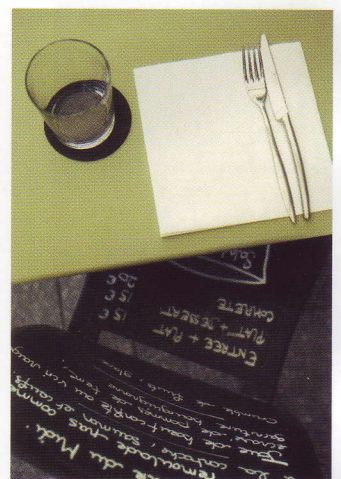


## Ni crème, ni sauce !

IL A TOUT QUITTÉ POUR VENIR ICI, À DIJON. SON VILLAGE DE PRENOIS, SON AUBERGE, SON MACARON AU MICHELIN. MAIS PAS SA PERSONNALITÉ. DAVID ZUDDAS (« DZ ») A INVESTI L'ANCIEN « SPICE », EN ASSOCIATION AVEC FABRICE DAMERON, POUR Y PRODUIRE UNE CUISINE AUSSI ORIGINALE QU'ABORDABLE, DANS LAQUELLE LA BOURGOGNE PREND UNE GRANDE LIBERTÉ.



étoilées au profit d'une cuisine à la portée de tous. Mais toujours avec l'originalité qui a fait sa réputation. Ici, l'assiette reste épurée. Les saveurs respirent la Bourgogne, traversent la Méditerranée et s'imprègnent du Japon. Beaucoup de légumes, des condiments en satellite, « ni crème, ni beurre, ni sauce, c'est ma signature ». Choix limité au déjeuner, mais toujours un plat du jour qui évolue, d'où l'intérêt du marché des halles à cinq mètres de là. La formule du dîner, elle, change tous les jeudis et c'est là que David et son second Vincent Bourdon expriment tout entier leur talent.



Difficile de trouver meilleur emplacement à Dijon : au pied des halles, le produit est à portée de panier. Donc, lorsque David Zuddas (d'où DZ) œuvre en cuisine, fort de ses dix ans de macaron au Michelin (*Auberge de la Charme* à Prenois) et autres expériences (dont six ans chez *Jeunet* à Arbois), il aime avoir le choix et exige la qualité. Certes au *DZ'Envies* (dites Dézenvies, pluriel de « une envie » !), David voulait rompre avec ses habitudes

*Au « DZ'Envies », la déco est épurée, claire et douce, avec vue sur les halles de Dijon et regard sur la cuisine. Épurée aussi l'assiette, mais avec l'originalité qui fait la réputation de David Zuddas depuis toujours.*



Côté déco, on a gardé celle de l'ancienne adresse (le *Spice*, ex-*Tsé-Tsé*), murs blancs et verts, tables en bois naturel, chaises et larges banquettes, luminaires espagnols, étagères occupées par des bouddhas contemplatifs et mur ardoise pour choisir ses préférences culinaires. *DZ'Envies*, 12, rue Odebert, 21000 Dijon. Tél. 03 80 50 09 26 et [www.dzenvies.com](http://www.dzenvies.com). Menus déjeuner 15 et 20 €, dîner 28 et 35 €.

Par Renaud Richebé - Photos Jean-Marc Palisse