

JUILLET

Vendredi 3

Loup en Barigoule d'Artichaut à la Rhubarbe

Réervations : T. 04 93 49 95 52 - commercial@oasis-raimbault.com**Retour au menu principal, cliquez [ICI](#)****LE MOIS DES COPAINS DE L'OASIS**

" Des bateaux j'en ai pris beaucoup,
 Mais le seul qui ait tenu l'coup,
 Qui n'ait jamais viré de bord,
 Jamais viré de bord,
 Navigait en père peinard,
 Sur la grand-mare des canards,
 Et s'app'lait les copains d'abord,
 Les copains d'abord...."

- Georges Brassens, Les Copains d'Abord.

Eh oui, nous faisons un métier de partage où les amitiés fidèles se lient et s'entretiennent autour de la table. Ce mois-ci, ils étaient au rendez-vous, les copains !

Tout a commencé avec le tandem Bernar-Perrin (et leurs charmantes épouses, bien sûr !) qui nous ont rendu visite et bien aidés par la suite :

A lire dans l'**Email Gourmand**, Gérard & Michèle Bernar ainsi que dans **Télé Monaco**, Christian Perrin.



Puis, ce sont des **Epicuriens**, des vrais, qui ont fait chavirer tout L'Oasis...

"Le chef Stéphane Raimbault ayant accepté de privatiser la totalité de son restaurant doublement étoilé **L'Oasis** pour recevoir le 3ème chapitre de L'Ordre des Epicuriens Côte d'Azur & Monaco, nous avons pu accueillir 86 convives, dont 11 journalistes, 9 membres fondateurs, 15 membres et 51 invités.

Au cours de cette soirée, ont été intronisés 12 nouveaux membres, selon le protocole habituel de l'Ordre des Epicuriens, entre l'apéritif et le dîner.

Le dîner concocté par le chef Raimbault était extraordinaire tout au plan organoleptique qu'esthétique. Pascal Paulze, Chef Sommelier de L'Oasis et Meilleur Ouvrier de France, a brillamment commenté les accords des mets et des vins." - Philippe Chavaroc, Président de l'Ordre des Epicuriens.



Photo 1. Trilogie Gourmande au Gré du Moment. Photo 2. Philippe Chavaroc et Stéphane Raimbault



Photo 1. Le restaurant étoilé. Photo 2. Soleil Levant de Poisson Cru "Souvenir d'Osaka".
Photo 3. Déclinaison Gourmande du Chef de Pâtisserie, François Raimbault.



Cérémonie d'intronisation des nouveaux membres.

Et pour la finale, notre très fidèle copain, Michel Bouït, venu d'Outre Atlantique, comme chaque année, avec ses **Disciples d'Escoffier - USA...**