

La Napoule Le [Restaurant](#) L'Oasis accueille l'Ordre des Épicuriens Côte d'Azur & Monaco



Tags : [Cannes](#), [Restaurants](#)

Écrit par SG

Vendredi, 27 Février 2015 10:27

L'Oasis, le [Restaurant](#) doublement étoilé de La Napoule et son chef Stéphane Rimbault ont accueilli l'Ordre des Épicuriens Côte d'Azur & Monaco pour une soirée gastronomique.



OASIS ÉPICURIENS GASTRONOMIE - Le jeune **Ordre des Épicuriens Côte d'Azur & Monaco**, créé en juillet 2014 à l'initiative de Philippe Chavaroc, son président et de quelques amis, tous disciples d'Épicure et passionnés de gastronomie, avait choisi le [Restaurant](#) L'Oasis de **Stéphane Rimbault**, un des membres de la première heure, pour leur troisième réunion conviviale et gourmande. La soirée commença par la très officielle cérémonie d'intronisation des nouveaux membres et quelques messages de félicitations au chef Stéphane Léger, membre fondateur, pour la toute nouvelle étoile Michelin qu'il vient d'accrocher à L'Archange, son [Restaurant](#) de Saint Raphaël et à Pascal Paulze, le chef sommelier de L'Oasis pour son récent titre de Meilleur Ouvrier de France Sommelierie.

Après les discours, les 80 convives purent ensuite apprécier le splendide apéritif servi dans le patio et accompagné par le Champagne Charles Mignon que Bruno Mignon était venu présenter. Après ce savoureux prélude, la symphonie fantastique du maître des saveurs Stéphane Rimbault pouvait

égrener ses premières notes, des notes marines autour d'une huître, d'un saumon mariné et d'une mousse d'oursin bientôt suivies par un « Soleil levant de poisson cru « Souvenir d'Osaka », salade de riz au shiso et chou chinois » accompagné d'un pain au wasabi. La subtilité des alliances et la délicatesse des goûts signaient ce premier plat aux inspirations nipponnes.



Cliquez sur les photos pour les agrandir



Poursuivant ses gammes marines, le chef nous émerveilla d'un « Cappuccino de Noix de saint Jacques, vernis et couteaux à la citronnelle, haricots volants et chanterelles à l'étuvée » accompagné d'un pain aux algues. De la rencontre entre sa ville natale de La Rochelle et le Japon où il séjourna, le chef nous transportait dans son univers poético-gourmand délicat et aérien. Le « Filet de veau et escalopine de foie gras au gingembre et poivre vert frais, ananas Victoria et travers caramélisés, salsifis persillés » continua son enchantement Est-Ouest. Du grand Art que les Épicuriens savouraient avec recueillement et gourmandise. Chacun des plats était accompagné par une cuvée différente de champagne de la maison Charles Mignon présentée et commentée par le chef sommelier Pascal Paulze.





Alors que les appétits semblaient rassasiés, la « Gourmandise crousti-moelleuse « Combava et Gianduja, sorbet yuzu » titilla les papilles et enthousiasma les palais. Un Lerincello, limoncello produit sur les îles de Lérins, vint accompagner de ses douceurs citronnées ce délicat dessert.

Le chef pouvait venir recueillir les compliments des Épicuriens, comblés par cette sublime expérience gastronomique.



Ordre des Épicuriens Côte d'Azur & Monaco
siège social : hôtel le daya 5* - golf de Roquebrune - cd7
83520 Roquebrune-sur-Argens -
administration : 176 rue de la Garonne - 83700 Saint-Raphaël
tél. 04 94 55 23 60 - ordredesepicuriens@gmail.com

Restaurant L'Oasis
2 étoiles Michelin

Stéphane, Antoine et François Rimbault

6 Rue Honoré Carle

06210 Mandelieu La Napoule

France

Tel: +33 (0) 4 92 97 31 83

www.oasis-rimbault.com

www.lecercledesepiciens.fr/

Copyright ©2015 NRV Nice Rendezvous. Tous droits réservés.



Toutes les actualités les plus récentes de **NRV. NiceRendezVous**, le site de rencontre avec les événements, la culture et l'histoire de **Nice, de la Côte d'Azur et de la Principauté de Monaco**, sont présentées ici par **Google actualité**.