

L'oasis à Mandelieu-La Napoule. Flagrante évolution



15 mois après l'arrivée d'un nouveau propriétaire et la mise en place d'une nouvelle brigade en cuisine, le mythique restaurant gastronomique étoilé créé en 1954 par Louis Outhier, reprend un nouveau souffle.

En ouverture : Nicolas Davouze et Alain Montigny



De gauche à droite, Pascal Paulze, Alain Montigny et Baptiste Tattevin

MENU. « Nous tenons tout particulièrement à souligner le lien avec l'art et la culture, qui est l'élément différentiel propre à l'ensemble des entités du Domaine de Barbossi » affirme la nouvelle équipe. Cette déclaration se confirme dès votre arrivée dans ce lieu métamorphosé par le rafraîchissement de l'environnement et l'implantation de pièces uniques d'art contemporain, signées Jean-Franklin Koenig, Pierre Theunissen, Christian Glace, Gérard Le Roux, Michel Machu, Arman et César.

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Assiette d'accueil

Le changement intervient également avec l'art de la table, totalement repensé avec une nouvelle identité graphique qui reprend le décor de l'Oasis dessiné par René Crevel en 1931, écrivain et poète, dadaïste puis surréaliste parisien habitué de la Côte d'Azur, et qui orne les nouvelles assiettes d'accueil en porcelaine, réalisées par la manufacture Bernardaud à Limoges.

Le renouveau apparaît également en cuisine avec une addition de talents et de compétence, Alain Montigny, chef exécutif, une étoile Michelin et un des meilleurs ouvriers de France 2004, Nicolas Davouze, chef exécutif adjoint, Bocuse d'or France 2014 et Pascal Paulze, directeur de salle, chef sommelier et un des meilleurs ouvriers de France 2015, fidèle depuis 23 ans !



Tortellini de foie gras de canard



Sole farcie aux morilles



Kiwi acidulé au basilic

Cette symbiose en cuisine, qui allie le classicisme de Nicolas Davouze à la modernité d'Alain Montigny, se concrétise par des mets raffinés, épurés, d'excellente facture, que l'on apprécie notamment dans le menu déjeuner d'affaires de la carte printemps, facturé 69€, hors boissons, qui chasse toute idée reçue sur la cherté de la haute gastronomie. Ouvert par une mise en bouche au gré du moment, votre repas se poursuit par une jubilation gourmande avec un tortellini de foie gras de canard, café torréfié, plongé dans une sauce poulet douce et crémeuse, ou de grosses asperges de Pertuis, œuf bio en surprise, jeune comté et orange, puis, par une sole farcie aux morilles, escortée d'une coque d'oignon rouge acidulé (pickles), remplie de petits pois frais et carottes, nappée d'une sauce petit pois ou d'un quasi d'agneau des Alpilles, gnocchis aux herbes, jus aux fèves. Pré-dessert, caravane des desserts (qui vit ses dernières heures, avant la mise en place d'un nouveau concept) ou dessert à l'assiette, kiwi acidulé au basilic, trilogie de noisettes gourmandes et parfait glacé, annoncent la fin d'un excellent repas, durant lequel Pascal Paulze, le sommelier, vous suggérera des accords mets et vins judicieux, tel "exilé" de Lise et Bertrand Jousset, un vin de France, blanc chenin-chardonnay ou le syrah du Domaine de Barbossi.

L'histoire de cette belle table gastronomique se poursuit.

www.email-gourmand.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



• **L'oasis**

Domaine de Barbossi

6, rue Jean-Honoré Carle 06210 Mandelieu-La Napoule

Tél. (0)4 93 49 95 52

<http://www.oasisetoule-mandelieu.fr>

contact@oasis-mandelieu.fr

Menu déjeuner 69€

Menu Oasis 135€

Menu dégustation 190€

Carte

Voiturier

(photos Gérard Bernar et X)

Publié le 29 avril 2019