



Mandelieu-la-Napoule (06) L'Oasis fête ses 60 ans

par webmaster le 21-02-2014

Mandelieu-la-Napoule (06) Cette table historique de la Côte d'Azur - de Louis Outhier à Stéphane Raimbault - fête ses 60 ans, défend ses valeurs et défie la conjoncture.

(Stéphane Raimbault - ancien élève de l'Ecole hôtelière de Paris Jean Drouant - promotion 1975) n.d.l.r. promatel)

Stéphane, Antoine et François Raimbault : une âme, une cuisine, un style.

Sur la carte des grandes tables de la Côte d'Azur, L'Oasis de Stéphane, Antoine et François Raimbault, qui fête ses soixante ans en 2014, est une référence. Dans les années 1960, il est alors le fief de Louis Outhier, comme le Moulin de Mougins est celui de Roger Vergé. Le décor du restaurant est une

signature unique et singulière avec patio, jardin et jeux d'eau... Une oasis !

La cuisine triplement étoilée par le *Michelin* dès 1970 est aussi créative, voyageuse. C'est cette maison à la forte identité que Stéphane Rimbault découvre en 1982. *'J'avais 24 ans et j'étais 'sur le marché' après avoir obtenu 2 étoiles chez Gérard Pangaud à Boulogne-Billancourt. Louis Outhier cherchait un chef pour l'hôtel Plaza d'Osaka où il avait succédé à Paul Bocuse comme consultant. Je n'ai pas hésité.'* Le test se déroule à L'Oasis : jambonnettes de volaille aux écrevisses servies à Louis Outhier et son épouse, puis un menu dégustation soumis au jugement de son chef, Jean-Marie Meulien. Bon pour le Japon ! Stéphane Rimbault y reste neuf ans, confortant son propre style et défendant l'institution, même lorsqu'elle est prise dans les turbulences jusqu'à devoir fermer en 1988. *'J'étais devenu consultant d'un restaurant qui n'existait plus !'*

L'Oasis renaît, non sans mal, sous mandat japonais avec Louis Outhier devenu conseiller de sa propre maison et Stéphane Rimbault, de retour d'Osaka, appelé aux commandes fin 1990 *'Lorsque j'ai ouvert en juin 1991, en pleine guerre du Golfe, la crise était violente et personne ne croyait en nous.'* Mais Stéphane Rimbault, qui a carte blanche des propriétaires japonais, récupère 2 étoiles dès 1992. Sept ans plus tard, il rachète l'affaire. La décennie 1999-2009 incarne une gastronomie toujours conquérante dans un contexte général qui n'a pas encore basculé.

L'AUTOMNE. L'OASIS.



Les violons de l'automne chantent à L'Oasis. C'est une chanson aux notes de sous-bois que fredonne Stéphane Rimbault, entre cèpes, trompettes, truffes et marrons. Voici une partition noble où foie gras, huîtres, oursins, coquilles Saint-Jacques, King crab et la rougissante Gamberro Rosso chassent le cerf, pour surveiller l'envol d'une caille façon ortolan ! Les feuilles tournoient dans le vent et hop ! Stéphane Rimbault fait tourbillonner les saveurs de l'été indien autour de vos déjeuners et dîners azuréens : entre terre et mer, c'est la Méditerranée qui se réchauffe à la table de L'Oasis.

MENU NAPOULOIS

• OURSIN DE PÊCHE LOCALE
En Gelée Marine Anisée

• MARRON SURPRISE DE FOIE GRAS DE CANARD À LA VANILLE
En Gelée au Vin de Sauternes, Cèpes et Jambon de Magret

• CAPPUCINO D'UNE BISQUE CRÉMEUSE DE HOMARD ET CHOU-FLEUR AU CURRY
Quenelle de Langoustines et Broccoli Romanesco

• FINES AIGUILLETES DE MAGRET DE CANARD DES LANDES À L'ARMAGNAC ET AUX RAISINS
Pomme Fourrée de Polenta au Gorgonzola, Poêlée de Champignons

• CARAVANE DES DESSERTS,
Tartes, Gâteaux et Entremets
Mignardises et Guimauves



L'Étage : la bonne idée bistrot

'Jusqu'à fin 2008, tout allait bien, mais en janvier 2009 nous avons enregistré une baisse de 25 % du chiffre d'affaires, dit Stéphane Raimbault. J'ai alors décidé d'ouvrir un bistrot au sein de l'établissement. Je ne le regrette pas : L'Étage représente aujourd'hui 20 % du chiffre.' L'Oasis, propriété de l'un des derniers étoilés indépendants, s'adapte sans dévier de sa ligne. *'La maison en a vu d'autres et même si la crise dure, dans un contexte plus sévère que celui des années 1990, notre gastronomie est un atout et un rempart, assure le chef. On vient chez nous pour une qualité de cuisine, une âme, une atmosphère et le sens du détail : des conseils de Pascal Paulze, chef-sommelier, au voiturier ou à la boutique-pâtisserie. Le nombre de clients est sans doute en recul mais les comportements ont peu changé et le prix moyen du couvert [200 € le soir, 100 € à midi et 50 € au bistrot, NDLR] reste stable. Il y a toujours des amateurs pour*

le menu prestige à 240 €. La Côte d'Azur est une valeur sûre dans le monde -

selon les saisons, 70 % de notre clientèle est étrangère - et notre réputation est intacte. Mais il faut plus que jamais être dans sa maison et imaginer des solutions nouvelles.'

Un menu-carte à 59 € (au déjeuner) permet ainsi de découvrir cette grande

table et, pour le 60e anniversaire, un menu spécial (76 €) est proposé une grande partie de l'année. C'est cela, L'Oasis : longue route et réponses d'une PME dont la masse salariale représente près de 50 % du chiffre d'affaires.

'Pour la première fois depuis que j'ai acheté le restaurant, nous avons été déficitaires en 2013, de 2,7 %, reconnaît Stéphane Raimbault. Mes inquiétudes sont celles de bien des professionnels, mais je suis optimiste : notre trésorerie est saine et notre gestion raisonnable.' Les clés de la sagesse pour passer les caps difficiles.

Jacques Gantié

Dates et repères

1999 - L'année de l'achat de L'Oasis, le restaurant emploie 26 personnes et réalise un chiffre d'affaires de 17,62 MF

2009 - Création du bistrot L'Étage

2010 - Stéphane Raimbault est élu chef de la décennie Provence-Côte d'Azur au 24e salon Agecotel de Nice.

2011 - L'Oasis fête 20 ans de cuisine étoilée

2013 - Avec 49 CDI à l'année, L'Oasis réalise 3,78 M€ de chiffre d'affaires (69 % pour le restaurant, 20 % au bistrot, 11 % à la boutique)

L'Oasis

6 rue J. H. Carle

06210 La Napoule

www.oasis-raimbault.com

Tél. : 04 93 49 95 52

Email : contact@oasis-raimbault.com