

DAVID ZUDDAS. Cuisinier avant tout, mais aussi chef d'entreprise

L'homme a le regard malin, la parole un peu sèche, le débit un peu précipité de la région parisienne, et l'envie de faire partager ses convictions. Coûte que coûte, il avance. À son rythme. Ceux qui l'aiment le suivent.

David Zuddas n'en finit pas de provoquer une véritable petite révolution dans le tranquille milieu gastronomique dijonnais, et s'en moque : « Je fais ce que j'aime, comme je l'entends, et avec honnêteté ».

Le cuisinier, qui s'était imposé à *l'auberge de la Charme* de Prenoys (étoilée Gault-Millau) depuis une quinzaine d'années, a vendu en juin 2008. Il a choisi d'installer à Dijon un restaurant accessible à tous. Puis il a ouvert dans la foulée à Norges-la-Ville, en décembre dernier, un labora-

« Je suis cuisinier avant tout. C'est ce que j'aime faire. »

toire pour une activité traiteur. Et vient de publier un livre de recettes, chez Hachette pratique, dont le titre est déjà une proclamation, *la Nouvelle Nouvelle Cuisine*.

Amoureux d'une ville

« On essaye de mettre en place des offres à Dijon, avec des gens qui bougent, qui mangent différemment, qui ont des attentes différentes ». Car ce Parisien d'origine sarde, qui s'était installé à Prenoys, est tombé amoureux de Dijon. « C'est une ville chargée d'histoire, mais avec un vrai dynamisme, tournée vers l'avant. Il y a une vraie tradition, à raconter en la transposant dans une cuisine très contemporaine ».

Un silence.

Puis il ajoute « mais honnête ». Il y tient et répète le mot, avant d'ajouter qu'il est accueilli, qu'il crée « des lieux contemporains, militants par le prix et par



David Zuddas devant une pile d'ouvrages, son livre de recettes. Photo LBP

Il joue du piano debout...

l'offre, avec un vrai souci de qualité ».

Ce cuisinier va jusqu'au bout de ses idées... et vient d'écrire un livre de recettes. « Imaginez ma cuisine comme un grand jeu ! Mes recettes sont constituées de modules (accompagnement, marinade, assaisonnement...), et dans beaucoup de cas, ces modules sont interchangeables ! » écrit-il dans son ouvrage. Et c'est à l'image de l'homme, chef d'entreprise, homme d'affaires, mais

avant tout cuisinier. Pas « chef », il s'en défend, cuisinier. « Il faut être accessible. J'essaie de proposer des solutions simples, avec de vraies astuces de cuisinier, et en utilisant de vrais produits achetés en face ». (NDLR : sur le marché de Dijon, en face de son restaurant *DZ'envies*).

Dire ce qu'il sait faire

Car il se préoccupe aussi d'équilibre et de diététique. D'ailleurs ce jour-là, s'il est en costume et non en te-

nue de cuisine. C'est qu'il part à Lille pour une conférence sur le thème « Nutrition, santé ». Des moments auxquels il tient à plus d'un titre, évoquant la richesse des échanges qu'il peut avoir avec des « non-cuisiniers » : « Cela m'enrichit, personnellement, de réfléchir avec d'autres professionnels de l'alimentation ».

Il a également une grosse activité de consultant, explique-t-il. « La seule chose qui m'anime, c'est l'envie de faire. Même si mon

image n'est pas suffisamment forte pour la vendre : je ne me prends pas pour ce que je ne suis pas ».

« J'essaie d'apporter en compétence, ce que je sais faire. La cuisine ». Cette cuisine dans laquelle il est tombé quand il était petit (toutes les biographies « officielles » évoquent son enfance dans le restaurant familial). Même s'il précise aussitôt « Mon cadre de travail, ça dépasse faire du bon miam-miam. Aujourd'hui, j'ai la possibilité de le faire, tant mieux... mais ce n'est pas gratuit, je travaille dix-huit heures par jour et six jours sur sept ». Et il évoque l'aventure humaine que représente la construction des équipes : « C'est un projet humain, que je mène. Une entreprise qui réussit, c'est une entreprise qui s'appuie sur l'humain, avant tout ».

« J'essaie d'apporter ce que je sais faire, une compétence. »

Et l'aventure ne s'arrête pas de sitôt. Car David Zuddas ne manque ni d'idées ni de projets.

Il est, par exemple, l'invité pour la saison 2008-2009 du café *Salle Pleyel*, rue du Faubourg-Saint-Honoré, à Paris, et en compose la nouvelle carte.

Il attend également avec impatience les premiers pas de son dernier bébé, un bistrot bar à vin à Dijon, le *B comme Bon* : l'ouverture est prévue début juillet.

JOCELYNE REMY

ÉDITION. *La Nouvelle Nouvelle Cuisine*, de David Zuddas, chez Hachette pratique, 128 pages, 14,90 €. Il sera vendredi 26 juin, à 17 heures, à la librairie Grangier de Dijon pour le dédicacer.

RENDEZ-VOUS

Demain, le portrait d'une maman de neuf enfants, Djamilia Toriki.