

(R) rayons de soleil
et cuisine d'ailleurs

ZAKHANG



en solo

Diplômée d'un CAP de cuisine et d'une maîtrise de sociologie, Audrey Van Zurk a fait ses armes comme entremétier et garde-manger puis a occupé des postes de chef dans des établissements prestigieux en Suisse (avec notamment Thierry Schlatter).

mentor : Fumiko Kono, pour les épices, l'originalité et la beauté des plats.

livre culte : *Jérusalem* de Yotam Ottolenghi et Sami Tamimi, qui ont su réunir deux cultures et religions (juive et musulmane) dans un recueil de recettes

ustensile de prédilection : des louches rapportées d'un voyage au Tibet, qui trônent dans sa cuisine, symbole du partage

plat d'enfance : pas de plat en particulier, mais la cuisine méditerranéenne (sa grand-mère était italienne), le marché de Nice

dernière trouvaille : la soude commune, dont le goût est proche de l'épinard et la texture, croquante comme de la salicorne, idéale pour accompagner des pâtes



le cadre

Un décor épuré (*tangka* - peintures tibétaines sacrées -, monochromes...) et le gazouillis des oiseaux en musique de fond distillent une atmosphère douce. L'arrière-salle, intimiste, ornée d'autels, est propice à un repas en amoureux.

Zakhang signifie restaurant en tibétain.



Audrey Van Zurk puise son inspiration dans l'Orient et offre un véritable voyage sensoriel. Une cuisine audacieuse et subtile....

En 2014, Audrey Van Zurk crée le Zakhang, avec deux associés. Aujourd'hui, elle dirige seule ce restaurant au « *twist oriental* ». De ses voyages (Chine, Tibet, Népal, Inde), la chef a conservé une passion pour les épices et cultive le goût du partage, au sens noble, l'idée d'une cuisine altruiste. Chaque jour, au choix, quatre plats (viande, poisson, végétarien, vegan) et le midi, du mardi au vendredi, des lunch boxes, sur place ou à emporter (houmous, pâtisseries...). On se délecte de son tofu soyeux en bouillon à la prune Umebochi (Japon). Au dessert, la panna cotta romarin lavande, sorbet abricot patate douce pourpre est un régal de fraîcheur et de saveurs. Une alchimie gustative, couronnée par un sens esthétique qui met les sens et les papilles en émoi. • EC

on adore : son pavé de filet de bœuf sauce myrtille, pour sa tendreté et l'association étonnante avec la baie ; et le parfum des Alpes qu'elle glisse (aussi) dans ses mets avec les épices dauphinoises Würm.

5, quai Créqui, 38000 Grenoble. Tél. : 04 76 95 01 61.

Midi L M M J V S D / Soir L M M J V S D

Le midi : plat du jour à 12 €, plat végétarien à 9 €. Le soir à la carte.

(LOV) | (EF) | (EA) | (EC) | (TA)