

# Damien Réveiller monte en grade aux Reynats

■ Le château des Reynats a un nouveau chef depuis le début de l'été.

■ Arrivé en 2015 comme second, Damien Réveiller succède à Florian Grundeler.

■ Il jette toutes ses forces dans le bistrot de la Verrière avec un credo : des produits simples et locaux.

**Thomas BRUNET**

t.brunet@dordogne.com

**S**ur le gaz, il ne reste plus qu'un pot-au-feu qui mijote doucement. Le service de midi est passé, et Damien Réveiller et son équipe finissent de nettoyer la cuisine. « *C'est ma prochaine suggestion, souffle-t-il. Une base de bouillon de pot-au-feu et il y aura du foie gras...* », sourit le chef, le regard malicieux et gourmand. Un peu à son image, finalement.

Depuis le 29 juin, le restaurant du château des Reynats a enfin rouvert, après trois mois et demi de fermeture forcée. Et ce n'est plus Florian Grundeler qui officie derrière le piano, mais son second, Damien Réveiller, qui a récupéré sa toque de chef à tout juste 37 ans.

## Drive et livraison

Une suite logique pour ce pur produit du terroir lotois (il est de Biars-sur-Cère près de Padirac), arrivé à Chancelade en 2015, pour s'occuper, entre autres, de la Verrière, sous la direction du chef étoilé Cyril Haberland. Après trois années de collaboration, il a travaillé, toujours comme second, sous les ordres de Florian Grundeler d'avril 2018 à aujourd'hui. « *Ce fut deux ans de plaisir ! C'est un chef qui avait une vision moins stricte de la cuisine, mais tout aussi professionnel que l'était Monsieur Haberland, avec plus de liberté, plus de changements. Il m'a redonné con-*



Après cinq ans comme second, Damien Réveiller est le nouveau chef des Reynats. PHOTO JEAN-BAPTISTE MARTY

*fiance à 100 % ! »* Florian Grundeler parti, le propriétaire du château des Reynats Jean-Michel Desprez s'est naturellement tourné vers Damien, désormais seul aux manettes.

Et pour cette prise en main solo, le jeune chef a dû s'adapter à la situation post-Covid, très particulière. « *On a mis un peu de côté l'Oison [Ndlr : le restaurant gastronomique] pour se mettre à fond sur la Verrière, avec une nouvelle formule : un menu à 26 € - entrée, plat, dessert - midi et soir (19 €, plat, dessert). Et le week-end on monte à 32 € avec un menu un peu plus élaboré.* » Surtout, la nouveauté, c'est la mise en place d'un service de drive pour emporter ses plats et un service de livraison à domicile, qui démarre doucement. « *Avec les mêmes tarifs et sans supplément* », précise le chef. Dix jours après la réouverture, les clients semblent au rendez-vous. « *Samedi, on a fait 65 couverts ! Ils reviennent et on a de bons retours, ça fait plaisir.* » Il faut

dire que dans l'assiette, tout est fait pour séduire, avec des produits frais et locaux cuisinés avec créativité.

## « Le goût des vrais produits »

Petit-fils d'agriculteurs, Damien Réveiller a toujours eu « *le goût des vrais produits* », ceux de la ferme. Et il ne conçoit pas son métier de cuisinier autrement. « *Je retrouve dans le Périgord des gens généreux, francs, une vie douce et des produits d'exception.* »

Lui qui adore aller chercher les champignons et les cèpes dans les bois, a trouvé son bonheur avec les producteurs locaux qu'il croise sur le marché ou chez qui il aime venir pour découvrir les produits et ceux qui les font. « *Ce sont à chaque fois des rencontres extraordinaires, comme Didier Morvan, qui fait des légumes bio à Mensignac et qui m'a fait découvrir hier une toute petite*

*poire, la poire de la Saint Jean. Ce sont des passionnés comme moi, qui deviennent des amis.* » Dans ses rencontres, il y a aussi Marie-Virginie Esnou, de Resio, qui lui sert d'intermédiaire avec les producteurs. « *Je suis tombé amoureux du concept. Elle m'a fait découvrir plein de produits superbes, comme le bœuf des Highland ou les œufs de truite fumés de Douzillac. Je l'ai au téléphone tous les jours !* » Aujourd'hui, son ambition est simple : « *Me faire plaisir et faire plaisir aux clients.* » Mais aussi conserver le Bib gourmand décroché par Cyril Haberland pour la Verrière (l'étoile de l'Oison ayant été perdu à son départ en 2018). « *C'est important. Mais la meilleure des récompenses, ce sont les retours que l'on a, en particulier ceux de notre clientèle locale qui nous fait vivre toute l'année.* » Il ne reste plus à Damien qu'à réveiller les Reynats... « *Je vais essayer !* », se marre-t-il.