



Alain Montigny, chef d'un restaurant l'Oasis* métamorphosé



Établi depuis 1954 à Mandelieu-la-Napoule, le restaurant gastronomique l'Oasis* fait peau neuve en février 2019. Son ancien propriétaire, Stéphane Rimbault l'a en effet vendu à la société FIMAS, désignant le chef étoilé et MOF [Alain Montigny](#) pour lui succéder. Ce dernier y propose désormais une cuisine innovante et réalisée à partir de produits frais, de saison et sélectionnés avec soin. Il apporte également une précision toute particulière dans les taillages, les cuissons et les assaisonnements. [Alain Montigny](#) est entouré de [Nicolas Davouze](#), Bocuse d'Or France, au poste de chef exécutif adjoint et de [Pascal Paulze](#), MOF sommelier. La décoration de l'établissement a, elle aussi, été revue. Des œuvres d'art contemporaines, notamment des pièces de Gérard Le Roux et Michel Machu, ont ainsi pris place dans la salle du restaurant, contrastant avec le style néo-classique de la maison. Ce lien entre la [gastronomie](#) et la culture se retrouve jusque dans la nouvelle assiette d'accueil. En porcelaine, cette dernière a été réalisée par la manufacture Bernardaud à Limoges, selon le motif Art Déco de l'Oasis dessiné par René Crevel en 1931.