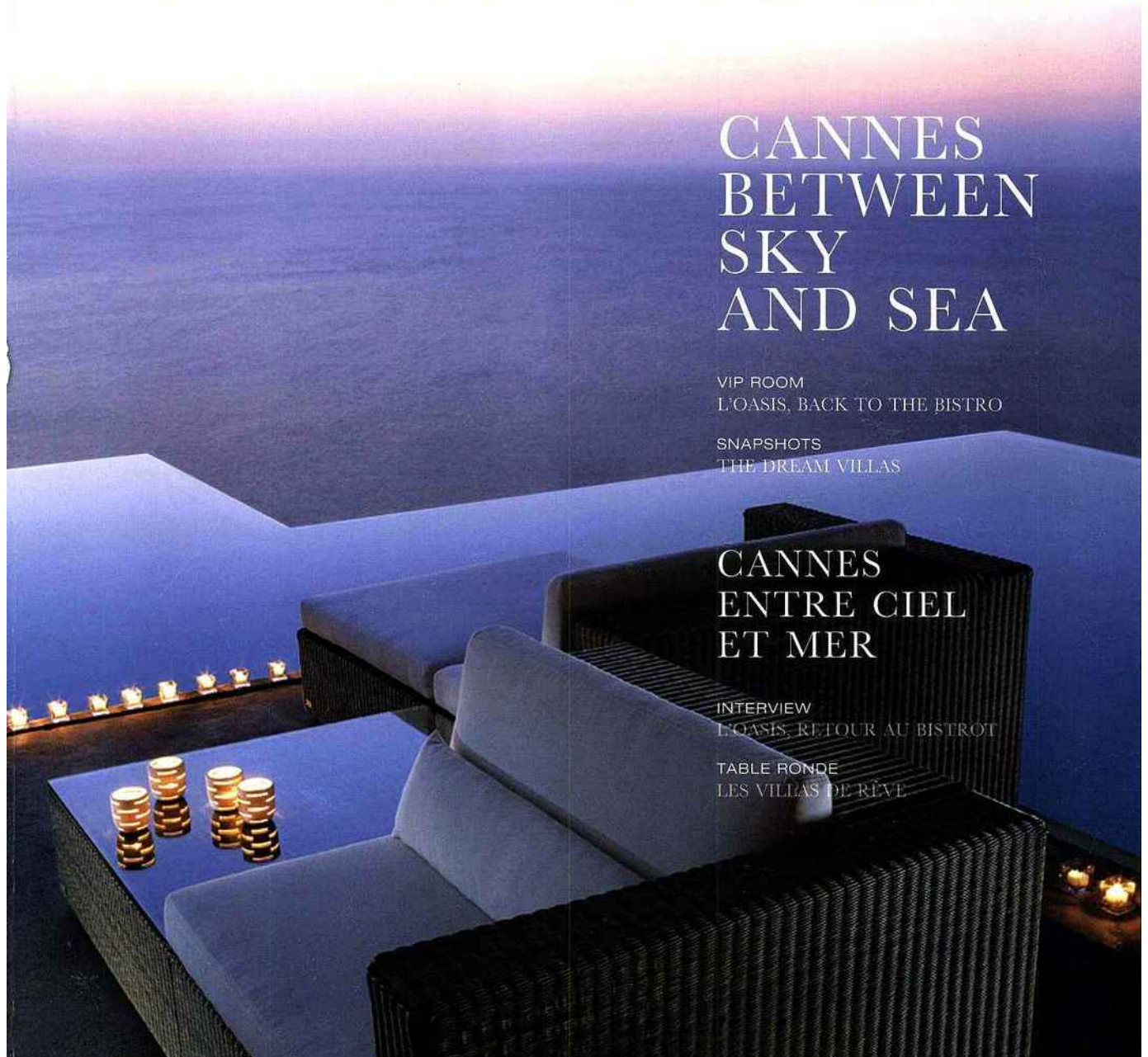




THE ULTIMATE REAL ESTATE OF THE FRENCH RIVIERA



# CANNES BETWEEN SKY AND SEA

VIP ROOM  
L'OASIS, BACK TO THE BISTRO

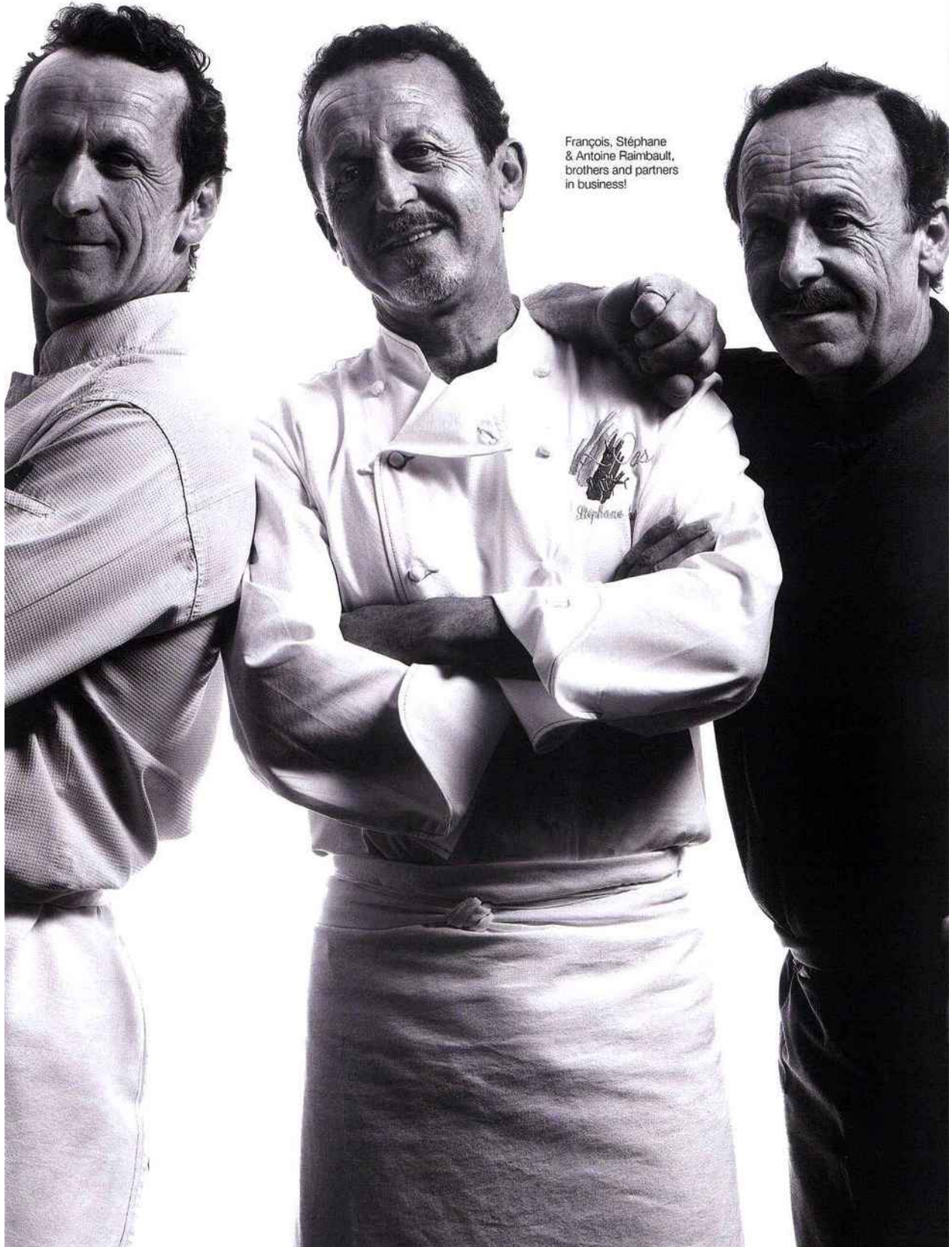
SNAPSHOTS  
THE DREAM VILLAS

## CANNES ENTRE CIEL ET MER

INTERVIEW  
L'OASIS, RETOUR AU BISTROT

TABLE RONDE  
LES VILLAS DE RIVE

VIP ROOM



François, Stéphane  
& Antoine Raimbault,  
brothers and partners  
in business!

# BACK TO THE BISTRO

*Stéphane Raimbault has been in charge of L'Oasis restaurant in La Napoule for twenty years. This institution is part of the Relais & Châteaux - a collection of beautiful hotels and restaurants around the world - and has two Michelin stars. But there is no question of him resting on his laurels. In partnership with his brothers, Antoine and François, he has created up from L'Oasis the bistro L'Etage, slumming it every day by providing bistro favourites!*

## RETOUR AU BISTROT

*Voilà vingt ans que Stéphane Raimbault est aux commandes du restaurant L'Oasis à La Napoule. Une institution, membre des Relais & Châteaux et deux étoiles Michelin. Mais pas question de s'endormir sur ses lauriers. Associé à ses frères Antoine et François, il a créé au-dessus de L'Oasis le bistro L'Etage, qui encanaïlle chaque jour la cuisine bourgeoise !*

### **Running a gastronomic restaurant was not enough for you, is that why you decided to add the bistro to it?**

Let's get to the crux of it, L'Etage is the product of the economic crisis... Do you remember the kind of pessimism that there was at the start of 2009? Customers rarely went out to restaurants, whether they had Michelin stars or not. So rather than having staff with no work to do, I got together with my brothers and decided to use our first floor salon area to set up a bistro. This has meant that we have been able to offer a €29 menu with starter, main course and dessert, at half the cost of the lower prices at L'Oasis. The food comes from the same kitchen, the wines from the same cellar and the welcome is the same... the difference is that the menu is written on slate!

### **By opening a second, less expensive place, aren't you afraid that you've shot yourself in the foot?**

No, as even the more wealthy people don't go to gastronomic restaurants every day! We are offering two complementary products which our customers order in different circumstances. On the one hand, there is the tête de veau sauce gribiche (calf's head in a vinaigrette sauce with chopped boiled eggs, gherkins, capers and herbs) and on the other the escalopine de foie gras en verdure de blettes (small escalope of foie gras on a bed of wilted greens) or the pavé de loup laqué rôti à la braise (roasted bass fillet)... L'Etage is a true bistro. There are no table cloths and the tables are made from the wood of wine cases from 26 producers of the region. What's more, the bistro has attracted a clientele who would not have dared to enter L'Oasis.

### **The Oasis has two Michelin stars... Are three stars your natural target?**

I'm not going to lie, I would be proud to have three stars, but I don't think it's going to happen. In twenty years the economic context has changed. Three star restaurants are now more often than not the ones in luxury hotels as, above all else, they are shop windows and profitability is not a real requirement. Whereas I have to look at this as owner and company director. On the other hand, at L'Oasis, the kitchen is open and you can go and say hello to the chef before sitting down...

### **Diriger un restaurant gastronomique ne vous suffisait pas, pour que vous décidiez de lui adjoindre sa version bistrot ?**

Appelons un chat un chat, L'Etage est un enfant de la crise... Souvenez-vous de la sinistrose du début 2009, la clientèle se faisait rare dans les restaurants, qu'ils soient étoilés ou non. Plutôt que d'avoir du personnel inactif, j'ai décidé avec mes frères d'utiliser notre salon du premier étage pour y installer un bistrot, ce qui nous a permis de proposer une formule à 29€ avec entrée, plat et dessert, soit la moitié du premier prix à L'Oasis. Les plats sortent de la même cuisine, les vins de la même cave, l'accueil est le même... La différence vient de ce que la carte est remplacée par une ardoise !

### **En ouvrant une deuxième moins chère, vous n'avez pas peur de vous tirer une balle dans le pied ?**

Nou, car même les gens les plus fortunés ne vont pas dans des restaurants gastronomiques tous les jours ! Au contraire, nous proposons deux produits complémentaires, que nos clients commandent dans des circonstances différentes. D'un côté la tête de veau sauce gribiche, de l'autre l'escalopine de foie gras en verdure de blettes ou le pavé de loup laqué rôti à la braise... L'Etage est un vrai bistrot. Il n'y a pas de nappes, les tables sont faites dans le bois des caisses de vin de 26 producteurs de la région. De plus, le bistrot nous permet d'attirer une clientèle qui n'aurait pas osé pousser la porte de L'Oasis.

### **L'Oasis a deux étoiles Michelin... Les trois étoiles sont-elles votre objectif naturel ?**

Je ne vais pas mentir, je serais fier d'avoir trois étoiles, mais je crois ce ne sera pas le cas. En vingt ans, le contexte économique a changé. Les restaurants trois étoiles sont maintenant le plus souvent ceux des palaces, car ils servent avant tout de vitrine et n'ont pas de réel impératif de rentabilité. Alors que moi, je dois raisonner en propriétaire et en chef d'entreprise. En revanche, à L'Oasis, la cuisine est ouverte, on peut aller saluer le chef avant de passer à table...

[www.oasis-raimbault.com](http://www.oasis-raimbault.com)