

BONS PLANS

DZ'ENVIES, DIJON

DZ POUR DAVID ZUDDAS APRES UNE ÉTOILE ET QUATORZE ANNEES PASSÉES DANS SON *AUBERGE DE LA CHARME* DE PRENOIS (CÔTE-D'OR), LE BONHOMME A DES FOURMIS DANS LES JAMBES ET DES PROJETS PLEIN LA TÊTE

TEXTE JÉRÔME BERGER / PHOTOS PIERRE JAVELLE

Des envies donc « *de challenges, de nouvelles reponses aux attentes de ma clientele* ». Ni une, ni deux à peine l'affaire d'une « *mortie de carriere professionnelle* » revendue il ouvre face aux halles de Dijon sa « *cantine chic* », en s'associant à Fabrice Dameron. Mais ne vous meprenez pas rien d'egoïste dans tout cela. Ses aspirations collent à celles de ses clients, c'est-à-dire aux gendarmes aux beaux gosses, aux familles, aux retraités. Bref à tout le monde. Comment pourrait-il en être autrement ? Une terrasse chauffée, abritée par des rangées de bambous. Un interieur *design*, tout de blanc laque, bois de chêne huilé et noir ardoise qui claque mais ne choque pas. Des prix de

crise avant l'heure, offrant un déjeuner à 15€ et un dîner à 28€ en quatre plats. Des vins plutôt naturels en point de mire. Et une cuisine qui se joue du registre bistrot à coups de techniques « *gastro* » et de voyages aller-retour entre les produits du marché voisin et les saveurs d'ailleurs. Gelee de fève et sarriette avec mousseline de cabillaud à la crème d'ail et socca suprême de pintade frotte aux épices du Maghreb, meli-melo de fruits rouges avec glace à l'anis de Flavigny. mettent dans le mille. Et ce n'est qu'un début ! D'ores et déjà chez le libraire, *La nouvelle nouvelle cuisine* (Hachette) Pratique, 14,90€) et à venir une brasserie d'un nouveau genre puis une boutique-traiteur ☺

PRATIQUE

Le restaurant
> 12 rue Odebert
21000 Dijon
Tel 03 80 50 09 26
www.dzenvies.com
Ferme le dimanche
Menus 15€ et 20€ (dej),
28€ et 35€ (din)

Les plats
> Escargots de M. Fargeton
galette de chevre et jus de persil
> Agneau à la sardine pulpe de fève et citron confit
> Blanc-manger au tapioca framboise et huile d'olive

Les vins
> Auxey Duresses
domaine Moret-Nomine 2007
> Bourgogne Pinot noir
domaine Lignier-Michelot 2007
> Crozes-Hermitage
Laurent Combière cuvee L 2007

