

Mougins: un clos amoureux

Article du 25 février 2015

Une belle table de Mougins décryptée par notre correspondant de la côte d'Azur, Alain Angenost.



Matthieu et Elien © AA

Elien Demuynck, comme dans la « Belle Histoire » de Michel Fugain, descendait vers le Sud. Matthieu Lestrade, lui ne remontait pas vers le Nord. Ils se sont connus à Antibes, elle, durant un stage aux Pêcheurs de Juan-les-Pins près du Cap d'Antibes, où il officiait en cuisine. Depuis ils ne se sont plus quittés – ni à la ville, ni à la scène – et vont se marier après avoir ouvert leur première affaire à Mougins.



L'oeuf fermier © AA

Le Clos Saint Basile, leur restaurant favori sur la Côte, était en vente. Ils en ont pris possession il y a quatre mois. Après une période de rodage, quelques rafraîchissements et l'arrivée de la vinothèque, ils sont fin prêts pour une belle aventure vino-gastronomique. Matthieu a tracé son chemin avec Daniel Desavie et Alain Parodi au Cigalon à Valbonne, Michel Troisgros à Roanne, Francis Chauveau aux Pêcheurs, Sébastien Broda au Park 45 à Cannes, Éric Briffard au George V et enfin Stéphanie Le Quellec à Terre Blanche Resort Hôtel Golf Spa de Tourrettes.



L'huitre © AA

Ils ont suivie cette dernière à Paris lorsqu'elle a pris les cuisines du Prince de Galles. Matthieu fut l'un des ses brillants challengers, avec Fanny Rey, Ronan Kernan et Ludovic Turac, lors du Top chef 2011, qu'elle remporta avec brio. Dans leur nouvelle maison, Matthieu et Elien sont comme le yin et le yang, battant le chaud et le froid avec une fraîcheur très complémentaire. Elle fait rayonner la salle, en hôtesse avertie et sommelière attentionnée de ses vins de cœur. Lui, « Mister Zen », élabore une cuisine de saveur, à la fois simple et élégante, au moyen d'authentiques produits de terroir.



Le pigeon © AA

Ce qui ravit ici? L'huître, en amuse-bouche, l'œuf fermier en cuisson parfaite, topinambour en ragoût truffé, émulsion artichaut, le lapin de Bourgogne en aspic, avec carottes cuites à l'orange, sorbet moutarde à la violette, la pluma de cochon ibérique, glacé au caramel gingembre, le pigeon du Poitou cuit sur l'os, avec cuisses confites, trilogie de carottes, velours de panais: voilà quelques-uns des intitulés d'une carte alléchante.



La pluma Ibérique © AA

Il suffit d'un petit tour sucré avec une douceur exotique, panna cotta au yaourt, crème passion et sorbet mangue pour qu'il fasse bon s'attarder dans ce restaurant bonbonnière avec salon cosy, terrasse et jardin paysagé. Assurément, Peynet aurait aimé.



Douceur exotique © AA

Le Clos Saint Basile 351, Avenue Saint Basile 06250 Mougins. **Tél.** 04 92 92 93 03

Menus: 19, 24€ (dej.), 39, 54€. **Carte:** 49€

Site: www.clossaintbasile.fr

Fermé: mardi, mercredi et le samedi midi