

## CUISINE

# Le bon feeling du Skab

**LE CHEF DE LA SEMAINE** Damien Sanchez, restaurant Skab à Nîmes.

**O**riginaire de Nîmes, Damien a toujours été attiré par la cuisine. Après l'obtention d'un CAP, puis d'un BEP et d'un Bac Pro Cuisine, il travaille à « La Cabro d'Or » (une étoile au Michelin) aux Baux de Provence, puis à « la Réserve de Beaulieu », établissement de luxe, où il restera trois ans. Damien parfait son expérience à La Rochelle auprès des chefs Coutanceau (père et fils), puis officie comme sous chef au « Castellas » à Collias. Derrière les fourneaux du Skab depuis deux ans, il signe une cuisine contemporaine et enlevée.

### Comment définissez-vous votre cuisine ?

Une cuisine authentique, « de cuisinier », pas compliquée, sans grand délire. Je me base sur la fraîcheur des produits, la saisonnalité. Ma cuisine n'est pas difficile à comprendre, on y retrouve le goût du produit. La provenance et la qualité des produits sont donc essentielles.

### Comment choisissez-vous vos fournisseurs ?

Je fonctionne beaucoup sur la confiance. Il faut un bon feeling, un contact. Je travaille avec une douzaine de fournisseurs, de bons profession-

nels en qui j'ai toute confiance.

### Un chef que vous admirez ?

M.Brulard, chef à La Réserve de Beaulieu. Il m'a marqué par sa ténacité à « faire bien », par son amour du métier, sans compromis. C'est le restaurant le plus dur dans lequel j'ai travaillé ; il y avait énormément de travail mais aussi une bonne ambiance. J'y ai appris le détail, la précision. C'est un très bon souvenir.

### Votre produit fétiche ?

La truffe. Je commence à bien la comprendre et à l'apprivoiser. En janvier et février, on propose un « menu truffes » et je la travaille avec de la viande blanche, du céleri, du panais. La volaille que j'achète chez un producteur bio, m'inspire également beaucoup, tout comme les œufs, la Saint Jaques, ou la pâtis-

serie.

### Quels sont vos plats phares ?

L'huître chaude. Quand j'étais à La Rochelle, j'ai adoré la travailler, et je la mets souvent à la carte. Un de mes desserts phares reste aussi le soufflé au citron confit et Limoncello, avec un biscuit fondant et une glace citron.

### A quelle fréquence changez-vous votre carte ?

Quatre fois par an. Parfois, en milieu de carte, on change un plat, au fil de l'arrivée des produits.

### Les guides, c'est important ?

On aimerait décrocher une étoile, et on travaille pour l'obtenir. C'est vraiment un objectif pour nous. On est déjà cités dans le Gault Millau, le guide de Hubert, et je suis Maître Restaura-

teur et membre du Collège Culinaire de France.

### Quelles sont les qualités pour réussir ?

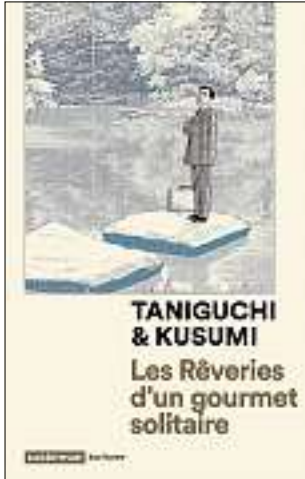
La rigueur, le courage, la persévérance. Il faut rester zen, avoir bon moral et ne jamais baisser les bras. J'ai de la chance car je travaille avec une bonne équipe. C'est important car je ne pourrais rien faire sans eux. La transmission, c'est important ? Oui, transmettre son savoir, c'est important. Je travaille avec des jeunes passionnés et j'aime leur apprendre. C'est donnant donnant : ils travaillent beaucoup et je leur apprends beaucoup.

**Béatrice Vigot Lagandré**

► Restaurant Skab, 7, rue de la République, 30000 Nîmes. Tel : 04 66 21 94 30. Menus de 31 € à 79 €.

## LIVRES

Les rêveries d'un gourmet solitaire



Si vous êtes amateur de manga, ne manquez pas de vous plonger dans *Les rêveries d'un gourmet solitaire*. Toujours en quête de nouvelles expériences culinaires, le héros nous balade de restaurants en gargotes, au gré de ses déplacements commerciaux. Et si la cuisine japonaise reste son terrain de jeu favori, il se laisse tenter par des saveurs étrangères péruviennes ou françaises, lorsqu'il est de passage à Paris. Un livre à la fois poétique et drôle. ► *Les rêveries d'un gourmet solitaire*, Taniguchi et Kusumi, Editions Casterman écritures.

## SONDAGE

### Les Français et les frites

Leader de la frite fraîche et surgelée (notamment avec son produit phare, les « Frites Tradition »), McCain, avec l'institut de sondage Opinion Way, a mené une enquête auprès des Français. On ne s'étonnera pas de découvrir que les consommateurs sont toujours très friands de frites préparées de façon traditionnelle, à la friteuse. Pour une grande majorité d'« a-frite-cionados » (74%), elles sont synonymes de déjeuner dominical en famille. C'est particulièrement le cas des 35-49 ans (80%) et des 50-64 ans (78%). Les frites évoquent aussi les soirées entre amis pour 62% des jeunes de 18 à 24 ans... Sans surprise, ce sont en majorité les 18/34 ans qui sont les plus voraces, avec une majorité d'hommes (65%)... ce qui n'empêche pas leur compagne de leur en chiper quelques-unes dans leur assiette... Comme quoi il est toujours difficile de résister à la tentation!

## SA RECETTE

### Le Loup de Méditerranée cuit vapeur en Algue Nori pointes d'asperges vertes et huître chaude citron confit et son écume, caviar des Pyrénées

Pour 10 personnes

#### INGRÉDIENTS

- 1 loup de 2,5 kg
- 1 feuille d'Algue Nori
- 20 asperges vertes
- 1 navet long
- 50g vinaigre balsamique blanc
- 5 citrons
- 10g de caviar
- 30g d'huile d'olive
- 10 huîtres
- 20g de sucre poudre
- sel, poivre

#### PRÉPARATION

Cuire les asperges croquantes, assaisonner. Tailler le navet en bâtonnets, le cuire fondant, assaisonner. Lever les filets, retirer les arêtes et la peau du poisson et le tailler en 10 portions.



Tailler la feuille de Nori en 10 bandes. Entourer chaque portion d'une bande d'algue, sel, poivre, huile d'olive, enrouler dans du film. Cuire 4 min à la vapeur.

**Vinaigrette** : presser les citrons. Faire réduire une moitié de jus avec vinaigre et sucre. Quand le mélange est sirupeux ajouter l'huile.

**Écume de citron** : prendre le reste de jus de citron, ajouter autant d'eau, émulsionner au mixeur plongeant. ouvrir les huîtres, les tiédir dans une casserole sans faire bouillir. Dresser 2 asperges et 2 bâtonnets de navet, disposer le poisson dessus, avec un peu d'écume de citron. Décorer avec caviar, huître chaude, pousse d'huître végétale, un trait de vinaigrette de citron.



## LE VIN

### Un histoire de femmes

Pas d'hésitation, pour ce loup de Méditerranée accompagné de pointes d'asperges et d'huîtres chaudes, préparé par Damien Sanchez du restaurant Skab, à Nîmes, on va jouer ton sur ton en choisissant un Costières-de-Nîmes. Avec lui, l'élégance s'invite à table. Éléance, c'est le nom d'une belle cuvée de viognier (les asperges apprécieront) et de roussanne du château Beaubois. Un domaine familial exploité par des femmes depuis quatre générations, même si aujourd'hui Fanny est accompagnée de son frère François.

C'est Marguerite qui a entamé le cycle dans les années 20. Après, il y eut Lucie, puis Jacqueline. Et le domaine a doublé sa superficie. Sur le versant sud des Costières, le vignoble, planté par les moines de l'abbaye de Franquevaux au XIII<sup>e</sup> siècle, domine les étangs de la Petite Camargue. François s'occupe des vignes, en agriculture bio, préservant la qualité des raisins, Fanny, après des études de commerce et d'œnologie et des études en Afrique du Sud, donne aux vins une part de féminité. Surtout dans cette cuvée, si justement élégante, au nez intense de notes de verveine, et les épices qui viennent parfumer une bouche veloutée et délicate. Un vin qui s'appréciera aussi à l'apéritif.



► Fanny Molinié-Boyer, Château Beaubois à Franquevaux-Beauvoisin (Gard). T. 04 66 73 30 59 - chateau-beaubois@wanadoo.fr - www.chateau-beaubois.com AOC costières de Nîmes, Éléance 2015 (9 €).

**Daniel Bailbé**