



L'écosystème Després
‘‘Hymne au produit’’

DOSSIER DE PRESSE

Le chef Damien Després



Le chef Damien Després, trentenaire engagé, est tombé dans la cuisine très jeune par goût du bon. Son amour du produit ne lui vient pas d'un héritage familial de restaurateurs ou d'agriculteurs, mais d'une curiosité sans faille pour les associations de saveurs et la merveilleuse palette aromatique que lui offre la nature.

Si les étoiles ne manquent pas dans son panthéon personnel de chefs, de Pierre Gagnaire à Alexandre Couillon en passant par Pascal Barbot, c'est plutôt à la manière d'un autodidacte que Damien a débuté sa carrière.

Après être passé dans les rangs de l'école Médéric, il fait ses armes dans les cuisines de l'Escrouzailles à Paris et de la Maison Trévier à Issy-les-Moulineaux. Deux adresses sans prétention, mais pas sans valeurs qui lui apprennent l'humilité et le respect du produit brut, mais aussi la volonté d'entreprendre.

C'est hors du sacro-saint Paris intra-muros, à Montrouge, qu'il fait le pari d'ouvrir en 2009 son premier restaurant, Aubergine pour partager sa passion.

Un produit phare ?

La lentille verte du Puy

Un plat signature ?

L'œuf bio en cocotte

Une épice ?

Le gomasio, un condiment de sésame torréfié et fleur de sel

Un assaisonnement ?

Le tamari (sauce soja)

Un fromage ?

La tomme de brebis du Pays Basque

Un vin ?

« EOS », de chez Eric Laguerre

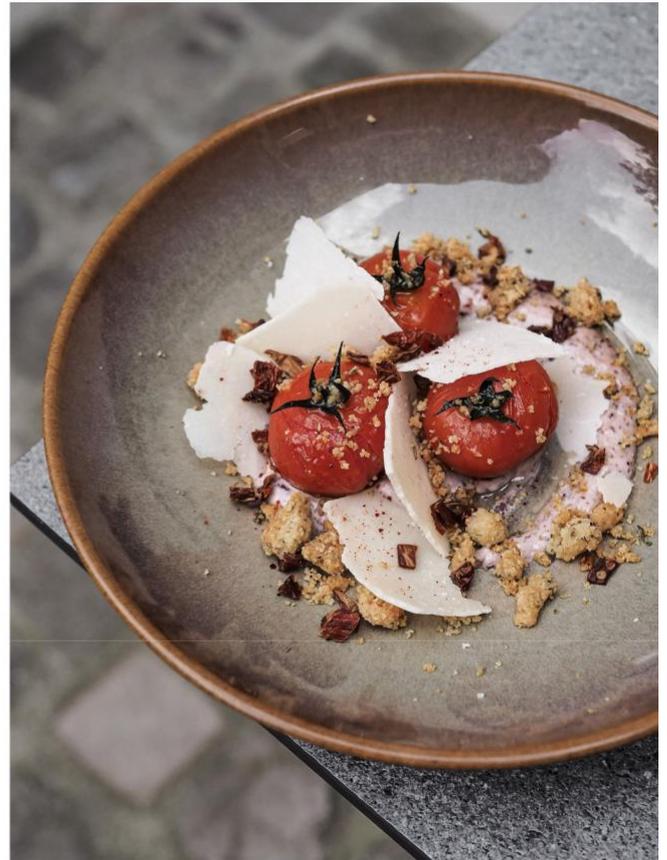
Une saison ?

Le printemps, c'est la saison des asperges et des légumes nouveaux

La BO parfaite pour cuisiner ?

« Maryland », du groupe Elephanz

Le restaurant Aubergine



Au fil des années, la petite cantine est devenue pour Damien, un infini terrain de jeu, d'où naissent des plats de plus en plus élaborés mais surtout de plus en plus personnels et engagés.

Son crédo ? Des recettes faussement simples, qui restent lisibles sur le papier mais qui dévoilent en bouche de multiples facettes. Un condiment méconnu, une épice qui change tout, une association qui détone...

« Je veux que les gens qui viennent chez moi se régalent avant tout, car la table est le meilleur vecteur de plaisir à mon sens, mais aussi qu'ils sortent subtilement de leur zone de confort, en goûtant des choses auxquelles ils n'auraient pas pensé, ou qu'ils pensaient ne pas aimer ! »

Une envie d'étonner qui a poussé Damien Després à lancer cet été un menu carte blanche, avec l'envie de partager sa cuisine et ses inspirations quotidiennes avec plus de créativité, sans se conformer à un menu figé.

Adresse

Restaurant Aubergine 36
avenue Henri Ginoux
92120 Montrouge

Métro

Ligne 4, Mairie de Montrouge

Date d'ouverture

24 Février 2009

Décor

Brut, industriel, chaleureux

Bande son

Playlist Indie-pop, électro, jazz

Carte des vins

Raisonnée, bio, biodynamique

Instagram

@auberginecie

Contact

Tel. 01 40 84 00 00

www.aubergine-restaurant.fr

L'écosystème Després



L'écosystème Després est avant tout une grande affaire de famille dépassant largement l'enceinte de ses cuisines. A commencer par sa femme Marion, qui l'accompagne depuis plusieurs années. Mais aussi une grande famille de cœur qui, au-delà des portes du restaurant, veillent au grain.

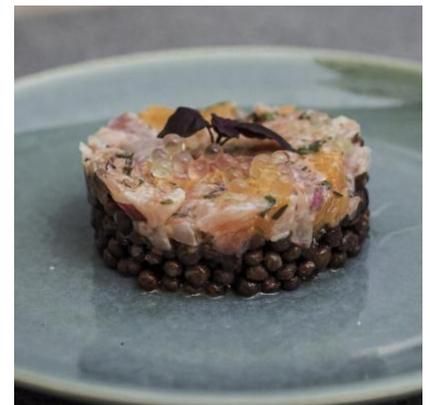
A l'image d'Emmanuel Volle, capable d'élever la lentille au rang d'art, de Sébastien Argentin pour ses salades et herbes aromatiques de haute volée, sans oublier Aude Legrand qui vient sublimer les plats de Damien grâce à une grande famille – là aussi – de vigneron partenaires.



Ces liens forts avec le monde agricole et culinaire, il les entretient en direct tout au long de l'année mais aussi via l'intermédiaire du Collège Culinaire de France, qui a reconnu Aubergine comme « Restaurant de qualité » en 2014.

Ensemble, ils organisent des Dîners complices, véritables lieux d'échange et d'apprentissage pendant lesquels les producteurs viennent en personne parler de leurs produits à table.

Damien a également rejoint l'association « Manger citoyen » dès sa création, pour défendre les valeurs du bien manger et d'un système alimentaire plus respectueux de la terre et de ses artisans.



Bistrot Militant

Ça veut dire quoi bistrot militant ?
« C'est placer l'humain au cœur du plat » Prendre
des engagements et agir avec bon sens !

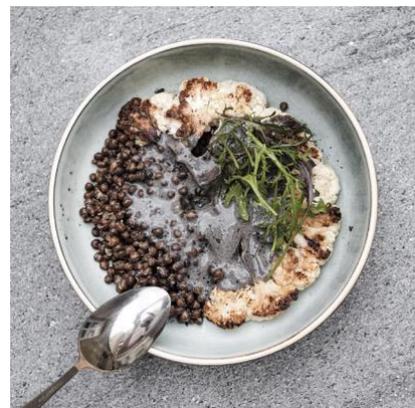
Des produits responsables, naturels, sains et toujours de saison sans jamais tomber dans les travers d'une cuisine santé parfois ennuyeuse.

Des assiettes qui touchent au cœur sans transiger sur la raison et une carte qui s'adapte aux matières premières et non l'inverse, pour valoriser les cycles naturels de l'agriculture et des saisons.

Un engagement au près de producteurs et de filières courtes, pour garantir une traçabilité et une consommation raisonnée.

La valorisation du végétal et le cas échéant, l'élevage et la pêche raisonnées et raisonnables.

Un effort constant pour tendre progressivement vers le zéro déchet, avec la vente d'eaux micro-filtrées et de limonades maison pour limiter les bouteilles en verre, l'achat de produits secs en vrac, la revalorisation des épluchures et du pain ou encore la transformation des déchets en terreau via la start-up Vepluche.



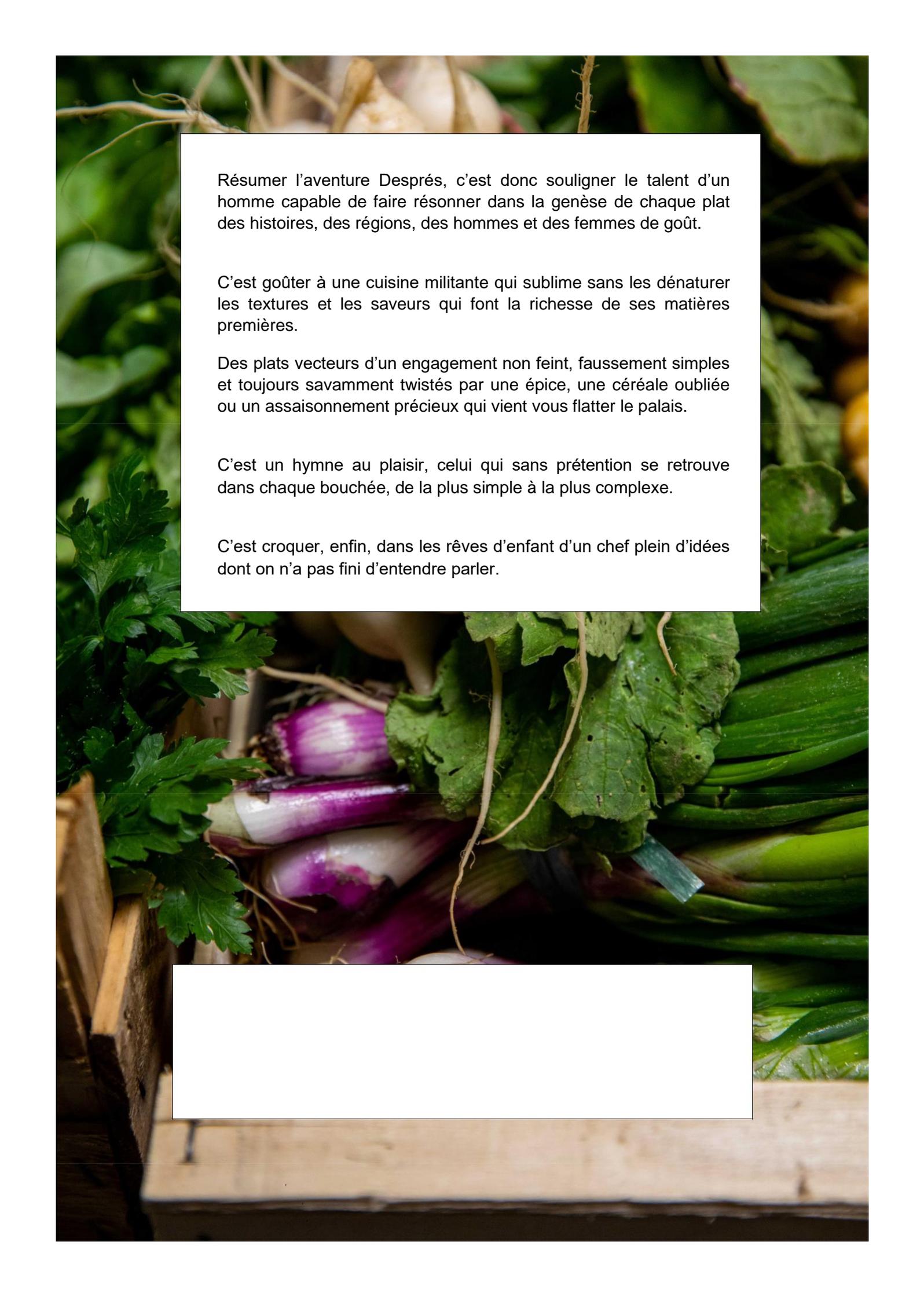
« Ce qui me passionne, c'est de mettre en avant le fruit du travail des producteurs, à travers des associations de goûts et de textures qui valorisent les matières premières. Des convictions que je veux partager avec les clients qui viennent passer un moment chez nous »

Marion et Damien dessinent aujourd'hui les contours d'un avenir encore plus engagé.

Face aux crises alimentaires et sanitaires qui ne cessent d'éclater, être au plus proche de la terre et de ses ressources semble être plus que jamais essentiel. D'où l'envie d'approfondir encore davantage le sourcing de chaque produit pour tendre vers une cuisine la plus locavore possible.

Il est aussi en projet d'aménager un vrai laboratoire d'expérimentations pour développer de nouvelles recettes maison comme les pains, les glaces, les sorbets et explorer les voies de la fermentation et de la déshydratation.

Une quête du bon sens et du bon goût qui n'est pas prête de s'arrêter au regard des nombreux projets qui fourmillent déjà dans la tête du duo.



Résumer l'aventure Després, c'est donc souligner le talent d'un homme capable de faire résonner dans la genèse de chaque plat des histoires, des régions, des hommes et des femmes de goût.

C'est goûter à une cuisine militante qui sublime sans les dénaturer les textures et les saveurs qui font la richesse de ses matières premières.

Des plats vecteurs d'un engagement non feint, faussement simples et toujours savamment twistés par une épice, une céréale oubliée ou un assaisonnement précieux qui vient vous flatter le palais.

C'est un hymne au plaisir, celui qui sans prétention se retrouve dans chaque bouchée, de la plus simple à la plus complexe.

C'est croquer, enfin, dans les rêves d'enfant d'un chef plein d'idées dont on n'a pas fini d'entendre parler.