

La Napoule. Le restaurant gastronomique L'Oasis renforce sa force de frappe... **Change**

Publié le Wednesday 7 March 2018

Catégories [Pays de Lérins](#), [Gastronomie](#), [Voyages...](#)

Stéphane, Antoine et François seront désormais accompagnés par Alain Montigny, un MOF à toute épreuve qui ne boudera pas le plaisir de travailler avec un autre MOF, le sommelier Pascal Paulze.



- Pascal Paulze, Stéphane Raimbault et Alain Montigny -

Voici 27 années que **L'Oasis** brille de deux scintillantes étoiles. Une performance singulière lorsqu'on connaît les exigences du Guide Michelin pour rester dans la course. La régularité, la précision et l'élan sont les ingrédients nécessaires et indispensables pour y parvenir. C'est sans aucun doute ce qui manque le moins à cette fratrie de choc, chacun apportant sa pierre à l'édifice avec autant d'application et de passion qu'au premier jour.

Depuis son association avec le Domaine de Barbossi l'été dernier, L'Oasis connaît une dynamique nouvelle. Son convivial bistrot est descendu de l'homonyme étage de la maison pour s'installer en bord de mer et de rivière, à l'Ermitage, propriété hôtelière bien connue des habitués de Mandelieu - La Napoule.

Après sa fermeture hivernale L'Oasis repart avec une ambition renouvelée et matérialisée par la venue d'un petit nouveau. Et pas n'importe qui puisqu'il s'agit d'Alain Montigny. L'homme semble en effet être né sous une bonne... étoile. Cet ancien de la bande à Fréchon, qui a fait ses classes chez Constant, a décroché sa première au Carmontelle en 2008. Il sera donc le quatrième mousquetaire et sera plus particulièrement chargé du développement de la cuisine du restaurant gastronomique.

Sa venue va de paire avec les travaux d'embellissement et de décoration d'intérieur effectués ces derniers mois. C'est un environnement plus lumineux, ouvert et moderne qui s'offre aujourd'hui au regard des clients : tonalités beiges, déclinaison de gris et de taupes, tapisseries sobres et linéaires rehaussées par le vert des fauteuils. Le plus, c'est la présence d'œuvres d'art, empruntées au musée du Domaine de Barbossi. Une collection de tableaux et de sculptures qui met l'accent sur l'abstrait. Les pièces uniques de Jean-Franklin Koenig, Pierre Theunissen, Christian Glace, Gérard Le Roux, Michel Machu et César offrent un contraste tout contemporain au style néo-classique de la maison.



Au sein du [Domaine Barbossi](#), qui comprend aussi un golf et son restaurant, un vignoble, un haras, un musée, L'Oasis a trouvé sa place, toute sa place. Sa présence et le professionnalisme de ses équipes et de ses chefs sont une garantie d'excellence.