



Deux Meilleurs Ouvriers de France à l'Oasis !

A l'heure où L'Oasis sort de son hibernation annuelle, la nouvelle année commence sous le signe de la détermination. « Il n'est de richesses que d'hommes », écrivait Jean Bodin. Inspiration. Pour le Chef Stéphane Rimbault, 2018 sera une année de talents. Les équipes joyeuses et dévouées de L'Oasis sont maintenant entourées de deux Meilleurs Ouvriers de France. **Pascal Paulze**, le fidèle Chef Sommelier, M.O.F. 2015, continuera de pousser ses flacons extraordinaires ainsi que la qualité du service en salle. En cuisine, **Alain Montigny**, M.O.F. 2004 (un cru particulièrement célèbre) a récemment rejoint en qualité de quatrième mousquetaire la fratrie des Chefs Rimbault. Cet ancien de la bande à Fréchon, qui a fait ses classes chez Constant et reçu une première étoile au Carmontelle en 2008, sera un atout précieux dans l'exécution et le développement de la cuisine du restaurant gastronomique.



De gauche à droite: Pascal Paulze, Stéphane Rimbault, Alain Montigny