



## L'Oasis : l'art et la manière culinaire...

De son " enfance particulière ", Alain Montigny a su développer un talent particulier. Élevé par son père au sein d'une fratrie de trois enfants, initié aux fourneaux par sa grand-mère (" On avait une ferme en Champagne, j'allais avec elle voir les pigeons, les poules, les lapins, elle m'a donné goût à la bonne cuisine "), le nouveau chef exécutif de l'Oasis a dû mettre très tôt les mains à la pâte pour satisfaire l'appétit familial. Avec la même exigence, et la même méticulosité, que ce passionné de bricolage peut mettre à construire sa maison ou remonter complètement une vieille 403.

" Ma famille était très stricte, avec des valeurs qui ont tendance à s'oublier aujourd'hui. On m'a inculqué la rigueur et la discipline, c'est ce que j'insuffle aussi à ma brigade ", souligne ce meilleur ouvrier de France,

" Sublimier le produit "

Au sein de l'établissement mandolocien, Alain Montigny n'entend pas pour autant rester uniquement dans le respect de la tradition. Même si le retraité Stéphane Rambault, chef aux deux étoiles, l'a lui-même désigné pour sa succession. " C'était un honneur avant tout, j'espère que M. Rambault a eu une bonne analyse, même s'il savait que nous n'avons pas le même style de cuisinier. " Alain Montigny, c'est une technique irréprochable, au service d'une cuisine parfois innovante, savoureuse, qui fait toujours la part belle au produit originel.

" C'est ce qui me donne le plus de plaisir à cuisiner, confirme l'intéressé. Je veille avant tout à choisir le bon produit auprès de producteurs locaux ou au marché. Après, il s'agit de le mettre en valeur, de le sublimer. Il ne faut surtout pas le dénaturer ni le cacher ".

Assisté d'un autre MOF, le Bocuse d'or Nicolas Davouze, le chef en fait la démonstration dans son " menu Oasis ".

Inventivité avec l'éclair truffé noire de Provence et sa mayonnaise légère au jus de truffe. Authenticité avec les noix de coquille Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel et leurs topinambours confits. Onctuosité avec le suprême de pigeon en croûte au foie gras et son jus pressé à la Fine de Champagne. Sans oublier la sélection de fromages, le pré-dessert et la caravane de tartes, gâteaux et entremets pour finir en beauté sur la petite note sucrée.

Un menu de saison

" Le menu varie forcément selon les saisons, bientôt nous aurons les oursins de pays, asperges et petits pois ".

A déguster dans une nouvelle assiette (une gazelle s'élançant parmi des palmiers, porcelaine de la manufacture Bernardaud de Limoges, selon un design de René Crevel primé en 1931). La salle a également été relookée, avec œuvres contemporaines, peintures claires et rafraîchissantes, lustres vénitiens et jardin aéré.

Avec le rachat par la société FIMAS (domaine Barbossi) pour accommoder art et culture, à l'Oasis, c'est toute l'institution (depuis 1954) qui fait sa petite révolution.

ALEXANDRE CARINI

acarini@nicmatin.fr

Mandelieu-La Napoule De la décoration à l'art de la table, en passant par le chef étoilé, Alain Montigny, le restaurant gastronomique est en plein renouveau. Art et culture dans l'assiette

Le pigeon en croûte foie gras

L'éclair truffe noire de Provence

Avec deux autres Meilleurs ouvriers de France, Nicolas Davouze en cuisine et le sommelier Pascal Paulze, le chef étoilé Alain Montigny est bien entouré, aux destinées du restaurant l'Oasis.

(Photos A.C. et Patrice Lapoirie)

Et la deuxième étoile, que le guide Michelin n'a pas souhaité confirmer d'office avec le départ de Stéphane Rambault des cuisines de l'Oasis ?

" Mon premier challenge, c'est d'abord de combler la clientèle du restaurant et ensuite, les choses se feront naturellement, répond sobrement Alain Montigny, déjà étoilé, et qui ne manque pas d'ambition pour autant.

Je suis un peu artiste dans mon métier, mais surtout compétiteur. Je suis quelqu'un de très déterminé, et quand je me fixe un objectif, je suis prêt à prendre beaucoup de risques pour y parvenir ".

Que de promesses pour les assiettes. Outre une équipe " remusclée pour gagner ", Alain Montigny dispose aussi d'un cadre enchanteur pour conquérir les faveurs du Michelin.

Sur le domaine Barbossi aux 1 350 hectares entre mer et montagne, l'oliveraie et les vignes baignées de soleil permettent déjà à l'huile d'olive et aux vins bio (appellation en cours) du cru de s'inviter à la table des restaurants Oasis, gastro comme bistrot. À la boutique qui jouxte le Riviera Golf restaurant, on peut aussi goûter le miel (label rouge) issu des 650 ruches exploitées en collaboration avec l'apiculteur du Tignet, Jean-Louis Lautard.

Mais ce n'est pas fini ! Entre sculptures et verdure, entre chevaux et voitures électriques, le domaine entend aussi faire fructifier verger (figes et pêches) et potager sur 4 hectares, et développer ainsi son service traiteur. De la culture à tous les sens du terme, car l'hôtel Ermitage de l'Oasis veut également accroître l'offre événementielle. Notamment avec une exposition artistique chaque trimestre, puisée dans la collection privée et personnelle d'Iskander Safa, le propriétaire de Barbossi. A.C.

Des vignes, des oliviers, un potager

Sur le domaine Barbossi, ensoleillé et parsemé d'œuvres d'art, il n'y a pas que le golf et les palmiers...