

Malgré son macaron au Michelin, ce jeune chef impétueux quitte tout et ouvre un bistrot pour suivre sa propre étoile.

Par G. Bouchu

Son rêve d'enfant : devenir cuisinier. Évident, pour ce chef talentueux ennemi du train-train quotidien. Second de Jean-Paul Jeune à Arbois et des frères Pourcelet à Montpellier, il ouvre son propre restaurant en 1994, l'auberge de la Champagne, à Prency près de Dijon. Les ongs hyper lui bissent le temps de réfléchir. Le succès arrivé, il remet tout en question, vend en 2006 et se lance dans de nouvelles aventures. Président de Génération C (association militent pour une cuisine française ouverte sur le monde), il ouvre sur le marché à Dijon un bistrot dans le goût de l'époque, un mélange intelligent de réalisme économique et de cuisine post-moderne. Produits bien achetés, astucieusement présentés et condimentés, assiettes joliment composées. À midi, la clientèle du quartier accourt. Le soir, c'est plus ambitieux. Certains vont adorer cette cuisine chic, d'autres critiquer... C'est la vie.

David Zuddas

D Z'envies plein la tête



DIJON AU GOÛT DU MONDE

Libéré de toutes contraintes, cet acrobate des cuissons rapides réalise une cuisine d'alliances à sa façon, associant les saveurs du Maghreb et du Japon aux techniques culinaires françaises, qu'il détourne non sans humour. Au risque de déstabiliser avec un spuma de risotto et noisettes grillées ou un œuf poché sur bouillon de shitaikés et maquereau fumé, avant de vous rassurer avec une poitrine de porc croustillante servie sur une purée de petits pois fondante. Excellents desserts frais et toniques. Gentiment tarifié, servi rapidement, et avec attentions.

D Z'envies, 12 rue Ockart, 21000 Dijon.
Formules 15-20 € le midi et menus 28-35 € le soir
Tlx. 03 80 50 09 26, et sur www.dzenvies.com