



Nouvelle vie pour l'Oasis à Mandelieu



Le restaurant gastronomique a rouvert ses portes sous la direction du chef Alain Montigny, épaulé par Nicolas Davouze et Pascal Paulze.

L'Oasis n'est plus un mirage. Cette institution, vieille de plus 60 ans, a rouvert ses portes début février. Stéphane Rimbault, ancien propriétaire, a officialisé la vente de l'Oasis à la société FIMAS. C'est Alain Montigny, chef étoilé et Meilleur ouvrier de France, qui reprend le flambeau. Pour ce faire, ce nouveau chef exécutif s'est entouré de Nicolas Davouze, récompensé par un Bocuse d'Or, en tant que chef exécutif adjoint et Pascal Paulze, sommelier et Meilleur ouvrier de France également.

Une refonte du lieu

Nouveau propriétaire, nouvelle décoration. Alain Montigny ne s'est pas seulement installé avec ses cuisiniers. C'est tout un nouvel univers graphique qui l'a accompagné dans cette réouverture. « *Nous avons choisi 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 plus culturelle* » explique la nouvelle équipe dans un communiqué. Une identité accentuée par l'ajout de tableaux de collection, de sculptures, le tout dans un décor style Art Déco qui définit si bien l'Oasis. Saupoudrez le tout avec la cuisine haut-de-gamme, créative et innovante du nouveau chef, cela donne un lieu unique dans lequel Alain Montigny s'est investi corps et âme car pour lui, *"la bonne cuisine, c'est un moment de partage et d'émotions"* .