

**Buffet froid sous chapiteau :  
disposer les préparations sur glace  
et présenter les plateaux  
au fur et à mesure pour éviter  
une rupture de la chaîne du froid**

**lhotellerie.fr**

*Retrouvez  
les bonnes idées  
du blog des experts*

**Hygiène & HACCP :**  
le minimum  
pour être prêt pour un contrôle  
par Dominique Voisin

## CHOIX DE VIE

# Nouveau départ pour David Zuddas

**Prenois (21)** David Zuddas cède L'Auberge de la Charme à Nicolas Isnard. Le jeune chef diversifie ses activités pour assurer son développement.

toilé pendant plus de dix ans à L'Auberge de la Charme à Prenois, près de Dijon, **David Zuddas** change de vie. Il vient de céder son établissement à **Nicolas Isnard**, ex-Château de Curzay (Vienne) qui s'y installera début juin avec son épouse et son second de cuisine.

*"Cela fait quatorze ans que je suis là et dix que je suis étoilé. J'ai besoin de challenges. Je ferme dans quinze jours et je suis très heureux. Bien sûr, je reste cuisinier",* explique le jeune quadra.

Il part pour de nouvelles aventures, à commencer par l'ouverture, le 21 juin, d'un nouvel établissement. Fidèle à sa région, il inaugurerà dans trois semaines le D'Zenvies, 12 rue Odebert à Dijon. "C'est un bistrot de cuisinier, de 60 places, avec deux formules à 15 et 20 € le midi et à 28 et 35 € le soir", détaille-t-il.

Une autre ouverture est prévue à la fin de l'année, toujours à Dijon. Il s'agit cette fois d'un bar-restaurant près de la gare, qu'il réalise en collaboration avec l'équipe du cinéma multiplexe Olympia. Il continue à superviser Via Mokis à Beaune, mis en place l'année dernière, et ses activités de consultant vont encore prendre de l'ampleur. Il conserve également ses fonctions de président de Générations.C. où les idées à développer et les actions en



**David Zuddas :** "Changer pour se renouveler."

cours de réalisation ne manquent pas, tant en matière de formation que de promotion de la cuisine.

Enfin, il ne fait pas ses adieux à la gastronomie, loin de là. Il quitte L'Auberge de la Charme et diversifie son champ d'action, certes, mais l'ancien second de **Jean-Paul Jeunet** et des **frères Pourcel** va revenir à ses premières amours. Il travaille à un nouveau concept de cuisine gastronomique qui devrait voir le jour d'ici à dix-huit mois. Un vrai challenge. **Nadine Lemoine**