

[Accueil](#) > [Culture et loisirs](#) > [Gastronomie et Terroir](#)

Nîmes : en immersion avec Damien Sanchez, chef étoilé du restaurant Le Skab

ABONNÉS 

Le chef étoilé du Skab, Damien Sanchez et sa compagne Séverine Lefebvre, qui dirige le service. / MIDI LIBRE
- MIKAEL ANISSET

Gastronomie et Terroir, Nîmes

Publié le 02/10/2022 à 07:01 , mis à jour à 13:05

[Écouter cet article](#) 

Powered by ETX Studio

00:00/09:29 

Chaque mois, "Midi Libre" propose de suivre au plus près et au long cours une personnalité sur le terrain. Premier rendez-vous avec Damien Sanchez, à la tête du Skab à Nîmes qui fête ses 10 ans le week-end prochain. Le chef est arrivé à la tête de la cuisine il y a 8 ans, avant de décrocher une étoile au Michelin en 2017 puis de racheter le restaurant pour en prendre la direction. Accompagné de Séverine Lefebvre, sa compagne qui dirige le service, Damien Sanchez propose une cuisine raffinée, jouant sur la fraîcheur, le végétal et l'innovation.

Les "Oui chef !" s'enchaînent dès 9 heures dans les cuisines du Skab, le restaurant étoilé de Nîmes qui fête ses 10 ans en octobre. Faut-il être hyperactif pour diriger un établissement gastronomique ? "Un peu", sourit Damien Sanchez, qui a commencé sa journée à 7 h 30 par quelques courses, une heure avant l'arrivée du personnel. Chef et propriétaire, Damien Sanchez n'est pas seulement cuisinier, mais aussi chef d'entreprise, intendant, régisseur...

Dès le matin, il fait brièvement le point et tout le monde est à son poste. Damien Sanchez nettoie des encornets, Sébastien son second écaille deux lours, un maigre et un gros merlu. Le matin, vers cinq heures, le poissonnier est passé déposer le meilleur de la pêche du jour.

Aux entrées, aux plats chauds ou en pâtisserie, chacun sait ce qu'il a à faire et qu'il dépend des autres. "Le responsable des entrées a moins de temps, il donne le rythme. Si ça commence mal, ça finit mal en pâtisserie", selon Damien Sanchez.



Un ballet millimétré, où chacun sait ce qu'il a à faire et qu'il dépend du travail des autres. /
MIDI LIBRE - MIKAEL ANISSET

La saison touche à sa fin, la semaine a été compliquée. Ce jeudi, il n'y a qu'une quinzaine de réservations et dans les restaurants gastronomiques, les clients arrivent rarement à l'improviste. Damien Sanchez sait pouvoir s'appuyer sur une équipe polyvalente qu'il aime à mettre en valeur. Car au-delà des saveurs, un chef doit aussi maîtriser les ressources humaines. "On est une petite brigade et j'ai un peu honte de dire qu'on est au complet et surtout que les gens restent. Thomas, chef de partie au garde-manger, peut tenir n'importe quel poste. Aujourd'hui, Michaël est tout seul en pâtisserie, on va aller l'aider", explique le chef, qui consacre ses matinées aux sauces. Mais pas seulement...

Damien Sanchez a l'œil partout et toujours un problème à régler. Ce jour-là, un technicien vient réparer le lave-linge. Son assureur passe pour quelques papiers. À 10 heures, arrive Arnaud, qui s'enferme au bureau, "un couteau suisse", en charge de l'administration, la comptabilité, le social, l'agenda, la communication et tout ce qui peut se présenter.



Pendant la préparation, le chef passe d'un poste à l'autre, il en profite pour goûter le praliné préparé par son pâtissier. / MIDI LIBRE - MIKAEL ANISSET

À 10 heures, arrivent également les serveurs dirigés par Séverine Lefebvre, la compagne de Damien Sanchez, rencontrée il y a 17 ans chez Couttanceau, à La Rochelle. Damien Sanchez est particulièrement curieux de savoir comment s'est passé l'essai de Jordan, l'un de ses serveurs dans un établissement suisse. Le chef l'a mis en contact avec un ami. "Il travaille avec moi depuis 4 ans. Comme dans une famille, il faut qu'il s'éémancipe. Ici, ce sera toujours le gamin de la brigade. Mais je ne l'empêcherai pas de revenir..."

Le temps est à la fois millimétré et rempli d'imprévus. Le ballet est incessant... Damien Sanchez accueille Matthieu Rio qui livre des pélardons. Un boucher dépose des carcasses destinées à un bouillon. Ce jour-là, passe à l'improviste DavySacher, qui vient présenter ses sirops d'herbes aromatiques. Le chef n'a pas le temps, mais accepte quand même de goûter. Immédiatement, l'imagination fonctionne. Son sommelier pourrait l'intégrer à un cocktail.

Peu à peu, les tables prennent forme, les préparations se précisent en cuisine. Damien Sanchez passe d'un poste à l'autre, donne un coup de main pour une pâte des lasagnes aux cèpes, goûte le praliné, prépare un beurre blanc sans perdre de vue le travail de l'équipe, qui s'éclipse à 11 h 30. Cuisiniers et serveurs partent déjeuner, dans une cour à l'arrière du restaurant. Clopes et petites blagues... La montre tourne et à midi, tout le monde est prêt à accueillir les clients.



Vers 11 h 30, l'équipe se retrouve pour déjeuner avant le service. / MIDI LIBRE - MIKAEL ANISSET

Curieusement, le moment est très détendu. En salle, l'atmosphère est feutrée. "On ne peut pas faire un service dans l'urgence. Il faut que cela se déroule dans le calme", précise le chef, qui reste au passe. Sébastien, son second est son porte-voix et se charge des cuissons. Damien Sanchez dresse, ajuste, annonce les commandes...

Dans une chorégraphie précise et assez silencieuse, chacun apporte un ingrédient, ici un œuf de caille, là un pavé de poisson. Petit moment de flottement dans la communication... Lors des annonces, les serveurs ont mélangé mousse de cèpes et mousse de topinambours. Tout le monde en est conscient, un inspecteur du Michelin est peut-être dans la salle. C'est lors des petits services, qu'il y a le plus de risques... L'ajustement est immédiat.

À 13 h 45, soupir général, le chef est content d'annoncer "on va finir tôt les gars", avant de faire un tour en salle. Le rituel est incontournable. "C'est important d'avoir un retour, vu les sacrifices", sourit Damien Sanchez. Les pâtisseries entrent dans la danse. Le ménage commence. Damien Sanchez file au bureau où un thé l'attend. La plupart du temps, il y reste à travailler jusqu'au service suivant...

À la rencontre des producteurs

On retrouve Damien Sanchez le mardi suivant. Le restaurant est fermé pour deux semaines de vacances, la nouvelle carte d'automne est déjà affichée, mais le chef ne se repose pas encore... Des artisans sont à pied d'œuvre pour refaire l'office, l'endroit situé entre la salle et la cuisine où s'organise le service.

Après un rapide déjeuner chez Marie, la voisine du bistrot République, Damien Sanchez doit rencontrer quelques producteurs. Le matin, il a été contacté par Nim'Grain, producteur de céréales et de légumes secs. Damien Sanchez est à la recherche de cocos pour créer un nouvel amuse-bouche. Depuis quelque temps, le chef privilégie le végétal.

Marc Bastide et son fils Rémi présentent au chef toute la gamme, mais aussi la démarche qui séduit immédiatement Damien Sanchez. Le cuisinier est intéressé par une farine qui

pourrait convenir à son pain pita. Il vient avant tout chercher un sac de cinq kilos de haricots secs, pour tenter quelques recettes. Quand il découvre que les agriculteurs produisent aussi des graines de moutarde, il imagine aussitôt un accord. "J'avais pensé à un coulis au wasabi". S'il y a une moutarde locale, c'est encore mieux... "Je ne m'attendais pas à un panel aussi varié", s'enthousiasme Damien Sanchez, séduit par la curiosité et l'engagement des producteurs.



Damien Sanchez visite la ferme de Beauregard, à Marguerittes qui produit volailles et cochons en plein air. / MIDI LIBRE - MIKAEL ANISSET

Pour Damien Sanchez, rencontrer les producteurs, c'est à la fois du travail et du plaisir. "On n'a pas toujours le temps, on est souvent débordés. Mais on a envie de les défendre", explique-t-il. Cap maintenant vers la ferme de Beauregard, à Marguerittes, où Damien Sanchez retrouve Chantal Verrecchia et son fils Anthony. Au grand air, ils élèvent des porcs et des volailles qu'ils proposent sur les marchés ou en vente directe aux particuliers. Une quinzaine de truies et deux reproducteurs donnent naissance à des cochons qui s'épanouissent sur huit hectares. Le chef travaille régulièrement avec la ferme en fonction de sa carte. Il y aura certainement de la volaille pour le menu affaire cet automne. Dans ce cas, les commandes se font d'une semaine sur l'autre. À l'occasion, Damien Sanchez découvre qu'il est possible de se procurer du cochon de lait. À réfléchir pour une prochaine recette...



Rencontre à Bezouze avec la famille de couteliers Domingo, créateurs du couteau Camarguais. / MIDI LIBRE - MIKAEL ANISSET

Des couteaux locaux

Un restaurant gastronomique est une expérience totale, qui ne se limite pas à la cuisine. Le cadre, le confort, l'efficacité et la discrétion du service sont essentiels. Depuis 10 ans, des travaux ont lieu quasiment chaque année pour améliorer les lieux.

Les serveurs mettent une heure et demie à dresser les tables pour que tout soit parfait. Les nappes déjà repassées sont repassées une nouvelle fois sur les tables. Et la vaisselle met bien sûr en valeur la cuisine raffinée de Damien Sanchez. Les porte-couteaux et les assiettes à pain par exemple ont été conçues le verrier Didier Noissetier. Le chef réfléchit à de nouveaux verres. Mais pour cette rentrée après les vacances d'automne, il souhaite remplacer les couteaux à viande.

Ce mardi, après un tour chez les producteurs, il se rend à Bezouze chez Didier et Clément Lascombe, couteliers de père en fils qui ont développé le fameux Camarguais. Damien Sanchez a déjà envoyé par internet la signature qui doit être gravée sur les lames. Il lui reste à choisir les couteaux. Les artisans apprécient d'être présents sur plusieurs grandes tables de la région. "C'est une reconnaissance", se félicite Clément Lascombe.

Damien regarde attentivement une série de couteaux, qui ont été confectionnés pour une autre restaurant étoilé de la région avant d'opter pour des couteaux aux couleurs provençales, avec du tissu coulé dans la résine. "C'est original, moderne", se félicite Damien Sanchez, qui recevra les lames avant la prochaine ouverture. Immédiatement, il envoie les photos à Séverine, sa compagne, discute du choix et déjà de la manière de gérer les prochains services... Chef 24 heures sur 24, même en vacances.



Voir les commentaires

Cuir chevelu qui gratte : qu'est ce que c'est ?

Découvrez tous nos conseils et solution anti-démangeaisons du cuir chevelu

Bioderma | Sponsorisé

Occitanie : Cette mutuelle senior est la moins chère en 2022

Ma Solution Eco | Sponsorisé

Gard : après avoir tenté de tuer sa femme à coups de hache, il veut être libéré pour vivre à nouveau avec elle

La cour d'appel de Nîmes a refusé ce jeudi 15 septembre de remettre en liberté ce père de famille, qui avait failli tuer son épouse le 12 septembre 2021 à Saint-Gilles.

Midi Libre

Irritations, sècheresse des paupières, qu'est ce que c'est ?

Découvrez les symptômes de l'eczéma des paupières, et comment éviter les crises

Bioderma | Sponsorisé

Vous souhaitez suivre ce fil de discussion ?

Suivre ce fil

Réagir



Ajouter un commentaire

Publier mon commentaire

Lire la charte de modération

Les commentaires (3)

benoit1334 Il y a 1 jour Le 02/10/2022 à 17:41

[SIGNALER UN ABUS](#)

Excellent restaurant, très bon rapport qualité prix pour un étoilé, proche des arènes, c'est toujours un très bon moment

[RÉPONDRE](#)

Felipe de Dios Il y a 1 jour Le 02/10/2022 à 15:59

[SIGNALER UN ABUS](#)

Un joli endroit presque intime avec un service amical, pas prétentieux. Une cuisine simple et délicieuse avec des plats précis et élégants. Et des desserts étonnants de goût et de texture.

[RÉPONDRE](#)

golgoth-125GO Il y a 1 jour Le 02/10/2022 à 12:02

[SIGNALER UN ABUS](#)

Nîmes, c'est l'enfer et sa cuisine une suite des piments les plus désagréables que la Terre n'est jamais conté.

En ce mois de Septembre 2022, il n'y a pas besoin de chauffages ni d'éclairages public au point où sa population se consomme et s'embrasse sous l'effet des années passées de politiques nationales socialement désastreuses et à la démarche débonnaire du jemenfoutisme de l'Empereur NERON Fournier!

Laissant le tout un chacun à la proie des pires maux intestinaux à son habitude.

[RÉPONDRE](#)

Les plus lus



- 1 **Economie.** Chauffage à 19°C : les Français doivent-ils s'attendre à payer une amende en cas de non-respect de cette consigne ?
- 2 **Disparition de Delphine Jubillar.** Disparition de Delphine Jubillar : nouveau coup dur pour la défense de Cédric, la Cour de cassation a tranché sur sa détention
- 3 **Santé.** 8e vague de Covid-19 : symptômes, cas contact... à partir de quand et où se faire tester ?
- 4 **Economie.** Carte ticket-resto : voici une astuce pour payer directement au-delà du plafond de 25 euros
- 5 **Météo.** Alerte Météo : après des pluies diluviennes, les Pyrénées-Atlantiques restent en vigilance orange

À lire aussi de Gastronomie et Terroir

- 1 **Gastronomie et Terroir.** La Font de Vallongue en goguette dans la Drôme
- 2 **Gastronomie et Terroir.** Des vendanges festives au domaine de Campaucels
- 3 **Gastronomie et Terroir.** Vendanges : tous réunis pour aider Michel Alriquet
- 4 **Gastronomie et Terroir.** Nîmes : en immersion avec Damien Sanchez, chef étoilé du restaurant Le Skab
- 5 **Gastronomie et Terroir.** Les vendangeurs ont répondu présents

Aussi à la une

- 1 **Coronavirus.** 8e vague de Covid et grippe : vers un retour du masque obligatoire dans les transports en commun ?
- 2 **Santé.** Comptes rendus de coloscopie, d'accouchement... les données piratées à l'hôpital de Corbeil-Essonnes sont ultrasensibles
- 3 **Justice.** "Le protégé de Macron va devoir affronter sa hantise" : Kohler mis en examen, les oppositions veulent sa démission

- 4 **Monde.** Un missile balistique tiré par la Corée du Nord survole le Japon, la population sommée de se mettre à l'abri

- 5 **Défense - Armée.** Le Burkina Faso, nouvelle illustration de la perte d'influence française en Afrique