

Clos Saint-Basile à Mougins : un nouveau tandem

La cité de la gastronomie compte désormais une table de plus avec la reprise, en octobre dernier, du Clos Saint-Basile. Tandis que le chef, Matthieu Lestrade, officie en cuisine, sa compagne, Elien, sommelière, propose une carte des vins des plus choisies. Un duo jeune et accueillant au service de la clientèle reçue dans un décor aux tons doux et chauds.

Pour ceux qui douteraient des lignes qui vont suivre, ils n'ont qu'à cliquer sur un site célèbre afin de lire les avis des différents clients qui sont venus déjeuner ou dîner au Clos Saint-Basile depuis que Matthieu Lestrade et sa compagne Elien ont repris ce restaurant mouginois. Deux mois à peine et déjà un succès des plus prometteurs. Il faut dire que ces deux jeunes gens, outre l'amour qui les unit, partage, en parfaite harmonie, celui de la cuisine et du vin. En effet, Matthieu propose une cuisine simple, savoureuse, inventive, concoctée à partir de produits de saison, en provenance des meilleurs producteurs de la région. En salle, Elien, sommelière de formation, a sélectionné des vins confidentiels aux très belles étiquettes. Malgré leur jeune âge, l'expérience est là. Elle est le résultat de nombreux passages dans de très grandes maisons, installées aussi bien sur la Côte d'Azur qu'à Paris : «Troisgros» à Roanne, «Les

Pêcheurs» au Cap d'Antibes, «c'est là que nous nous sommes rencontrés», précise avec émotion Matthieu, puis «Le Grand Hôtel» à Cannes, «Le George V» à Paris, «Four Season-Terre Blanche» à Fayence et enfin «Le Prince de Galles» à Paris. Sans oublier la participation de Matthieu Lestrade à l'émission «Top Chef» lors de la saison 2011. Ces différentes expériences, mises bout à bout, ont apporté au couple méthode, rigueur et exigence. A ces valeurs, il convient d'ajouter la notion de respect du produit travaillé et le sens du service et de l'accueil. Le Clos Saint-Basile, par sa décoration aux tons doux et chauds, a un côté «maison» comme si vous veniez déjeuner ou dîner chez des amis. Une fois le seuil franchi, le sourire d'Elien vous accueille et vous savez déjà que vous serez les bien...venus, les bien... servis, les bien... choyés. Sans chichis. Tout simplement. Pour sa «carte ouverture», Matthieu propose en entrées : Oeuf fermier



Un décor doux et chaud avec un côté «comme à la maison»



Elien Lestrade, Mme Riccobono, Matthieu Lestrade et Jacques Riccobono, pdg du Groupe Riccobono, lors de la soirée beaujolais au Clos Saint-Basile

(Cuisson «parfaite, fregola sarda, chorizo, pesto persil), Châtaignes (en fin velouté, champignons sauvages, clémentines), Sériole de Méditerranée (en tartare, marmelade de citron vert, guacamole fumé) ou son Foie gras mi-cuit en terrine. Passons aux plats : Saint-Jacques de Roscoff au beurre mandarine et leurs raviolis ricotta citron confit, artichauts, bouillon corallé ou encore les rougets juste cuits, ou la canette de Challans... Et que dire des desserts ? Chocolat excellence, un moelleux coeur coulant, glace vanille maison ou grand marnier et manda-

rine, l'un en soufflé, l'autre en sorbet... Des douceurs qui se marient parfaitement aux... prix doux proposés. Et pour un déjeuner gourmand et gourmet, le Clos Saint-Basile propose deux formules, l'une à 19 euros (entrée-plat ou plat et dessert) et l'autre à 24 euros (entrée, plat, dessert). Les fêtes de fin d'année seront bien sûr au menu du restaurant : Réveillon de Noël à 85 euros et celui du nouvel an à 110 euros. Alors, si vous venez de lire les avis des clients sur le site, vous voyez bien que nous ne vous avions pas menti.

Gérard Clétil



Un salon très cosy pour patienter autour d'un verre avant de passer à table