

## 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'essaye 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'essaye 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'essaye 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.