

Recherche avancée

FERMER AIDE

Réinitialiser

La cuisine voyageuse de David Zuddas **L'EXPRESS**

Par Marie-Odile Briet | L'EXPRESS STYLES | RECETTES | 14 mai 2009



Star montante du food business, David Zuddas est aussi un vrai cuisinier créatif. Les Dijonnais, qui ont fait de son bistrot « DZ'Envies » leur nouveau QG, le savaient déjà. À tous les autres, on conseille juste d'ouvrir son premier livre...

Il court, il court, David Zuddas. Depuis qu'il a cédé son Auberge de la Charme étoilée à Prenois (Côte-d'Or) pour ouvrir un « bistro resto » face aux halles de Dijon, tout réussit à ce *wonder boy* des casseroles qui cultive son look manouche, boucles d'oreilles et chemises à fleurs. Avec jusqu'à 200 couverts par jour, des prix serrés, une salle design, son **DZ'Envies** — [Lire l'article](#) — (en vrai conquérant, il met ses initiales partout) ne désemplit pas. Il fourmille de projets, joue au Monopoly dans la capitale de la moutarde : un laboratoire, un service traiteur, bientôt une boutique, et puis cette « sandwicherie chic-bar à vins-kebab-glacier », enfin quelque chose dans ce goût-là, qui devrait ouvrir d'ici à l'été.

Chose rare, ce cuisinier-entrepreneur parle de ses activités de consulting. Il conseille aussi bien le géant Metro que des spas chics en Bourgogne, tout en terminant sa mission de « chef résident » au Café Pleyel, à Paris.

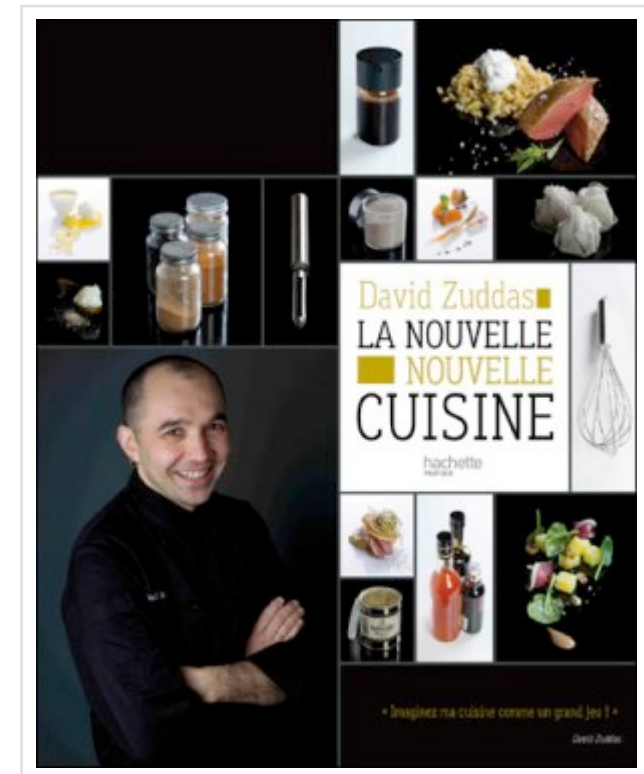
Que manquait-il ? Un livre, bien sûr ! Le voici. Ça s'intitule *La Nouvelle Nouvelle Cuisine* (Hachette). Rien que ça. Qu'on se rassure : DZ sait bien que son premier opus n'est pas l'événement le plus important depuis la révolution Gault-Millau. D'ailleurs, l'histoire de la gastronomie, ce n'est vraiment pas son truc. Il martèle : « Je ne suis pas un chef, juste un cuisinier. » Aujourd'hui, avec pas mal de pédagogie et de générosité, il a réussi à faire partager son approche du métier, étonnamment ludique et décontractée.

Passionnant, par exemple, le travail sur les salades composées, un pilier de ses cartes. Zuddas y mêle le cru et le cuit, le proche et l'exotique (beaucoup d'influences thaïes et japonisantes), mais, surtout, revisite l'assaisonnement, souvent à base de coulis de légumes ou de fruits, et zéro matière grasse. Bien vues (et simplissimes), ces réductions de vinaigre ou de pulpe d'agrumes, pour inventer des tas de petits condiments sirupeux-acidulés. Ou ces sauces iconoclastes à base de sirop de grenadine ou de beurre de cacahuètes.

On adore aussi ses associations terre-mer, l'« agneau-sardines citron au sel et vin rouge » ou la « salade de bœuf, moules de bouchot, lait de coco au curry », qu'on n'a pas encore vues traîner dans tous les dîners (et qui ne semblent pas, pour une fois, totalement casse-gueule à reproduire à la maison). Ou ces desserts légers (avec des gelées, des infusions, des macérations), teintés d'espièglerie, comme ce « diabolo-cassis », une soupe de fruits... à la limonade.

Il est comme ça, Zuddas. Il vous apprend à supprimer les gestes inutiles (colorer une viande à braiser) pour en adopter d'autres : cuire les lentilles en risotto ou recycler en shaker le biberon du petit dernier. Faute de réinventer la cuisine de A à (D)Z, son bouquin va déjà donner un sacré coup de pepsi à la nôtre. D'ailleurs, pour ce passionné qui dit avoir eu la vocation dès le CE 2, « la cuisine est un jeu d'enfant » aurait fait un titre parfait. Hélas ! c'était déjà pris !

Que



manquait-il ? Un livre, bien sûr ! Le voici. Ça s'intitule *La Nouvelle Nouvelle Cuisine* (Hachette). Rien que ça. Qu'on se rassure : DZ sait bien que son premier opus n'est pas l'événement le plus important depuis la révolution Gault-Millau. D'ailleurs, l'histoire de la gastronomie, ce n'est vraiment pas son truc. Il martèle : « Je ne suis pas un chef, juste un cuisinier. » Aujourd'hui, avec pas mal de pédagogie et de générosité, il a réussi à faire partager son approche du métier, étonnamment ludique et décontractée.

Passionnant, par exemple, le travail sur les salades composées, un pilier de ses cartes. Zuddas y mêle le cru et le cuit, le proche et l'exotique (beaucoup d'influences thaïes et japonisantes), mais, surtout, revisite l'assaisonnement, souvent à base de coulis de légumes ou de fruits, et zéro matière grasse. Bien vues (et simplissimes), ces réductions de vinaigre ou de pulpe d'agrumes, pour inventer des tas de petits condiments sirupeux-acidulés. Ou ces sauces iconoclastes à base de sirop de grenadine ou de beurre de cacahuètes.

On adore aussi ses associations terre-mer, l'« agneau-sardines citron au sel et vin rouge » ou la « salade de bœuf, moules de bouchot, lait de coco au curry »,

qu'on n'a pas encore vues traîner dans tous les dîners (et qui ne semblent pas, pour une fois, totalement casse-gueule à reproduire à la maison). Ou ces desserts légers (avec des gelées, des infusions, des macérations), teintés d'espèglerie, comme ce « diabolo-cassis », une soupe de fruits... à la limonade.

Il est comme ça, Zuddas. Il vous apprend à supprimer les gestes inutiles (colorer une viande à braiser) pour en adopter d'autres : cuire les lentilles en risotto ou recycler en shaker le biberon du petit dernier. Faute de réinventer la cuisine de A à (D)Z, son bouquin va déjà donner un sacré coup de peps à la nôtre. D'ailleurs, pour ce passionné qui dit avoir eu la vocation dès le CE 2, « la cuisine est un jeu d'enfant » aurait fait un titre parfait. Hélas ! c'était déjà pris !

Crème de pétoncles et écume de curcuma



POUR 4 PERSONNES

- PRÉPARATION : 15 MIN
- CUISSON : 35 MIN
- FACILE

La garniture

- 8 champignons de Paris
- 16 noix de pétoncles fraîches ou décongelées
- 1 verre de fumet de poisson (reconstitué avec un extrait du commerce).

La crème

- 70 cl de fumet de poisson
- 5 œufs entiers

L'écume

- 10 cl de lait entier
- 10 cl de fumet de poisson
- 1 cuillerée à café de curcuma
- 1 cuillerée à café de lécithine de soja (magasin bio)

- Sel fin

La garniture

Laver les champignons, les couper en six. Les placer dans une casserole avec le verre de fumet de poisson. Laisser cuire 10 min. Egoutter et faire réduire le jus jusqu'à obtention de quelques cuillerées à soupe de concentré. Réserver.

La crème

Dans un blender, mixer le fumet et les œufs avec un peu de sel. Déposer au fond de 4 bols les champignons, leur jus et les pétoncles. Verser le mélange fumet-œufs par-dessus. Filmer les bols et les faire cuire pendant 25 min dans le cuiseur vapeur.

L'écume

Presque au dernier moment, quand les bols sont cuits, faire chauffer tous les ingrédients de l'écume avec un peu de sel en mélangeant avec un fouet. Ne pas faire bouillir le mélange. Le mixer énergiquement afin de produire l'écume.

Déposer sur les bols déballés 1 ou 2 cuillerées à soupe d'écume.

Servir

Joues de bœuf confites au vin rouge, sauce aux légumes



POUR 4 PERSONNES

- PRÉPARATION : 15 MIN
- CUISSON : 2 H
- FACILE

- 4 joues de bœuf parées, dégraissées
- 2 oignons
- 8 carottes
- 8 navets moyens
- 2 tiges de céleri

- 20 champignons de Paris
- 1 litre de vin rouge (pas cher)
- 2 cubes de bouillon de bœuf
- 1 feuille de laurier

Les légumes et la viande

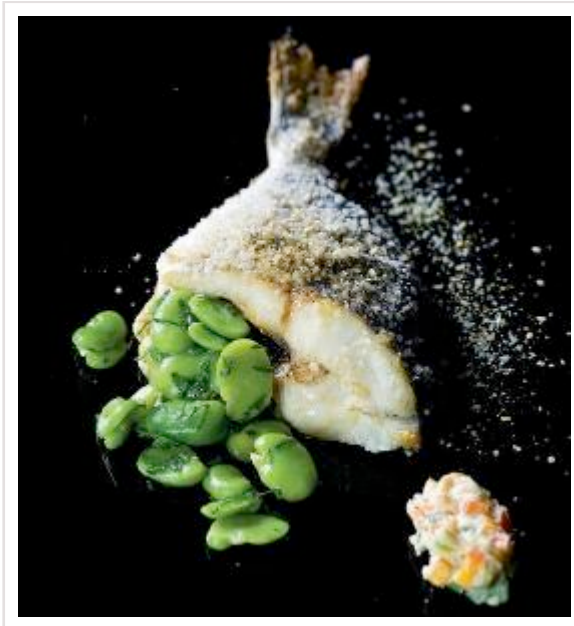
Préchauffer le four à 160 °C (th. 5). Eplucher et laver les légumes, puis les couper en deux ou trois gros morceaux.

Déposer les joues de bœuf au fond du plat de cuisson. Ajouter tous les autres éléments de la recette, légumes compris, ainsi qu'un demi-litre d'eau. Pas besoin de sel grâce au bouillon en cubes. Recouvrir le tout avec du papier cuisson, puis avec une feuille d'aluminium, pour rendre le tout bien hermétique et garder les parfums à l'intérieur. Enfourner pour 2 h 30 de cuisson.

Terminer la recette

Prélever le jus de cuisson, en verser la moitié dans le blender. Ajouter les oignons cuits et quelques légumes (1 bol environ). Mixer pour lier et épaissir la sauce. Selon votre goût, ajouter plus de jus ou (et) plus de légumes pour obtenir la quantité de sauce et la consistance que vous désirez. Vérifier l'assaisonnement, verser la sauce dans le plat et sur la viande. Réchauffer quelques instants si nécessaire.

Daurade au four, fèves et trempette de tahini



POUR 4 PERSONNES

- PRÉPARATION : 20 MIN
- CUISSON : 55 MIN
- FACILE

- 1 grosse daurade royale
- Huile d'olive
- Fleur de sel. Le tahini
- 120 g de tahini (magasin bio)
- 6 gousses d'ail
- 1 poivron rouge
- 1/2 concombre
- 2 cuillerées de graines de sésame et de pavot

- Sel fin. La salade
- 500 g de fèves, fraîches ou surgelées, décortiquées
- 4 cuillerées à soupe de persil plat haché
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- Sel fin

Le tahini

Eplucher l'ail, couper les gousses en deux dans la longueur et, avec la pointe d'un petit couteau, enlever le germe. Faire bouillir les gousses 3 fois de suite en changeant l'eau chaque fois. Oter le pédoncule du poivron, le couper en deux dans la longueur, l'épépiner et enlever les membranes blanches de l'intérieur. Le tailler en très petits dés. Couper le concombre en deux dans la longueur sans l'éplucher. Oter les pépins, le couper en très petits dés. Mélanger ensuite tous les éléments du tahini, saler à votre goût. Mettre de côté.

La daurade

La faire vider, écailler et étêter par votre poissonnier. Recouvrir la plaque du four d'une feuille de papier cuisson, lustrer la daurade à l'aide d'un pinceau d'huile d'olive. Saler à la fleur de sel. Enfourner à 160 °C (th. 5) et laisser cuire 50 min. Vérifier la cuisson du poisson en appuyant doucement dessus : quand

il est encore un peu ferme, c'est cuit !

La salade

Plonger les fèves dans de l'eau bouillante salée pendant 2 min, puis les refroidir aussitôt dans un grand volume d'eau glacée. Les égoutter, puis les mélanger avec un peu de sel, le persil et l'huile d'olive.

La présentation

Poser le poisson sur un plat. Servir la salade et le tahini à part dans des bols.

Framboises, menthe, grenade en vinaigrette, semoule et glace



POUR 4 PERSONNES

- PRÉPARATION : 15 MIN
- CUISSON : 10 MIN
- ASSEZ FACILE

Les fruits rouges

- 2 barquettes de framboises
- 1 grenade
- 30 feuilles de menthe

La vinaigrette

- 2 verres de jus d'orange sanguine

- 1/2 barquette de framboises (60g)
- 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

La semoule

- 100g de semoule fine
- 60g de sucre
- 50 cl de lait

- 80 g de raisins secs

La glace

- à la vanille

La semoule

Dans un saladier, mélanger la semoule, le sucre et le lait. Couvrir de film alimentaire et faire cuire au four à micro-ondes pendant 3 min (puissance 750 W). Remuer le tout, filmer et faire cuire à nouveau 3 min. Mélanger, filmer encore et laisser gonfler la semoule pendant 15 min, puis ajouter les raisins secs. Laisser refroidir à température ambiante.

La vinaigrette

Faire bouillir et réduire à feu doux le jus d'orange jusqu'à obtenir 1/2 verre de jus concentré. Le mixer finement avec les framboises et l'huile d'olive. Mettre de côté. Les fruits rouges. Egrener la grenade et couper finement la menthe. Mélanger délicatement ces ingrédients avec les framboises et 2 cuillerées de vinaigrette préparée juste avant.

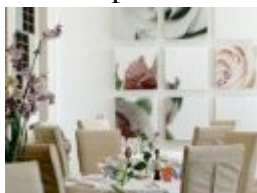
La finition

Dans le fond d'assiettes creuses, déposer de la semoule pour créer un lit, puis ajouter par-dessus les framboises et 1 boule de glace. Napper avec le reste de la vinaigrette et servir.

[Créer un compte](#) | [Se connecter](#) | [Qobuz ?](#)

ADRESSE DE LA SEMAINE

Voir les plus récentes Voir les plus anciennes



Le Park 45 à Cannes