



## réouverture du restaurant gastronomique étoilé L'Oasis de Mandelieu-La Napoule

**Mandelieu-La Napoule s'anime** , la réouverture du restaurant gastronomique étoilé L'Oasis Mandelieu-La Napoule en février 2019 sonne le nouveau chapitre de cette institution azurée depuis 1954. Nouveau propriétaire, nouveau chef, nouvelle cuisine, nouvel agencement des lieux, nouveaux arts de la table, nouvelle ligne graphique...

L'Oasis de Mandelieu-La Napoule fait peau neuve



Stéphane Rimbault, ancien propriétaire, officialise la vente de l'Oasis Mandelieu-La Napoule, à la société FIMAS et a choisi **Alain Montigny** pour lui succéder.

C'est ainsi que le nouveau Chef exécutif, **une étoile et Meilleur Ouvrier de France** , a pris ses marques. Dans un écrin de verdure il pianote des accords légers et savoureux dévoilant une cuisine raffinée, généreuse et travaillée.

www.delidinitie.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

**Alain Montigny privilégie une gastronomie haut de gamme, créative, innovante** et à base de produits frais d'excellence et de saison, travaillés avec précision pour garantir en bouche l'authenticité du goût. En reprenant les reines de cette institution, il pousse ainsi plus loin sa créativité. Le socle technique de la haute cuisine française est présent, avec son savoir-faire et son exigence de précision absolue, dans les taillages, les cuissons et les assaisonnements. Mais sa cuisine est avant tout une cuisine d'émotions.

*Alain Montigny est entouré de Nicolas Davouze, Bocuse d'Or France, Chef exécutif adjoint et de Pascal Paulze, sommelier et Meilleur Ouvrier de France qui rend au vin toutes ses lettres de noblesse par la très fine sélection à laquelle il travaille constamment.*



www.delidinitie.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

L'accueil est une alchimie et les équipes de L'Oasis mettent tout en oeuvre pour offrir cette magie. Les lieux ont été repensés et rénovés. “ *Nous avons conçu un environnement en phase avec la cuisine authentique et créative d'Alain Montigny. En organisant l'espace de telle sorte que les convives vivent une expérience extraordinaire, plus intime et surtout culturelle .*” Une collection de tableaux et de sculptures met l'accent sur l'art contemporain. Les pièces uniques de Jean-Franklin Koenig, Pierre Theunissen, Christian Glace, Gérard Le Roux, Michel Machu, Arman et César offrent un contraste avec le style néo-classique de la maison.

Le décor de l'Oasis dessiné par René Crevel en 1931, figure majeure du style Art Déco. La nouvelle assiette d'accueil en porcelaine a été réalisée cette année par la manufacture Bernardaud à Limoges, Cette assiette a été primée en 1931.

“ *La bonne cuisine, c'est un moment de partage et d'émotions* ” – Alain Montigny

***Une longue et belle histoire gourmande se poursuit.***

L'Oasis\* restaurant gastronomique étoilé

T : +33 (0)4 93 49 95 52

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

contact@oasis-raimbault.com

www.oasisetoile-mandelieu.fr

Le restaurant l'Oasis\* vous accueille du mercredi au samedi de 12h00 à 14h00 de 19h30 à 21h30.