



Matthieu Lestrade et Elien Demuynck ont repris Le Clos Saint Basile à Mougins en octobre 2014. Cuisine pleine saveur et vins bien choisis, la table séduit.

Mougins - France

Matthieu Lestrade

Le Clos Saint-Basile

Texte: **Hilton Sherman**

Matthieu Lestrade, jeune chef niçois, a été formé dans de belles maisons, après avoir appris ses premières bases du métier au lycée Paul Augier à Nice. Un parcours initiatique qui lui a permis de s'imprégner de la philosophie, du geste et des techniques de très bons chefs étoilés Michelin: Alain Parodi (Cigalon-Valbonne), Sébastien Broda (Park 45-Cannes), Troisgros (Roanne), Francis Chauveau (Les pêcheurs-Cap d'Antibes), Éric Briffard (George V- Paris) ou encore Stéphanie Le Quellec (Prince de Galles-Paris). Avec Elien Demuynck, sa fiancée, qu'il a connu au restaurant Les Pêcheurs, tous deux ont décidé d'entreprendre un projet commun en reprenant le Clos Saint-Basile en tout début d'automne 2014. Pour Elien Demuynck, ses études de sommellerie et son savoir-faire de maîtresse de maison lui permettent d'être le parfait complément de Matthieu, habile cuisinier. Ainsi, ce charmant couple régale une belle clientèle de

gourmets qui se passent l'adresse... Et c'est vrai, la table a vraiment du panache. Salon cosy, salles de restaurant lumineuses, petit jardin bien paysagé, au Clos l'ambiance est propice aux bons moments gourmands. La carte du moment attise les papilles: « *oeuf fermier, cuisson parfaite, petits pois à la française revisités, pickles de carottes* »; « *foie gras de canard mi-cuit en terrine poires au vin rouge, tétrogone et brioches, glace pain d'épices, asperges vertes et blanches de provence* »; « *pelamide de méditerranée en tartare, marmelade de citron vert, guacamole fumé* » (le poisson est fourni par Kevin Mamelin, artisan poissonnier à Mouans-Sartoux) ou « *pluma de cochon iberique, glacée au caramel gingembre, velours de patate douce, pak choï braisée, soja* ». Côté desserts entre autres, la vanille de Madagascar apporte son exotisme des îles au millefeuille de Benoit, sauce caramel au lait, à accompagner d'un vin du Languedoc: Le Conte des Floris

« *arés demi-sec* » 2009, tandis que le chocolat équatorien en moelleux au cœur coulant et sa glace vanille maison, joue belles harmonies avec un Madère Barbeito Bual 5 ans. On apprécie les subtiles sélections de vin d'Elien, au verre, issus de la vinothèque, ou en bouteilles, le choix joue la qualité des vignobles et l'envie de faire plaisir: « *Château La Calisse Patricia Ortelli Côteaux Varois* », « *Domaine Gavoty Côte de Provence Clarendon* » ou « *Boyd Cantenac en Margaux* ». Une table tout en bonheur côté salle, côté cuisine.

Le clos Saint-Basile

351, avenue Saint-Basile

06250 Mougins - France

Tél.: + 33 4 92 92 93 03

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

www.clossaintbasile.fr

