

LA GASTRONOMIE FRANÇAISE ÉCRIT UN NOUVEAU CHAPITRE GOURMAND À MANDELIEU-LA NAPOULE DÈS LE 12 JUIN 2021



COLLECTION BARBOSSI

"L'Art de vivre depuis 1954"

Niché au cœur du petit village de pêcheurs de La Napoule dans la Baie de Cannes, L'Oasis est cette maison emblématique lancée dès 1954 par le chef Louis Outhier, l'un des chefs les plus renommés des années Bocuse auréolé d'une troisième étoile au guide MICHELIN France.

En 1992, l'audace de trois frères : Stéphane, Antoine et François Rimbault fait perdurer l'adresse gastronomique sous les feux de l'excellence à la française. Outre la conservation de deux étoiles au guide MICHELIN, le restaurant s'inscrit dans le guide Gault & Millau avec trois toques et entre dans les clubs fermés des Grandes Tables du Monde et des tables Relais & Châteaux.

25 ans plus tard, l'acquisition de L'Oasis par le groupe Collection Barbossi dont l'art de vivre est le maître mot, est synonyme d'une nouvelle ère. L'Oasis poursuit son aventure dans une nouvelle dynamique en invitant à la tête de sa cuisine un jeune chef étoilé, Nicolas Decherchi. Au-delà d'une signature culinaire, il s'agit pour cette grande maison de revoir jusqu'aux moindres détails de son décor...



L'OASIS

"Le nouvel Oasis"

Entièrement réinterprété et rénové par des architectes, décorateurs et artisans passionnés, L.Oasis a opéré un profond changement.

Le nouvel Oasis plonge ses hôtes dans un univers intimiste, alliant inspirations contemporaines et méditerranéennes, matières nobles et naturelles, oeuvres d'art et senteurs de son jardin pour que naissent tous les plaisirs des sens.

L'adresse iconique retrouve alors sa splendeur et révèle son nouvel écrin : élégante expression de l'esprit provençal et de l'art de vivre à la française.

"Sous une bonne étoile"

Dans cette nouvelle atmosphère, la gastronomie a été confiée au chef Nicolas Decherchi.

Élève de Bruno à Lorgues et ancien de Georges Blanc, Alain Ducasse, Philippe Labbé ou encore Éric Fréchon, il décline, au rythme des saisons, une palette d'émotions gourmandes avec une signature contemporaine.

Ce natif du var, fort de ces expériences uniques et enrichissantes qui vont voir son savoir-faire s'affiner et sa technique se perfectionner, crée en 2013 son propre univers étoilé au restaurant Paloma à Mougins où il obtient 2 étoiles au guide MICHELIN France en 2 ans et demi.

Aujourd'hui au piano du mythique restaurant L.Oasis, Nicolas Decherchi signe ses assiettes de modernité et nouvelles techniques, mêlant les produits d'artisanat et du terroir à ceux d'exception, évoquant les émotions d'antan sans pour autant oublier le présent..



L'OASIS



"Chefs d'orchestre"

Le concert gastronomique du 6 rue Jean-Honoré Carle sera un passage de choix pour gourmets et gourmands en quête de nouvelles expériences et de riches moments gustatifs.

Côté sucré, le chef pâtissier Mathieu Marchand joue des goûts, couleurs, textures et températures pour ponctuer le repas de ses desserts en toute légèreté tandis que le sommelier et Meilleur Ouvrier de France 2015 Pascal Paulze parfait l'alliance avec sa fine sélection oenologique.



L'OASIS





L'OASIS

6 rue Jean-Honoré Carle
06210 Mandelieu-La Napoule
+33(0)4 93 49 95 52 / contact@oasis-mandelieu.fr

OUVERTURE

Déjeuner :

le samedi de 12 h 00 à 13 h 30

Dîner :

du jeudi au samedi de 19 h 00 à 20 h 30

Les horaires de service évolueront au gré des dispositions gouvernementales.



COLLECTION BARBOSSI