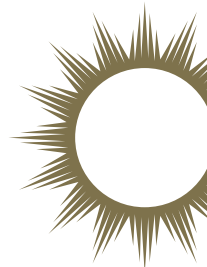




L'OASIS

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
DOMAINE DE BARBOSSI



BAIE DE CANNES - 06210 MANDELIEU-LA NAPOULE



*L'Oasis**
Réouvre ses portes

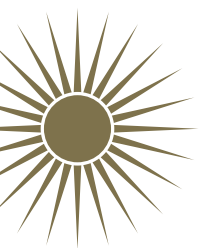
MERCREDI 6 FÉVRIER 2019

LES CHEFS ALAIN MONTIGNY, MEILLEUR
OUVRIER DE FRANCE & **NICOLAS DAVOUZE**,
BOCUSE D'OR FRANCE, SONT HEUREUX DE
VOUS ACCUEILLIR POUR LA RÉOUVERTURE
DU RESTAURANT GASTRONOMIQUE ÉTOILÉ
L'OASIS*



RESTAURANT GASTRONOMIQUE L'OASIS

6 rue Jean-Honoré Carle, 06210 Mandelieu-La Napoule
+33 (0)4 93 49 95 52 - www.oasisettoile-mandelieu.fr

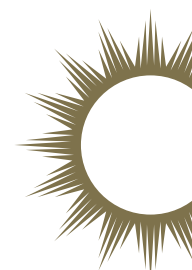


ALAIN MONTIGNY

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE
CHEF EXECUTIF UNE ÉTOILE DE NOS RESTAURANTS

NICOLAS DAVOUZE

BOCUSE D'OR FRANCE E - CHEF SECOND DE NOS RESTAURANTS



Alain Montigny est né sous une bonne étoile. Cet ancien de l'école de Christian Constant & d'Eric Fréchon, a su gravir les échelons vers les sommets de la gastronomie. Au fil des années, la rigueur et le raffinement qu'il porte à ses créations culinaires ont émaillé son parcours de prix prestigieux. Ainsi, il remporte le titre tant convoité de Meilleur Ouvrier de France 2004, accédant quatre ans plus tard à l'éclatante récompense d'une première étoile au Guide Michelin.

En 2018 il pousse pour la première fois avec Nicolas Davouze, Bocuse d'Or France et chef second, les portes de la villa rue Jean-Honoré Carle pour découvrir l'Oasis, restaurant emblématique aux infinies nuances et magique par nature. Il devient le Chef Exécutif des trois adresses culinaires du Domaine de Barbossi : L'Oasis, son Bistrot et Le Riviera Golf Restaurant. C'est un monde entièrement dédié au plaisir des papilles qui fleurit entre le restaurant étoilé, le Bistrot de l'Oasis et la boutique pâtisserie de l'Oasis... Autant de façons de découvrir L'Oasis du Domaine de Barbossi et de céder à la tentation. La longue et belle histoire gourmande se poursuit !

