

## L'ordre des épicuriens Côte d'Azur et Monaco. Des changements majeurs



Le chef doublement étoilé Michelin, Stéphane Rimbault, a accepté de prendre la vice-présidence de l'ordre qu'il a fondé avec l'actuel président Philippe Chavaroc en 2014.

*En ouverture : de gauche à droite, Philippe Chavaroc et Stéphane Rimbault*

**NOMINATION.** Cette toute nouvelle fonction au sein de l'ordre lui permettra d'apporter toute sa verve et sa sagacité culinaire, directement à la droite de Philippe Chavaroc, avec qui il était à l'école hôtelière de Paris. Stéphane Rimbault assumera de surcroît, en plus de son actuel engagement dans la sélection des établissements, l'accord des mets avec le fruit des vignobles les plus émérites. Et ceci pour chaque nouvelle rencontre, au rythme de 6 événements par an.

Cette nomination a été l'occasion de donner une nouvelle adresse administrative à l'ordre, le siège social demeurant au Daya à Roquebrune-sur-Argens. C'est donc désormais au cœur de l'hôtel Ermitage de l'oasis à La Napoule, que se tiendront les assemblées et réunions destinées à l'orientation des rencontres épicuriennes.



www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 20



[Visualiser l'article](#)

Rappelons que l'Ermitage de l'oasis appartient au Domaine de Barbossi, qui accueille au sein de plusieurs hectares, un golf, le restaurant Riviera, un vignoble, une production de miel et d'huile d'olive, un haras ainsi qu'un pavillon de chasse.

Une dimension caritative vient d'être donnée à l'ordre afin d'encourager les jeunes à perpétuer les valeurs qui caractérisent notre territoire « le savoir-vivre et le savoir-manger ». Chaque année, une dotation sera remise à une association sélectionnée pour ses actions visant à aider des jeunes désireux de porter leurs pas vers des métiers révélant ces valeurs essentielles.

- <http://www.ordredesepicuriens.fr>

*(photo X)*