

Marqué par Frédéric Anton et Philippe Etchebest

C'est au lycée hôtelier de Souillac que Damien s'est formé au métier de cuisinier. « Je suis ensuite parti directement sur Paris, au Pré Catelan avec Frédéric Anton. C'était très dur - j'ai perdu 14 kg en deux mois ! - mais une très belle maison qui m'a beaucoup appris. » Après un passage, ensuite, au Relais d'Auteuil, avec Patrick Pignol (deux macarons au Michelin), direction le Sud-Ouest et Saint-Emilion, à l'Hostellerie de Plaisance où il restera quatre ans sous la direction d'un certain Philippe Etchebest, qui officia lui aussi aux Reynats, entre 2001 et 2003, y obtenant au passage une première étoile. « C'est mon chef ! Je suis totalement amoureux du personnage, bien

avant la télé, à la fois l'homme et le cuisinier. J'étais avec lui quand il a eu la deuxième étoile, un grand souvenir. » Damien a d'ailleurs gardé contact avec lui. « Il m'a appelé samedi soir pour me demander s'il pouvait venir manger au restaurant. Il est arrivé avec sa femme et son fils de 15 ans, que j'avais vu tout petit. Il a pris un tartare de thon et un risotto, il était très content ! » Après Etchebest, Damien a exercé ses talents à La Réserve de Beaulieu près de Nice (deux étoiles), où la vie, trop chère, ne lui a pas plu. Puis enfin à Montauban pour reprendre un bistrot. « Je voulais revenir au plaisir simple de la cuisine, revoir le client... Et me jauger. J'y ai passé trois ans et demi, je



Un client inattendu s'est présenté samedi dernier : l'ancien chef des Reynats Philippe Etchebest, avec lequel Damien Réveiller a travaillé à Saint-Emilion. Un joli coup de pouce pour ses débuts de chef. PHOTO DR

me suis éclaté. » La suite s'écrit depuis cinq ans en Dordogne. Et vu comme il se plaît dans la région, il devrait y rester encore quelques années...

T. B.