

Le clos Saint-Basile à Mougins. Un succès prometteur



Depuis le 25 octobre dernier, Matthieu Lestrade et Elien Demuyneck ont pris la suite de Caroline et Benoît Dargère. Avec un certain succès.

En ouverture : Matthieu Lestrade et Elien Demuyneck

L'ESSENTIEL. "C'était notre restaurant préféré" confie Matthieu Lestrade "et l'été dernier, lorsque nous avons appris qu'il était à vendre, nous n'avons pas hésité". Après quelques travaux, réfection du bar, installation d'une vithèque, le couple a accueilli ses premiers clients, Matthieu en cuisine et sa compagne et future épouse Elien, sommelière, pour diriger la salle, avec un large sourire.

Le jeune chef niçois, qui a effectué ses études culinaires au lycée Paul Augier à Nice, est connu des téléspectateurs pour sa participation à Top chef en 2011, le millésime qui avait consacré Stéphanie Le Quellec et fait connaître Fanny Rey et Ronan Kernen. Mais il a surtout fréquenté de belles maisons et côtoyé d'excellents professionnels, étoilés Michelin, Le Cigalon à Valbonne, comme stagiaire, avec Alain Parodi et Sébastien Broda, Troisgros à Roanne, Les pêcheurs au Cap d'Antibes, avec Francis Chauveau et Hervé Busson, Le park 45 à Cannes avec Sébastien Broda, le George V à Paris, avec Éric Briffard, Terre blanche à Tourrettes, comme 1er chef de partie, avec Stéphanie Le Quellec.

Aujourd'hui, sa cuisine est à son image, posée, réfléchie, sans artifice, allant à l'essentiel, comme cet œuf bio parfaitement cuit, posé sur une brunoise de topinambours et nimbé d'une émulsion artichaut, ces encornets juste sautés à la plancha, poivrons comme une piperade, émulsion chorizo ou comme ce tendre pigeon du Poitou, cuit sur l'os, cuisses confites, jus court, escorté d'une trilogie de carottes et souligné d'un velours de panais. Un repas que l'on termine sur une douceur exotique, panacotta yaourt, crémeux passion et sorbet mangue.



Encornets juste sautés à la plancha, poivrons comme une piperade, émulsion chorizo



Pigeon du Poitou, cuit sur l'os, cuisses confites, jus court, trilogie de carottes et velours de panais



Panacotta yaourt, crémeux passion et sorbet mangue

Elien, sommelière, qui se charge de réaliser d'harmonieux accords mets et vins, est également très fière de sa vinothèque qui trône à l'entrée du restaurant. Une vingtaine de vins au verre, de beaux flacons en 75cl et 37,5cl dans les trois couleurs, permettent une découverte bachique intéressante dans de nombreuses appellations. Et n'oubliez pas d'emporter votre bouteille, si vous ne l'avez pas terminée.



Elien Demuyne et Matthieu Lestrade devant leur vinothèque

• **Le clos Saint-Basile**
351, avenue Saint-Basile 06250 Mougins
Tél. (0)4 92 92 93 03

<http://www.clossaintbasile.fr>

info@clossaintbasile.fr

Fermé le mardi et mercredi toute la journée et le samedi midi.

Menu du marché -déjeuner- 19€ (entrée, plat ou plat dessert) et 24€ (entrée, plat, dessert). Menu carte 39€. Menu dégustation en 5 plats 54€.

Saumon d'Écosse fumé par nos soins et terrine de foie gras maison à emporter.

(photos Gérard Bernar)

Publié le 23 février 2015