



## Mandelieu-La-Napoule : l'Oasis entre passé et futur



En terrasse © AA

*La nouvelle donne de l'Oasis, la grande maison de la Napoule, fameuse depuis Louis Outhier, prolongée par les frères Raimbault, racontée par notre correspondant de la Côte d'Azur, Alain Angenost. On l'écoute...*

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Alain Montigny et Nicolas Davouze © AA

Depuis que Stéphane Rimbault s'est associé à Iskandar Safa, milliardaire franco-libanais propriétaire du Domaine de Barbossi, il a pris du recul dans son restaurant doublement étoilé. Ses frères, l'un, parti en retraite, l'autre ayant monté sa boulangerie, il assure maintenant la présidence des activités hôtelières#et#restauration#du Domaine, dont Oasis, l'Ermitage du Riou renommé l'Ermitage de l'Oasis qui abrite le Bistrot de l'Oasis et le restaurant Riviera Golf.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Saint-pierre et fleur de courgette © AA

Alain Montigny, M.O.F. 2004, que l'on a connu au Carmontelle du Dolce Chantilly à Vineuil-sur-Firmin, et au Chalet Roy Alp Hotel & Spa de Villars-sur-Ollon, est dorénavant le directeur et chef exécutif des cuisines de l'Oasis, du Bistrot et du Riviera Golf. Il est assisté de Nicolas Davouze (7e au Bocuse d'Or 2015), passé chez Paul Bocuse à Collonges, Alain Ducasse au Louis XV, Philippe Labbé à la Chèvre d'Or, Régis Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid, Gilles Goujon à l'Auberge du Vieux Puits, le Bristol Paris, l'Apogée Courchevel. Pascal Paulze, M.O.F 2015, dirige le service en salle et la sommellerie.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Rouget de roche cuisiné en papillon © AA

Il est prévu un profond changement aussi bien au niveau du décor que des arts de table. En attendant, on ne peut qu'apprécier la carte estivale concoctée par la nouvelle équipe et débriefée par Stéphane Soulié et Baptiste Tattevin, talentueux maîtres d'hôtel. Une trilogie gourmande, ceviche d'huître, opéra joue de bœuf et crème de moule au curry foie gras prépare les papilles à de belles envolées gourmandes dont un mariage de la langoustine et du caviar, petits bouchons de langoustine, crème frappée à l'orange, gelée de concombre, amande fraîche et un foie gras de canard marbré au nougat noir et sel de Maldon, floralies de melon et fraise, rafraîchi aux agrumes.



Ris de veau braisé, timbale de pâtes © AA

Ensuite, on se réglera d'un saint-pierre, aiguillette aux algues Dulse, fleur de courgette en floralies, émulsion de cressonnette et un rouget de roche cuisiné en papillon, jeune fenouil, courgette, jus de tomate à la mélisse. Le canard challandais au sang, filet rôti aux cerises varoises, jeunes navets au thym citron, croustillant de ses cuisses à la coriandre et le ris de veau braisé, timbale de pâtes, girolles des bois, truffe noire tuber-mélanosporum achèveront de nous convaincre que la cuisine est au top, poissons comme viandes. Après la présentation des fromages, passe la caravane de desserts dans son présentoir qui va devenir « collector ».



Stéphane Soulié au service des fromages © AA

L'on s'arrêtera sur un feuilleté abricot-crème d'amande, une cassolette riz au lait fraise-glace verveine, cheese-cake vanille, et mille-feuille framboise. Parmi sa panoplie de vineuses découvertes, Pascal Paulze aura choisi trois blancs, Saint-Bris Moury de chez Goisot, Domaine de Vinceline 2016 Constance et Clémentine, Domaine Laguerre le passage 2016 et un rouge, Le Grand Rouge Revelette 2014 de Peter Fischer. Voilà une Oasis 2018 qui se présente sous les meilleurs auspices, attendons la suite !

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Desserts © AA

L'Oasis

6, rue Jean Honoré Carle

06210 La Napoule

Tél. : 04 93 49 95 52

**Menus** : 69€, 89 € (déjeuner), 98 € (végétarien), 152€, 282€ (prestige)

**Carte** : 180 €

**Fermeture hebdo.** : Dimanche, lundi

**Site**: [www.oasis-raimbault.com](http://www.oasis-raimbault.com)

www.gillespudlowski.com  
Pays : France  
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)