

C'EST L'ÉTÉ

GASTRONOMIE La Côte-d'Or des chefs

À table avec David Zuddas du DZ'Envies



Son restaurant, DZ'Envies, est situé au cœur de la cité dijonnaise. Photo Christophe FOUQUIN

En partenariat avec Côte-d'Or Tourisme, Le Bien public fait un tour estival des chefs d'aujourd'hui et de demain et vous présente "La Côte-d'Or des chefs". Aujourd'hui, David Zuddas, chef du DZ'Envies, à Dijon.

Dans ce restaurant, installé en plein cœur de Dijon, face aux Halles, on retrouve toute l'audace de cet ex-chef

étoilé, tartoué et percé : David Zuddas. Ce passionné de la première heure fait vibrer toutes les papilles autour du marché de Dijon avec son bistrogastro aux allures à la fois zen, rock et tendance.

« Nourrir l'autre n'est pas neutre. C'est noble »

Libéré de toutes contraintes, David Zuddas réalise une cuisine d'alliances très personnelle, associant les saveurs du Maghreb et du Japon aux techniques culinaires françaises.

Toujours en cuisine, il a une maîtrise parfaite des cuissons qui lui permet de détourner techniques et ingrédients. Pour confectionner ses menus

quotidiens, il prend une attention toute particulière pour choisir ses produits. « On privilégie le local, bien sûr, car nourrir l'autre n'est pas neutre. C'est noble. C'est presque un acte militant », explique-t-il.

« J'ai toujours su que je ferais ce métier »

Le chef du DZ'Envies, à Dijon est un passionné de la première heure. « J'ai grandi dans les cuisines et j'ai toujours su que je ferais ce métier », avoue-t-il. À 17 ans, il débute dans les cuisines parisiennes. À 20 ans, il s'impose comme second de Jean-Paul Jennes à Arbois, dans le Jura, et à 27 ans, il ouvre son premier restaurant : *L'Auberge de la Charme*, à Prenois. En 2008, le chef se détat de son étoile au guide rouge pour investir la cité des ducs avec son bistrogastro aux allures contemporaines.

« C'est mon ADN », exprime-t-il avec bonheur. Il développe : « Tout simplement, je fais ce que j'aime. Ce sont les clients qui me portent », conclut-il.

DZ'Envies, 1 Bib gourmand (Micheïln), 12, rue Odebert, à Dijon.
Tél. 03.80.50.09.26.
Site Internet : www.dzenvies.com



Pour se mettre en appétit

Balade de l'excellence artisanale

- À pied, 3,3 km, 1 h 30.
- Niveau : facile.
- Point de départ : Dijon.

Une balade à réaliser avec l'application Balades en Bourgogne, téléchargeable gratuitement sur l'App Store et Google Play. Les circuits sont géolocalisés grâce à un système de technologie embarquée.

