

## Restaurants



L'adresse de la semaine

## DZ'Envies à Dijon

Carton plein pour cette  
cantine chic qui signe le  
nouveau départ tonitruant  
de David Zuddas.

PAR  
FRANÇOIS-RÉGIS  
GAUDRY

Ça ressemble à la fois au ouf ! de soulagement du chef qui commençait à avoir des fourmis dans les jambes après quatorze ans de prison dorée et au slogan du nouveau quarantenaire lancé dans une fringale de projets. DZ'Envies, c'est sûr, David Zuddas n'en manque pas. A peine son auberge de la Charme revendue qu'il remet le couvert face aux halles de Dijon. Et annonce déjà le menu pour les mois à venir : un laboratoire de cuisine, une néobrasserie et un restaurant méditerranéen dans la capitale bourguignonne d'ici au printemps 2009, un rôle de chef invité au café Pleyel, à Paris, une nouvelle année de consulting culinaire de l'hôtel Via Mōkis, à Beaune, et un mandat tout frais de président de Générations.C. Et tout ça avec le mélange de décontraction et d'ambition



M. LORHOSOR

Saveurs modernes  
dans un décor idoine,  
le chef bourguignon fait  
mouche.

du gars en baskets et boucle d'oreille qui range (provisoirement ?) son macaron Michelin au tiroir sans n'avoir jamais craché dessus et clame son tempérament d'affranchi en assumant sa tentation du *food business*.

Mais revenons à DZ'Envies, le restaurant. Ou plutôt la « cantine chic ». David Zuddas y tient, persuadé d'avoir enfanté, avec son associé Fabrice

Dameron, un nouveau concept durable. Et s'ils avaient raison ? Dans cette affaire-là, rien de révolutionnaire, pourtant. Juste de solides convictions. Un décor design mais pas trop, préférant aux sirènes de l'époque le silence élégant du blanc laqué, du chêne huilé, du noir ardoise et du vert lichen. Une terrasse (chauffée l'hiver) dans un écrin de bambou. Un service humaniste en tee-shirt noir et tablier vert anis, qui déboulonne la figure tutélaire du garçon de café mal embouché. Un militantisme tarifaire qui fixe la formule déjeuner à 15 € et bloque sous la barre des 30 € le premier menu du soir en quatre plats. Quelques bonnes intentions écolos, poussant la carte des vins dans ses retranchements naturels et les assiettes vers les légumes bio d'un maraîcher des halles. Et

que dire de l'opération commando des six cuistots alignés en ordre de bataille derrière leur passe-plat ? Frontale et sans bavure, prenant le risque de voyager sans jamais déboussoler, flattant sans mièvrerie la Sardaigne du père, les souvenirs de grand-mère et les pousseuses des copains chefs, à l'image de cet excellentissime gâteau au chocolat, un emprunt à Jouni, toque finlandaise de la Réserve, à Nice. La salade de légumes cuits et crus sur son lit de boulogour au curcuma, l'entrecôte avec ses frites de polenta et sa

béarnaise maison, le suprême de pintade frotté aux épices du Maghreb, le mélomélo de fruits rouges avec sa glace à l'anis de Flavigny défilent avec un tel naturel qu'on ne saurait trop vous conseiller de vous mêler au flot ahurissant des Dijonnais déjà comblés... Sans oublier de réserver. ● **F. R. G.**

12, rue Odebert, Dijon (Côte-d'Or), 03-80-50-09-26. Menus midi: 15 et 20 ; menus soir: 28 et 35€. A la carte: 40 €. Ouvert de midi à 14 heures et de 19 à 22 heures (22 h 30 les jeudi, vendredi et samedi), fermé le dimanche.

**A moins de 30 € - Paris**

## Gusto Italia

Il faut croire que les mailles du filet n'étaient pas assez serrées ! Cette adresse ouverte en février dernier nous avait échappé... Et voilà que, début septembre, on reçoit un Texto d'inspiration signé d'une indic de confiance. Là, à quelques pas du Champ-de-Mars, on servirait « la meilleure pizza de Paris », rien que ça ! Le midi même, on passe la porte de cette trattoria-traiteur-épicerie fine garnie comme un garde-man-

ger : des flacons d'huile d'olive, des bouteilles de vin, des paquets de pâtes, des meules de parmesan... Reste juste la place de caser une vingtaine de couverts, quelques-uns de plus avec la terrasse. A la carte, des antipasti, des pizzas, des pâtes fraîches. Va pour la caprese en entrée, une mozza di bufala forte en goût escortée par des tomates savoureuses, une roquette bien fraîche et un pesto musclé. Excellente et copieuse mise en bouche avant le moment de vérité : la pizza ! Pour nous, ce sera la Parme : rien à dire sur la probité des produits, jambon, parmesan, mozza, tous de sincère provenance artisanale. Petit bémol sur la pâte, en revanche, de bon goût mais en manque de cuisson et de croustillant. Alors, les meilleures pizzas de Paris ? Peut-être pas, mais une très bonne pioche quand même ! ●

**Pierrick Jégu**

199, rue de Grenelle, Paris (VII<sup>e</sup>), 01-45-55-00-43. Pizzas : de 9 à 14 €. Tous les jours, de 11 h 30 à 15 h 30 et de 17 heures à 22 h 30.



Jacques Omessi, dans sa trattoria de poche.

### Top ROSA BONHEUR

Où peut-on s'envoyer, pour une vingtaine d'euros, une rafale de super-tapas (salade de tomates bio à l'huile de sésame, pélarçon affiné à l'huile d'olive, sardinillas millésimées, saucisson de torte, jambon pata negra...) et un carafon de vin bio du domaine de Beau Jeu à l'ombre de marmonniers centenaires tout en zieutant sur les toits de Paris ? Aux Buttes-Chaumont, pardieu ! Plus précisément dans le pavillon Rosa

Bonheur, où une fine équipe féminine, cornaquée par Michelle et Zouzou (ex-Pulp), a posé ses planches à découper et ses platines le temps d'un été prolongé. Assurément le plan le plus zazou du moment. (Présentez-vous aux grandes grilles près de la station de métro Botzaris et dites « Rosa » au portier.) ● **F. R. G.**

Parc des Buttes-Chaumont, 2, avenue de la Cascade, Paris (XIX<sup>e</sup>), 01-42-00-00-45.



### BOURGOGNE HAUTES-CÔTES-DE-NUITS CLOS SAINT-PHILIBERT BLANC 2006

Le millésime se révèle une réussite complète pour le domaine Méo-Camuzet, dont les vosne-romanée (45 ) et le prestigieux clos-de-vougeot (120 ) trônent sur les plus fameuses tables du monde. En blanc, le Clos Saint-Philibert, planté à 300 mètres du cru échezeaux, fait preuve d'une originalité peu commune dans l'appellation. Concentré, charmeur, gourmand, il exhale des arômes exotiques et des notes de fruits blancs mûrs. Sa fraîcheur et sa minéralité traduisent bien la qualité de ce terroir : un tapis de cailloux en pente inondé de soleil. Jean-Nicolas Méo ne s'est pas trompé, voilà presque vingt ans, lorsqu'il y a planté du chardonnay. Plutôt facile, ce vin équilibré peut se boire jeune, avec une terrine de légumes, ou après quelques années de vieillissement, sur des poissons en sauce ou un beaufort d'alpage. ●

**Philippe Bidalon**

Domaine Méo-Camuzet Vosne-Romanée (Côte-d'Or), 03-80-61-11-05. Uniquement chez les cavistes, 20 €.

