

Matthieu Lestrade reçoit le titre de maître restaurateur

Le chef du « Clos Saint-Basile », Matthieu Lestrade, vient d'obtenir le titre de maître restaurateur, gage de qualité en terme de fraîcheur et de « fait maison ». C'est une étape importante dans l'affirmation du Grassois de 29 ans, arrivé du « Prince-de-Galles » à Paris où il était sous-chef. Il s'est installé en 2014, et développe, avec sa compagne et sommelière Elien, une adresse à forte personnalité. Rencontre...

Matthieu et Elien, votre collaboration de couple est-elle un atout ?

Matthieu : Oui certainement. Elle est mon reflet en salle. Nous éprouvons une confiance

réiproque, avec chacun un souci de la perfection que nous retrouvons chez l'autre. Et puis, s'il y a un problème en salle ou autre, on le règle posément, ensemble.

Dans quelles circonstances avez-vous ouvert cet établissement ?

Matthieu : Cet endroit, c'était notre restaurant préféré comme clients. A l'été 2014, j'ai appelé l'ancien propriétaire et il m'a informé qu'il vendait en urgence. On travaillait à Paris alors et on



Au Clos Saint-Basile, Matthieu est le chef de la cuisine et Elien, la sommelière.

(Photo I.V.)

ne cherchait pas spécialement, mais c'était une opportunité qu'on ne pouvait pas laisser passer.

Comment avez-vous pris possession des lieux ?

Elien : On a refait la cuisine, aménagé le jardin et l'éclairage. La salle a été rafraîchie avec un effort sur l'insonorisation. Et puis, on a investi dans une vinothèque, spécialité de la maison : elle permet

un vaste choix de vins ouverts, grands vins ou vins confidentiels, à tous les prix.

Quels sont les points forts de l'établissement ?

Elien : Dans la salle, on se sent bien, un peu comme chez soi. Le jardin est pittoresque, situé à l'arrière. Ça lui donne un côté secret et intime. Et puis, un gros avantage, c'est la facilité pour se garer. Il y a aussi la façade en pierres et

le jasmin qui donnent à la maison une vraie personnalité.

Comment définissez-vous votre cuisine ?

Matthieu : Gastronomique et méditerranéenne. On essaie de consacrer les traditions culinaires de la région en les revisitant un peu, avec un maximum de produits locaux. On va mettre de la socca dans un plat, des panisses dans un autre. En ce moment, je fais

un terre-mer avec un ravioli de daube avec des rougets.

Avez-vous évolué depuis l'ouverture ?

Elien : On s'est amélioré déjà grâce à une équipe fidèle. Et puis il y a quelque chose de plus osé, dans la présentation des plats. On fait des essais. Ça marche, ça marche pas. J'ai l'impression que la cuisine de Matthieu a vraiment évolué. Il se lâche un peu plus.

Comment envisagez-vous l'avenir ?

Matthieu : On veut faire nos preuves, continuer à fidéliser la clientèle et, peut-être un jour, recevoir une autre récompense, même si on est très contents de l'avoir.

Déjà parce que c'est un gage de qualité et de fraîcheur totalement objectif.

Avoir une belle activité et être rentable. Quoi de mieux ? ! Bref, l'avenir, on le voit radieux !

ISABELLE VARITTO

Savoir +

351 Avenue Saint-Basile,
06250 Mougins
Tél. : 04.92.92.93.03.
détail du menu

sur dossaintbasile.fr