



#étoile,étoile !(Photos J. G.)

#étoile,étoile !

(Photos J. G.)

SAVEURS / TABLE

L'Oasis

À Mandelieu-La Napoule, l'adresse créée par Louis Outhier et portée par Stéphane Rimbault, vit l'époque Alain Montigny. La reconquête étoilée est en marche.

Que demande-t-on à une grande adresse ? Un style, un savoir, un maintien, une gastronomie qui ne se regarde pas dans le miroir, une écoute... Même avec la deuxième étoile perdue, L'Oasis, rachetée l'an dernier par l'homme d'affaires franco-libanais Iskandar Safa, est de cette classe. L'après Rimbault cingle vers une autre reconnaissance avec le duo Alain Montigny, chef exécutif et Meilleur Ouvrier de France et Nicolas Davouze (Bocuse d'Or France), tandis que Pascal Paulze, chef-sommelier, MOF lui aussi, défend aujourd'hui comme hier son impeccable savoir et sa vie rêvée des vins.

Un midi à L'Oasis est une aubaine. Inutile de monter dans les tours, au menu dégustation où habitent l'oeuf brouillé au caviar, la truffe surprise et foie gras de canard ou le loup en croûte " Golfe du Lion ", breveté Fernand Point-Louis Outhier, au parfum de Provence (basilic, barigoule, estragon...). Celui du déjeuner est un beau voyage avec les asperges de Pertuis, oeuf bio à la feuille d'or et jeune comté, la sole des Sables d'Olonnes, tendre texture, acidulé de l'oignon rouge, sauce petits pois, le quasi d'agneau des Alpilles à la cuisson d'horloger, jus de fèves et gnocchis aux herbes, enfin un duo d'équilibre kiwi-basilic avec noisettes et parfait glacé.

LES "LIEUX BARBOSSI "

On relit alors le ressenti de l'été dernier : une certaine MOF attitude qu'on aime caricaturer, l'assiette rangée, technicienne, prévisible... Tout cela s'est estompé, un autre plaisir s'installe, entre émotion et construction. À condition de ne pas se tromper au prochain carrefour. Les clients, l'économie, l'époque pardonnent peu aux gastronomes installées quand trop d'offres et d'envies nouvelles éclosent partout. Le Moulin de Mougins de Roger Vergé ou La Bonne Auberge de Jo Rostang sont entrés dans l'histoire, chers disparus d'un âge d'or qu'on ne doit pas réécrire, d'autres se démontent. L'Oasis, chanceux, a trouvé qui investir, des chefs méticuleux, pas des clivants querelleurs, un service bien conduit. Revu et allégé, le décor, moins " green " - il y a le patio aux frondaisons chics pour ça - est parsemé de

tableaux et sculptures puisés dans les collections d'Iskandar Safa (Arman, Sosno, Koenig, Theunissen...) et l'assiette de présentation s'inspire du graphisme années trente créé par René Crevel.

L'art passe à table, la maison soigne le style et l'image, une cohérence s'esquisse entre les " lieux Barbossi " (table gastronomique, hôtel et bistrot à L'Ermitage, restaurant Riviera, golf, vignoble aux cuvées nature, oliveraie...). Il reste à calmer certains prix, déjà revus à la baisse mais encore en haute mer. Le menu de midi appelle à la sagesse, alors pourquoi pas un du soir sous les 100 euros€? Ce ne serait pas démontér cet Oasis au sérieux indéniable qui pousse discrètement vers la sortie la caravane des desserts et préfère élargir sa clientèle que cultiver ses reliques.

LES HOMMES DE L'ART

Saveurs, textures, le menu déjeuner est un beau voyage.

PAR JACQUES GANTIÉ

jacquesgantie.com

#INFORMATIONS

L'Oasis.

6 rue Jean-Honoré Carle. À Mandelieu-La Napoule.

Menus 69 e (déjeuner), 135 e et 190 e.

Fermé dimanche et lundi.

Rens. 04 93 49 95 52.

oasisetoile-mandelieu.fr et domainedebarrassi.com

(Photos J. G.)