

## Vivre en Gironde

art de vivre

# La délicate cuisine de Thibaut Gamba

C'est derrière les fourneaux du Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, que le chef s'exprime avec grâce.

« Je voulais me former et voyager jusqu'à 30 ans », avoue d'emblée Thibaut Gamba, 38 ans. Originaire des Vosges, il a donc quitté sa région natale à 18 ans pour « monter » à Paris et pousser les portes de chez Lasserre (2 étoiles), auprès du chef Jean-Louis Nomicos. Pendant quatre ans, il a appris « les bases de la gastronomie française, les sauces, les jus, les cuissons ». Toujours à Paris, le jeune Vosgien change alors d'identité culinaire pour rejoindre Pierre Gagnaire (3 étoiles) pendant deux ans et découvrir « une cuisine très créative ».

À 25 ans, Thibaut Gamba met le cap sur l'étranger, d'abord chez le chef multi-étoilé Thomas Keller, du Per Se (3 étoiles), à New York. « J'y suis resté dix-huit mois, le temps du visa, mais c'est comme si j'avais passé six mois au Japon, six mois en Amérique du Sud... J'ai appris la langue, apprécié la mixité de cultures, l'ouverture au monde. Mentalement, j'ai grandi de cinq ans en une année ! », se souvient-il. Cette expérience « professionnelle et humaine me guide encore. Et Thomas Keller reste le chef qui m'inspire le plus. »

Thibaut Gamba prend alors direction de la Norvège et du restaurant Lysverket, à Bergen. Pendant trois ans, il y apprend les techniques de découpe, de salaison, de fumage de poissons, de crustacés. Il tombe amoureux du lieu... et d'une Norvégienne qui deviendra sa



Tartelette aux champignons, version Thibaut Gamba.

Ph Ilya Kagan

femme !

En 2017, à 30 ans, Thibaut Gamba rentre en France et accepte « un très bon challenge au Clarence (1 étoile), à Lille ». Pendant six ans, il conserve l'étoile obtenue par son prédécesseur et décroche le prix Jeune talent Gault & Millau.

Enfin, en septembre 2023, il investit le Logis de la Cadène, à Saint-Émilion, pour y exprimer un talent qui utilise des techniques apprises tout au long de ces années.

Thibaut Gamba arrive dans une région qu'il affectionne particulièrement pour y avoir souvent passé ses vacances, au Pays basque et dans les Landes. « Professionnellement, quand

on vous propose un poste au sein d'Angelus, dont la réputation est faite depuis longtemps, qui aime travailler le beau, le bon, le sain, c'est une chance. C'est un groupe qui vous donne les moyens. J'avais aussi besoin de garder cette ouverture vers l'international, que je retrouve ici avec mes clients ici », se réjouit le chef.

### Mélange de saveurs et de textures

C'est pour cette table gastronomique étoilée, nichée au sein d'une bâtisse datant de 1848, offrant un visage totalement rénové que Thibaut Gamba met à profit et en lumière une expé-



Le chef Thibaut Gamba.

Ph Anna DAVID

rience sublimant des produits à 95 % locaux. « Je m'adapte aux ressources des fournisseurs et des criées et me fie à l'inspiration. » En ce sens, le chef peut compter sur deux atouts de taille : la champignonnière et la Ferme 1544 (lire article ci-dessous), appartenant à Angelus et qui fournissent directement le restaurant au quotidien. « Pour un cuisinier, c'est de l'or ! »

C'est d'ailleurs en visitant cette champignonnière que l'idée de la tartelette... aux champignons est née et devenue incontournable. « J'ai pris un petit champignon bouton dans la bouche et j'ai gardé son goût et sa texture en tête pendant une heure, une puissance

que je n'avais jamais goûtée de ma vie. Ce plat est venu instinctivement », se souvient Thibaut Gamba. Dans cette tartelette croustillante au sarrasin, il y a divers champignons, déclinés en cru, fermentés ou encore en velouté. Sublime ! « J'ai voulu apporter de l'acidité avec une sauce ponzu, apprise aux États-Unis. Les shiitakés sont fermentés selon une technique apprise en Norvège. La gourmandise provient du jaune d'œuf qui coule au centre, comme une explosion. C'est ce que j'aime, qu'il se passe quelque chose en bouche ! » On vous le confirme, tous les sens sont en éveil !

Dans chaque plat, le chef met de l'émotion, comme un

souvenir de son parcours, et y adjoint sa personnalité. Le filet de saint-pierre de Saint-Jean-de-Luz, cuit à l'unilatéral, est ainsi accompagné d'une pomme de terre de la Ferme avec une touche de manzanilla, nappé d'une sauce pil pil lui rappelant, là encore, son séjour en Norvège. Jus de cresson et feuilles de pourpier complètent la partition.

On finit en douceur avec la pomme de Saint-Jean-de-Blaignac, tout en rondeur. Il s'agit d'une version modernisée de la tarte tatin, avec une sauce où se marient jus de pomme et caramel, le tout accompagné d'une émulsion légère de lait Ribot où sont posées quelques graines de sarrasin. Un dessert gourmand tout en délicatesse, réalisé par le chef pâtissier, Aymeric Le Brumant, faisant écho à la cuisine du chef Thibaut Gamba.

On l'a compris, le chef Vosgien aime provoquer des émotions et « qu'il se passe quelque chose à la dégustation, de l'amertume, de l'acidité, que ce soit épicé. J'adore les herbes aromatiques ! », s'exclame-t-il.

En résumé, cette cuisine délicate et élégante mélange les saveurs, est très végétale, exprime un amour véritable pour le poisson... et ne délaisse pas pour autant la viande ! Une véritable symphonie.

Anna DAVID

Logis de la Cadène, 3, place du Marché-au-Bois, Saint-Émilion, www.logisdelacadene.fr Tél. : 05.57.24.71.40.