



David Zuddas RESTAURATEUR SANS CUISINE

Le chef

Mais qu'est-ce qui fait courir Zuddas ? Dès l'âge de 8 ans, il préfère suivre son père cuisinier à Rungis plutôt que de jouer au foot avec ses copains.

Un séjour en école hôtelière vite expédié, deux années à mijoter des homards thermidor dans l'Orient-Express et voilà notre homme mûr à point pour les grandes maisons : Jean-Paul Jeunet (Arbois) et les frères Pourcel. Avec Catherine, son épouse, ils imaginent une auberge idéale à Prenois en Côte-d'Or et imposent d'emblée leur mixité anticonformiste.



Vite étoilée, l'Auberge de la Charme devient un incontournable gastronomique de la région. Quatorze ans plus tard, David anticipe la crise : « Je sentais qu'il fallait faire plus simple, moins cher, plus rapide. Je ne voulais pas vivre mon propre déclin ». Il ose un « néo bistrot » au cœur de Dijon. La recette séduit : décoration contemporaine, tables de bois brut, prix serrés sans pour autant renoncer à cette cuisine soignée et percutante qui a fait de lui le chouchou des Dijonnais. Aujourd'hui, David relève un nouveau défi : une



Sa recette

LE RESTE DU POT-AU-FEU, FAUX-FILET ET LIE DE CASSIS POIVRÉE

Pour 4 personnes

- 4 carrés de viande froide (4 cm x 4 cm)
- 500 g de légumes de pot-au-feu
- 1 ou 2 louches de bouillon
- Et aussi : 1 faux-filet épais paré de 350 g
- 1 cuil. d'huile d'olive
- 4 dl de coulis de cassis
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 3 tours de poivre du moulin.

Préparation

Déposez la viande froide et les légumes du pot-au-feu dans un plat allant au four, **arrosez** d'une louche de bouillon, **couvrez** de papier d'aluminium et réchauffez 12 minutes à 150 °C.

Faites chauffer une poêle antiadhé-

sive sur feu vif, **ajoutez** un filet d'huile d'olive et **saisissez** le faux-filet 1 minute sur chaque face.

Déposez dans un plat pour finir la cuisson au four 6 à 8 minutes selon votre goût. **Laissez reposer** 4 minutes avant de diviser en 4 tranches.

Dans une casserole, **mélangez** le coulis, le cube de bouillon, **poivrez et réduisez** de moitié à feu doux.

Refroidissez et mixez.

Utilisez comme une moutarde.

Dressez sur une assiette plate un gros point de lie de cassis poivrée, **ajoutez** quelques légumes, un carré de viande de pot-au-feu et une tranche de faux-filet. **Servez** sans attendre.

LE CONSEIL DE JULIE

Si vous ne trouvez pas de coulis de cassis, vous pouvez aussi mélanger une cuil. de gelée de cassis et 4 cuil. à soupe de moutarde.



Son produit

L'ANIS DE FLAVIGNY

A travers ses glaces maison, David se plaît à mettre en valeur un produit régional : 100 % naturels, ces grains d'anis vert enrobés de sirop de sucre sont élaborés selon le même procédé depuis plus de cinq cents ans. Anis de l'abbaye de Flavigny, 21150 Flavigny. Tél. : 03 80 96 20 88. www.anis-flavigny.com. 2,30 € environ la boîte ovale de 50 grammes. Vendu partout... ou presque !

activité de traiteur et un restaurant sans cuisine où tous les plats, crus ou cuits, sont servis en bœufs. Seul David pouvait mettre Zuddas en boîte ! ■

DZ'envies, 12, rue Odebert, 21000 Dijon.

Tél. : 03 80 50 09 26. www.dzenvies.com.

Ouvert de 12 heures à 14 heures et de 19 heures à

22 heures (22h30 le week-end). Fermé le dimanche.

Le midi, formules entrée + plat + plat + dessert à 15 €, formule entrée + plat + dessert à 19 €.

Le soir formule « Des envies » à 28 ou 35 €.

Pour les enfants, menu à 11 €.



Son vin

BOURGOGNE ROUGE SAINT-AUBIN

Pour David, « cuisiner c'est raconter des histoires ». Celle de Dominique et Catherine Derain est faite de passion et d'engagement au profit d'un vin élaboré en biodynamie. Une inclassable vitalité, qui exclut le saint-aubin des AOC. « Un vin d'auteur » ! Domaine Catherine et Dominique Derain, 49, rue des Perrières, 21190 Saint-Aubin. Tél. : 03 80 21 35 49, www.domainederain.com. Prix : 17,50 € au caveau. Vendu au domaine. A Paris (La Robe et le palais ; Caves Augé ; Le Verre volé ; la Cave de l'insolite ; Les Papilles ; Le Repaire de Cartouche ; Le Baratin...), et en province, en caves.