



DAVID ZUDDAS

Dossier de presse

Son parcours

- David Zuddas a réalisé son rêve d'enfant : devenir cuisinier. Une évidence dès son plus jeune âge pour ce chef talentueux issu d'une famille de restaurateurs.
- Des débuts parisiens puis dans les cuisines du Venice Simplon Orient Express, il s'impose ensuite comme second de Jean-Paul Jeunet à Arbois et des frères Pourcel à Montpellier. En 2006, il est distingué pour l'opération Food France par Alain Ducasse.
- Fort d'un solide bagage technique et du soutien de sa femme Catherine, il ouvre son propre restaurant en 1994, *L'auberge de la Charme*, à Prenois près de Dijon. Étoilé au Michelin, plébiscité par la presse, *L'auberge de la Charme* permet à David Zuddas d'imposer sa signature. Cette aventure à deux aura duré 14 ans.
- Dans et autour de la cuisine, David Zuddas souhaite affirmer sa différence et se renouveler. Un passionné de cuisine qui n'a pas fini de nous surprendre!

Son actualité

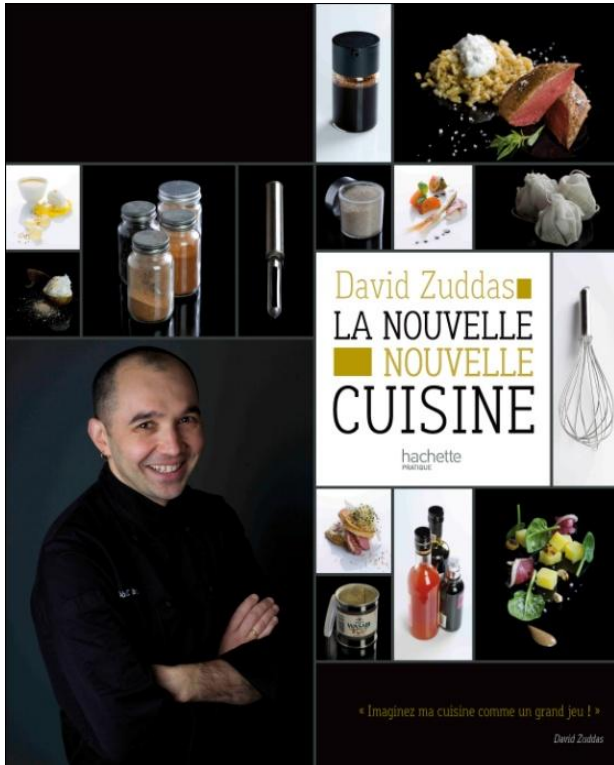
- Parce qu'il avait des envies d'expressions multiples, David Zuddas décide de se renouveler au printemps 2008.

En juin, il ouvre à proximité du marché de Dijon **le restaurant DZ'Envies**. Un bistrot gastro signé de son nom s'inscrivant dans la mouvance des bistrots contemporains . Un moyen de goûter une nouvelle facette de sa cuisine à la fois militante et urbaine.

Adresse: *DZ'Envies* – 12 rue Odebert à Dijon – Site Internet : www.dzenvies.com



Son actualité



- David Zuddas est aussi l'auteur de **La Nouvelle nouvelle cuisine** aux éditions Hachette Pratique. Un ouvrage ludique et accessible à tous dont les recettes sont composées de modules souvent interchangeables ! Alors à vous de jouer !

Sa cuisine

- Libéré de toutes contraintes, il 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.
- Son ambition: continuer à s'amuser, faire découvrir et surtout partager.



Le restaurant autrement

- Parce qu'en 2008, la cuisine est plus qu'un tablier enfilé derrière des fourneaux, bienvenue dans ce monde en mouvement . David Zuddas a fait le choix d'une cuisine d'opinion. Celle d'une table qui colle à son époque.
- Faire évoluer la restauration, réaffirmer l'importance culturelle de la cuisine, partager et transmettre les savoirs, David Zuddas s'implique pour faire bouger la cuisine française et l'ouvrir sur le monde.
- Fonceur et rassembleur, David Zuddas souhaite sortir son métier des attitudes figées qui font si peur à la relève.
Son crédo: désacraliser la cuisine et la rendre accessible à tous.

David, consultant

- Grâce à ses excellentes compétences techniques, David Zuddas est fréquemment consulté par des restaurateurs ou des industriels de l'agroalimentaire. Depuis 2006, David Zuddas collabore avec l'enseigne Métro et le groupe Seb. En 2009, il est l'un des ambassadeurs de la marque Tefal. Il intervient aussi régulièrement pour le compte de Nestlé en France.
- Il assure aussi régulièrement des formations auprès de professionnels de la restauration, en France comme à l'étranger notamment au Japon.
- Seul ou en association, David Zuddas développe des concepts de restauration diversifiés et adaptés aux goûts d'aujourd'hui. Il signe cartes et recettes aux quatre coins de l'hexagone comme à l'international.

Contacts

□ **Attachée de presse :**

Question de goût - Camille Carlier

Tel : 06 60 67 52 76

Mail : camille.carlier@questiondegout.net

□ **Agent :**

Peacefulchef – Nicolas Chatenier

Tel : 06 07 40 82 50

Mail : n.chatenier@peacefulchef.com

□ **Site officiel :** www.david-zuddas.fr