



**Portrait de Chef: Basile Arnaud.
De Cannes à Mougins en passant
par le monde...**

France, Angleterre, Etats-Unis, Australie: Basile Arnaud, Chef des cuisines du restaurant « Le Jardin » à l'Hôtel de Mougins, n'a pas hésité à quitter ses Alpes-Maritimes d'origine pour aller débusquer recettes, saveurs et savoir-faire aux quatre coins du monde avant de revenir exercer son talent à Mougins. Retour sur un parcours hors-normes.

Basile Arnaud

Originaire de Cannes, **Basile Arnaud** intègre en 1998 le lycée hôtelier Paul Augier à Nice. Il y obtiendra en 2000 son BEP CAP Cuisine, puis son CAP section Traiteur.

Fort de ces deux diplômes, il se rend à Londres en 2002 à 20 ans, pour y apprendre l'anglais, mais surtout pour pouvoir s'enrichir de nouvelles techniques professionnelles. Il intègre pour commencer le BOODLE'S CLUB, dirigé par le Chef de cuisine **Keith Podmore** qui lui propose pour commencer un poste de commis. Il est promu Chef de partie sauces en 2005.

En 2006, il quitte Londres pour les États-Unis, plus précisément à Saint-Louis où il officie comme Chef de partie au Saint-Louis Club pendant 1 an et demi sous les ordres du Maître cuisinier de France **Pierre Chambrin**.

Début 2008, il explore l'Australie et l'Asie dans la recherche permanente de nouvelles saveurs, épices, et techniques.

Il décide de retrouver sa région natale en 2009 et rapidement il officie à Mougins, au Mas Candille, en tant que Chef de partie puis comme 2ème Sous-Chef aux côtés de **Serge Gouloumes** et **David Chauvac**.

En 2014, **Arnaud Tabarec**, Chef Exécutif du Sea Sens à Cannes l'engage comme 1er Sous-Chef. Il y passera deux années.

L'Hôtel de Mougins et son restaurant « Le Jardin » représentent exactement le type de challenge à la mesure de **Basile Arnaud** et de son expérience: L'opportunité de renouveler l'identité culinaire d'un établissement renommé à la clientèle exigeante.

L'Hôtel de Mougins

A l'origine, une Bastide du 18ème siècle posée sur la colline cannoise, l'Hôtel de Mougins reçoit ses clients dans un parc arboré d'un demi-hectare. Son restaurant, « Le Jardin » propose la cuisine du **Chef Basile Arnaud**, et qui fait la part belle aux produits locaux et de saison.

Hôtel de Mougins

205, avenue du Golf

06250 Mougins (France)

Tél : +33(0)4 92 92 17 07

www.hotel-de-mougins.com

info@hotel-de-mougins.com