



## Grand ouest L'ESSENTIEL DE L'ACTU

# Le Gault&Millau d'or pour le chef Stéphane Raimbault

**MANDELIEU**

Depuis presque 30 ans à la tête de l'Oasis, le chef déjà doublement étoilé vient de se voir remettre la distinction ultime de l'autre guide gastronomique de référence

**P**as le temps de se reposer sur ses lauriers. Le grand chef napoléonien aurait pourtant de quoi se friser les moustaches avec encore une nouvelle distinction gastronomique. Et pas l'importe laquelle, puisqu'après avoir décroché sa deuxième étoile au guide Michelin, il vient de se voir remettre mardi dernier au Domaine de Manville des Baux-de-Provence ce qu'il considère lui-même comme le « summum des prix » du Gault&Millau. À savoir une gigantesque coupe en or pour l'excellence de sa table du restaurant l'Oasis qu'il dirige depuis maintenant 27 ans. Une récompense seulement décernée à six grands chefs en France. Sans négliger les fondamentaux, ce chef n'a pas hésité il y a presque un an à s'associer avec le Domaine de Barbossi pour ouvrir un nouveau chapitre gagnant. Il a pris la forme d'un bistrot au sein de l'hôtel "Ermitage de l'Oasis".

Il revient pour nous sur cet honneur qui lui a été fait, sa carrière et sa vision de la gastronomie.



Mardi dernier au Domaine de Manville, aux Baux-de-Provence, lors de la remise du Gault&Millau d'Or au chef de l'Oasis Stéphane Raimbault (*chemise bleue, pantalon blanc*), dans le cadre du Gault&Millau Tour PACA. (DR)

### Que représente ce nouveau prix pour vous ?

On l'a appris il y a seulement une semaine. C'est beaucoup de joie, de fierté, de satisfaction aussi pour mes collaborateurs et moi-même. C'est un honneur aussi inattendu qu'impromptu. Un prix qui émane de Gault&Millau compte d'autant plus que ce guide est en pleine évolution depuis quelques années. Il a su de se démarquer. Avec des notes quasiment en flux tendu. Ils vont au devant des restaurateurs en faisant ce grand tour de France.

Et c'est pour cela que ça me fait d'autant plus plaisir. J'ai reçu ce prix en présence de pas mal de mes anciens, comme Christophe Bacque du Castellet [vient d'avoir sa 3<sup>e</sup> étoile au Michelin], Mathias Dandine, Julien Gleize. Tous sont passés à l'Oasis.

### Pour ceux qui n'ont pas encore eu l'heur de déguster votre cuisine, comment la définiriez-vous ?

Comme disait notre maître à tous feu Paul Bocuse, « il y a deux sortes de cuisines : y a la bonne et

la mauvaise ». Après, chaque chef a son interprétation, sa sensibilité, selon ses souvenirs conscients ou inconscients. Une règle d'or qu'elle soit faite avec bonheur, avec de bons produits (je me rends au marché chaque matin) et tout de même une bonne technique. À 62 ans, j'ai connu la cuisine classique de mes débuts, j'ai appris à épouser le terroir provençal. Je suis en contact permanent avec les pêcheurs de la baie de Cannes, les producteurs du Var et du pays de Grasse. Si bien que ma cuisine

reflète les saveurs d'ici. Et puis, ce que j'ai appris après dix années passées au Japon, m'a amené à travailler la cuisine « fusion » que je pratique depuis près de 30 ans maintenant ! Pas pour céder aux sirènes de quelques modes que ce soit, mais par uniquement par la légitimité de mon parcours.

**Comment arrive-t-on à tenir sur la durée ? On dit que vous êtes particulièrement pugnace, rigoureux.**

Quand vous êtes chef de cuisine et d'entreprise, il faut bien réunir quelques qualités de leadership. C'est difficile, je m'y emploie. Pour faire une comparaison avec une équipe de football, il faut être à la fois le chef de l'équipe, l'entraîneur, mais aussi le propriétaire du club ! Alors, c'est sûr qu'il faut avoir un peu de tempérament. Et surtout être animé par une passion farouche.

### De nouvelles têtes viennent de compléter votre brigade

On est en phase de transmission. L'un d'entre eux est Meilleur Ouvrier de France, de la même promo que Christophe Bacqué (2004). Il s'agit d'Alain Montigny et le second, son adjoint que j'ai aussi recruté – Nicolas Davouze –, a, après un très beau parcours dans les plus grandes maisons de France, est Bocuse d'Or France 2014 ! Une relève efficace est assurée avec moi à leur côté encore quelques années.

**PROPOS RECUEILLIS  
PAR THOMAS PEYROT  
tpeyrot@nicematin.fr**