



© Le Photographe du Dimanche



Damian SANCHEZ PEREZ

Directeur de salle : 1 restaurant

À Juan-les-Pins, Damian Sanchez Perez dirige La Passagère et s'impose comme une référence de la restauration de luxe sur la Côte d'Azur.

PRÉSENTATION

« Jusqu'à l'adolescence, je n'avais jamais mis les pieds dans un restaurant gastronomique, je ne connaissais aucun guide gastronomique, je ne savais pas qu'on distribuait des toques ou des étoiles aux plus belles tables. J'étais complètement novice dans ce domaine ». C'est grâce à l'un de ses bons amis que Damian Sanchez Perez a fait ses premiers pas dans le métier. « Les parents de ce camarade étaient propriétaires d'une brasserie. Pour gagner son argent de poche, il faisait régulièrement la plonge et m'a proposé de le rejoindre. C'est ainsi que la passion est née et que j'ai décidé de rejoindre l'école hôtelière d'Anderlecht, dans la banlieue de Bruxelles. »

À 15 ans, il entre au culot dans l'un des meilleurs restaurants de Belgique

Pendant ses trois ans d'études, le jeune homme va travailler parallèlement, chaque week-end, au Bon Bon, alors l'une des plus belles tables du pays (19,5/20 dans notre édition belge). « J'y suis entré au culot. J'ai appelé le chef pour obtenir un poste. Il m'a répondu qu'il m'attendait le soir même, en tenue, à 18 h. J'avais à peine 15 ans, et j'y suis resté jusqu'à mon vingtième anniversaire, non sans avoir suivi une spécialisation en sommellerie. » Le niveau d'anglais du jeune homme étant proche du néant, son chef lui trouve une place au Gauthier Soho, à Londres. « Je vais rester finalement plus de treize ans dans la capitale anglaise, jusqu'à ce que le COVID et le Brexit me poussent à retraverser le Channel. Mais j'aurai eu la chance de travailler près de six ans aux côtés d'Hélène Darroze au Connaught, comme Deputy Restaurant Manager ».

La Côte d'Azur, nouvelle étape

De retour en France, Damian Sanchez Perez débarque sur la côte d'Azur, dont est originaire son épouse, qu'il a rencontrée à Londres. Après quelques mois passés au Maybourne Riviera, c'est son ami Tom Meyer, alors chez Granite à Paris, qui lui vante les mérites d'Aurélien Véquaud, le chef de la Passagère à Juan les Pins. « C'est Tom qui m'a fait rentrer au Belles Rives en avril 2022. C'est une maison au luxe discret, à l'ambiance familiale, où je m'épanouis pleinement aux côtés d'une équipe soudée et motivée. ». Et où son élégance et son aisance naturelles font merveille auprès d'une clientèle internationale exigeante.