

## DU SENS EN CUISINE

**Aux commandes des cuisines du restaurant Le Skab depuis tout juste 10 ans, Damien Sanchez se fait un devoir de cultiver l'accueil de ses clients et de leur proposer une cuisine aux saveurs marquées, mais toujours lisible.**

Dix ans depuis le 2 avril qu'il a franchi les portes du Skab, restaurant tout en longueur situé à quelques centaines de mètres des arènes de Nîmes, en plein centre-ville. D'abord comme chef de cuisine associé, puis comme seul patron depuis 2019. Une salle en trois alcôves, une pièce privatisable et une belle terrasse ombragée forment le royaume de ce Nîmois pure souche et de sa compagne Séverine, rencontrée à La Rochelle. « Quand j'étais gosse, l'endroit s'appelait Pétrus, inscrit en lettres gothiques sur le fronton. Il y avait de lourds rideaux. Cela faisait restaurant chic et ça m'intriguait », confie celui qui a grandi à quelques centaines de mètres de là.

### ÊTRE À SON COMPTE

Formé au CFA L'Étincelle de Nîmes, il commence par faire des saisons au restaurant Le Saint-Pierre au Grau-du-Roi durant sa formation : « Tous les vendredis soir après le lycée, je n'attendais que ça : le patron venait me chercher à Nîmes en voiture et je travaillais tout le week-end », confie Damien Sanchez. Il intègre ensuite La Cabro d'Or où il reste 3 ans chez Michel Hulin, puis La Réserve de Beaulieu aux côtés d'Olivier Brulard. Il abandonne ensuite la Côte d'Azur pour l'Atlantique, où il passe trois années à La Rochelle chez Christopher Coutanceau et y rencontre Séverine, sa compagne. Retour dans le département du Gard, comme second de Jérôme Natile au Castellas\*\* avant un passage à Uzès chez Julien Lavandet, avec qui il a fait ses études. « J'avais envie de m'installer et je cherchais un endroit. C'est un copain qui m'a signalé que le restaurant Le Skab, créé deux ans auparavant, cherchait un chef et cogérant », détaille



© D. Thomas-Radux

### REPÈRES

**Couverts/jour 35 - Ticket moyen 140€**

#### Brigade

9 en cuisine dont Sébastien Profit (second) et Michaël Rabadan (chef pâtissier). 5 en salle dont Séverine Lefebvre (directrice), Stéphane Stoetzel (chef sommelier)



**Damien Sanchez**  
Le Skab\* - Nîmes (30)

© Aurélie Rodriguez

celui qui a vidé son Livret A et s'est endetté lourdement pour devenir associé à 32 ans. Une fierté et un aboutissement pour ce jeune homme d'origine modeste : « Je suis fils d'ouvriers et je ne connaissais personne. Cela n'était pas facile au début pour que les gens franchissent la porte », reconnaît ce gros travailleur. L'obtention de l'étoile Michelin en 2017, toujours renouvelée depuis, a changé la donne.

### GARDER LE SENS

Dans cet antre de la gastronomie où beaucoup de clients sont des fidèles, Damien Sanchez propose une cuisine contemporaine structurée, avec un service efficace et courtois. « J'aime que les gens comprennent ma cuisine avec des saveurs bien marquées, sur la fraîcheur et la spontanéité. Je suis assez cartésien : j'aime les goûts francs », confie-t-il. Le carpaccio de Saint-Jacques à la truffe *Melanosporum* et cubes de foie gras ou le soufflé au pomelos, crème infusée à la baie rose – deux plats signatures – en sont d'alléchants exemples, tout comme les crevettes roses du Grau-du-Roi cuites dans un court-bouillon de légumes, bavaroise de brocolis et lamelles de chorizo de taureau. En utilisant très majoritairement les produits régionaux, le Gard étant en la matière un vrai jardin de délices. Tous les mois, le chef rédige d'ailleurs une fiche explicative de l'origine des produits pour la carte. En revanche, pas de menu aveugle chez lui. « Quand je vais au restaurant, ça m'embête un peu de ne pas savoir ce que je vais manger » s'excuse-t-il, mais outre les menus Plaisir et Dégustation, il propose un menu Inspiration réalisé à partir de la carte complétée d'inspirations du moment. Ce qui ne l'empêche pas de prendre plaisir à réaliser des menus spéciaux pour la saison des truffes, Pâques, sans oublier une semaine du gibier en novembre. À 42 ans, Damien Sanchez a ainsi atteint une certaine plénitude, bien dans sa maison où il se plaît à perfectionner les détails, que ce soit avec un ébéniste nîmois pour concevoir des porte-sacs originaux ou des ronds de serviette réalisés par un fabricant de jeans artisanaux. Une maison qui tient au nappage des tables pour maintenir une certaine élégance et offrir un accueil convivial, avec sa compagne Séverine. Qu'il épousera d'ailleurs le 1<sup>er</sup> juin prochain, amplifiant encore le côté familial de l'établissement !

» Didier Thomas-Radux

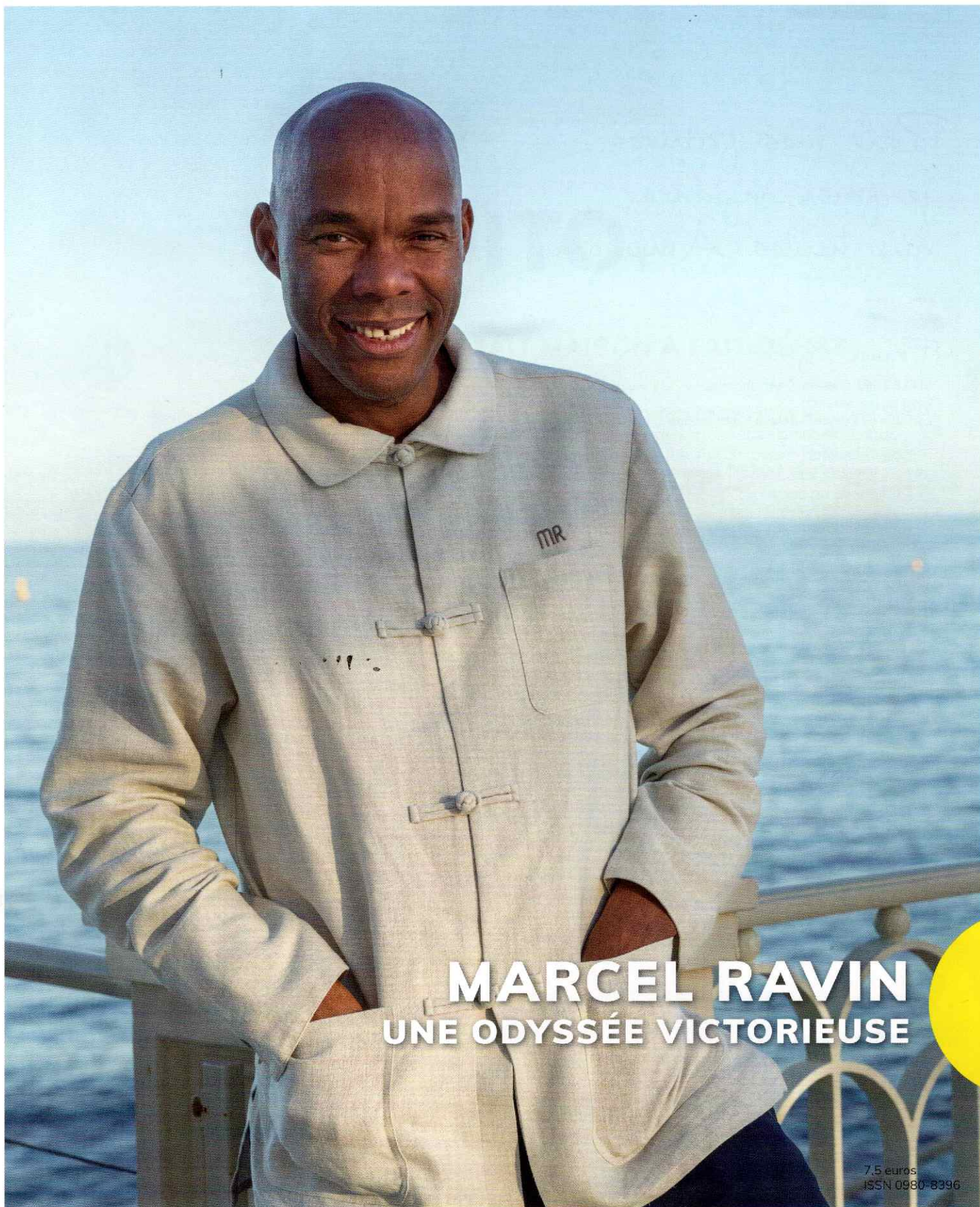
#338 / AVRIL 2024

# LE CHEF

LE FACE À FACE  
**BRUNO OGER**

PORTRAIT  
**OMAR DHIAB**

CHEF PÂTISSIER  
**BENOÎT GODILLON**



**MARCEL RAVIN**  
UNE ODYSSEE VICTORIEUSE

7,5 euros  
ISSN 0980-8396