

FABRICE SALVADOR

C'EST AU NUMÉRO 18 DE LA PLACE D'ARMES QUE FABRICE SALVADOR OFFICIE DERRIÈRE LES FOURNEAUX. SA CUISINE, COURONNÉE D'UNE ÉTOILE AU GUIDE MICHELIN, REVISITE LES MEILLEURS PRODUITS ET SUBLIME LES ASSIETTES DU RESTAURANT LA CRISTALLERIE.

MAGALI EYLENBOSCH



Fabrice Salvador fait partie de ceux pour qui la cuisine est une véritable vocation. À 5 ans, il savait déjà qu'il emboîterait le pas à sa grand-mère qui, dans son petit restaurant de quartier, lui faisait goûter les préparations. « Elle n'avait pas suivi d'études de cuisine, mais ce qu'elle faisait était délicieux. » Fabrice a 8 ans quand ses parents l'emmènent manger dans un restaurant étoilé de Toulouse. « Le maître d'hôtel m'a proposé un menu enfant. J'ai refusé et ai demandé le menu dégustation des adultes. A la fin du repas, j'ai rencontré le chef, Dominique Toulouzi, et je lui ai sollicité l'autorisation de passer une semaine chez lui pendant les vacances. L'été suivant, j'ai fait un stage en cuisine. J'ai bien sûr eu droit à toutes les blagues possibles. » Le schéma est très militaire. Ce n'est pas parce qu'on est un bon cuisinier qu'on sera un très bon chef. « Chaque poste requiert des capacités différentes. Le métier est très technique, les formations sont importantes. Cela dit, on y croise des personnes aux parcours très différents. J'ai travaillé avec des gens sortant de prison et avec une avocate au barreau de New York qui avait décidé de se reconverter. Le point commun? Pour arriver en haut, il faut commencer tout en bas! » Fabrice Salvador collabore avec les meilleurs artisans. Il connaît sur le bout des doigts l'histoire des produits qu'il choisit. La cuisine française est une base solide sur laquelle il s'appuie. Mais dans l'assiette, on retrouve toute une farandole de notes métissées. « Les rencontres, autant que les voyages, influencent ma cuisine. Mon épouse est indonésienne. J'ai travaillé avec des chefs japonais, etc. Les gens attendent toujours de découvrir quelque chose de différent! »

Quel est le produit dont vous allez nous parler?

J'ai un coup de cœur pour la gamba de Palamos. La criée de Palamos est pionnière en pêche responsable et écologique. Les standards de qualité y sont exceptionnels. Sa gamba peut être mangée crue ou cuite. Son goût est vraiment très particulier.

La trouve-t-on facilement?

De cette pêche responsable découlent des quotas assez restreints. Cette gamba n'est donc pas accessible à tout le monde et son prix est astronomique. On la trouve bien sûr à la criée en Catalogne ou à Rungis (marché réservé aux professionnels). Je défends la démarche écologique, sachant qu'il n'est pas obligatoire de manger de la viande ou du poisson tous les jours.

Quelle est la meilleure façon de la cuisiner?

J'ai une préférence pour le cru, parce qu'on peut vraiment en apprécier la chair. Il faut la décortiquer, la tailler délicatement en morceaux, à la façon d'un tartare. Un exercice difficile! Ensuite, un peu d'huile d'olive, de jus de citron vert (moins acide que le citron jaune), et de sel, c'est tout! Les épices risquent de dénaturer le goût. J'aime aussi faire frire les petites pattes et les pinces: cela apporte un croustillant et le goût de crevette est très prononcé. La tête peut servir à faire d'extraordinaires bouillons. Il m'arrive aussi de la cuisiner au feu de bois, dans sa carapace. Mais attention, c'est quand même très fragile et il faut maîtriser la cuisson.

Si on est néophyte, comment ne pas se louper?

En la saisissant très rapidement comme les Espagnols, dans un beurre bien chaud.

Et pour la garniture?

Quand elle est la star de l'assiette, il suffit d'apporter de la texture, du croquant, de la couleur, mais avec des produits assez neutres. Parfois, je la sers en accompagnement d'un poisson ou d'un tartare de bœuf.