

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

## Mandelieu : la nouvelle donne de l'Oasis



Alain Montigny et Nicolas Davouze © AA

*Exunt les frères Rimbault! Place à Alain Montigny et son équipe de « vainqueurs ». Alain Angenost, notre correspondant de la Côte d'Azur nous dit de la nouvelle Oasis en devenir...*

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Service du vin © AA

Une page gourmande s'est tournée suite à la cession par Stéphane Rimbault de l'Oasis et du Bistrot de l'Oasis au Domaine de Barbossi. Une autre s'est ouverte avec l'arrivée d'Alain Montigny à la barre. Ce MOF 2004 avait précédemment dirigé les cuisines du Carmontelle au Dolce Chantilly à Vineuil-sur-Firmin et celles du Chalet Roy Alp Hotel & Spa de Villars-sur-Ollon.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Mises en bouche © AA

Directeur et Chef exécutif des cuisines de l'Oasis, du Bistrot et du Riviera Golf du Domaine de Barbossi, il est secondé par Nicolas Davouze, qui a travaillé chez Paul Bocuse à Collonges-au-Mot-d'Or, 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 à Fontjoncouse, avec Eric Frechon au Bristol à Paris, enfin à l'Apogée Courchevel, et qui fut 7e au Bocuse d'Or 2015. Riche parcours!



www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Eclair à la truffe noire de Provence © AA

Le MOF Pascal Paulze continue à gérer la sommellerie avec sa vision bien personnelle tout en promotionnant, à côté des meilleurs crus provençaux, les vins du Domaine de Barbossi dont une splendide « Allégorie » rouge. Baptiste Tattevin et Stéphane Soulier gèrent la salle avec maestria et une parfaite connaissance de la clientèle et des habitués, insufflant leur dynamique au reste de l'équipe.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Châtaigne de mer © AA

Côté décor, les espaces ont été habilement repensés ainsi que les éclairages dont les nouveaux lustres en sont les phares. Le tout est enrichi de tableaux et de sculptures d'art contemporain, Jean-Franklin Koenig, Pierre Theunissen, Christian Glace, Gérard Le Roux, Michel Machu, Arman, Sosno, joli contrepoint au cadre néoclassique des lieux.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Dorin de Méditerranée © AA

Un service de table est éterné avec ses assiettes de présentation signées Bernardaud en version Art-Déco, nouvelle identité graphique inspirée du décor de l'Oasis imaginé en 1931 par René Crevel, maître en la matière. Alain Montigny se plaît à dire que la bonne cuisine doit être teintée de partage et d'émotion, la carte du moment en est un fort bel exemple. La châtaigne de mer en gelée marine de salicorne, l'artichaut violet cuisiné au citron de Menton, le caillé de brebis, avec barbajuan de l'Oasis, comme le succulent éclair à la truffe noir de Provence avec sa mayonnaise légère au jus de truffe forment une suite de régals.



www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Rouget de pays © AA

Côté mer, le dorin de méditerranée (mulet de haute mer se nourrissant d'algues), confit à l'huile du Domaine de Barbossi, citrons confits, mini-rattes, artichauts, comme le rouget de pays, rôti en croûte de pomme de terre, beurre nantais pamplemousse, se révèlent de délicates aquarelles gourmandes. In fine, les amateurs de sucré se satisferont des propositions de la caravane des desserts qui passe et repasse.

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Artichaut violet © AA

Celle-ci sera prochainement réactualisée dans un autre concept dès l'arrivée d'un nouveau chef pâtissier. Comme le phénix qui renaît de ses cendres, l'Oasis de la Napoule, qui fut si glorieux et trois fois étoilé au temps de Louis Outhier, fait de même pour offrir de nouvelles agapes hautement savoureuses à tous. Longue vie à lui!



www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Caravane des desserts © AA

L'Oasis

6, rue Jean Honoré Carle

06210 La Napoule

Tél. 04 93 49 95 52

**Menus :** 69 € (déj.), 135 €, 190 €

**Carte :** 190 €

**Fermeture hebdo. :** Lundi, dimanche

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