges, Philippe Labbé à la Chèvre d'Or, Gilles Goujon à l'Auberge du Vieux Puits... donne une solidité à cette cuisine d'orfèvre. Résultat : une carte de grande maison aux produits triés sur le volet, aux cuissons parfaites et aux jus tranchés conservant un bel équilibre et un esprit du sud. (King-crab royal émietté et patte de "cluster" avocat, granny, fine gelée, mayonnaise à l'huile d'estragon crémeux de céleri au citron vert ; langoustine, caviar petits bouchons de langoustine crème frappée à l'orange gelée concombre, amande fraîche ; Loup de ligne de Méditerranée (recette intemporelle de Fernand Point via Louis Outhier) notre loup en croûte dorée exquisé d'estragon Petits Farcis, Artichauts, Courgettes, Mini-Poivrons Esprit d'une Choron à L'Estragon Agneau (Alpilles) selle d'agneau rôtie entière sur l'os caviar d'aubergine, coco de pays fondants). En septembre c'est l'art de la table qui évolue vers plus de sobriété et d'élégance et en projet un remaniement de la déco du patio. Pascal Paulze reste le maître sommelier de cette table historique et c'est plutôt rassurant. L'Oasis se réinvente en conservant le charme et l'exigence installées par les frères Raimbault.



Menu déjeuner : 69€ et 89 €

Menu : 152 €

96 Rue Jean Honoré Carle

06210 la Napoule

Tél. 04 93 49 95 52

www.oasis-raimbault.com

Héritage Château Maïme

Au centre de l'appellation, Jean Michel Garcia et Pierre Sibrant ont créé le domaine voilà plus de 20 ans. Une propriété jalonnée de nombreux sites gallo-romains. Aux Arcs, ils proposent de beaux millésimes en rosé, rouge et blanc avec, en 2018 un nouveau pressoir. 85 % de rosés en agriculture raisonnée avec enherbement naturel, fumures organiques naturelles et palissage sur fil de fer assurent un respect du vignoble. Les traitements des maladies sont le plus souvent naturels avec soufre et bouillie bordelaise. Trois déclinaisons du vignoble : "Instant" pour le plaisir, "Héritage" le vin signature avec un très beau rosé et "Origine" en rosé, un vin de gastronomie.

• www.chateau-maïme.com

