



**L'art de conjuguer
Bistronomie et Gastronomie
en un seul et même lieu !**

ZDANK, c'est le projet ambitieux d'Alexandre ZDANKevitch et Thibault Ducousset, deux anciens élèves de l'école Lesdiguères au parcours en cuisine bien affûté qui ont décidé d'unir leurs talents au profit d'un tout nouveau concept de restaurant : **ambiance bistrot au rez-de-chaussée et univers gastronomique au premier, ZDANK s'impose comme l'expérience culinaire de la rentrée.**

Une cuisine française et créative



Côté Restaurant gastronomique - Haricot rouge, haddock, citron - Petit pois, morilles, oignon doux – Asperge, brebis et cardamome - Alexandre Zdankevitch travaille le produit dans sa technicité pour l'amener vers des associations souvent inexploitées. Un laisser-aller créatif qui marie les couleurs, les saveurs et les textures au détail près, mis en scène à travers un menu unique qui fait la part belle aux ingrédients ; posés sur le papier, il défilent en fonction de leurs associations sans en dévoiler le plat à déguster (Menu à 70 euros sans les vins). Parcours initiatique hautement placé, ZDANK poursuit l'exploration gustative à travers une cave de qualité. Totalement vitrée et ouverte sur la salle, elle conjugue les

terroirs et les cépages en y accueillant des domaines français : des vins d'ici (Thomas Finot, Château Mérande) et d'ailleurs à partir desquels Thibault Ducousset travaille l'accord parfait.

Côté bistrot - La carte reflète une conjugaison recherchée. Des plats traditionnels français revisités à déguster en formule midi à 20 euros, renouvelée chaque mois. La carte met également à l'honneur des « inattendus », une expérience lumineuse en bouche permettant aux clients du bistrot de découvrir un plat signature du menu gastronomique.

Deux talents, un seul esprit

Un Chef et un sommelier réunis par une quête commune : des associations millimétrées au service d'une cuisine de liberté.

Alexandre Zdankevitch, 32 ans, formé auprès des étoilés où il occupe plusieurs postes de commis à chef de partie (*Ritz, Bistrot, Shangri La*) prend ses quartiers à l'*Agapé* où il exerce la fonction de Chef durant 2 années, dans les traces de David Toutain, maître de la cuisine « intellectuelle ». Un univers puissant dont il continue d'explorer la créativité, chez lui, à travers sa propre table ZDANK.

Thibault Ducousset, 29 ans, diplômé en sommellerie, a choisi les terroirs français comme terrain d'expression de la carte. Après un parcours en sommellerie aux *Restaurant Les Terrasses d'Uriage, Chez le Père'Gras* en tant que Responsable de salle pendant 4 ans, et 14 mois dans le Colorado aux Etats-Unis, il revient sur ses terres natales pour signer une carte des vins en symbiose avec la cuisine du Chef, passionné par les trouvailles de qualité.

Revue de détails



Fauteuils en Alcantara, tables brutes en chêne massif, lumières suspendues.... **Une ambiance sophistiquée** qui prolonge l'imaginaire en cuisine.



Art de la texture, précision des saveurs, un menu où les plats sont présentés de manière déstructurée pour se laisser porter par la poésie des assiettes, aussi visuelles que savoureuses en bouche.

A propos de ZDANK

ZDANK propose une expérience culinaire unique à travers deux lieux de restauration : un bistrot au rez-de-chaussée et un restaurant gastronomique à l'étage. Ouvert le 14 septembre 2015, le restaurant prône une cuisine créative élaborée avec technicité, mariant les couleurs, les saveurs et les textures au détail près. Alexandre Zdankevitch et Thibault Ducousset, ses deux fondateurs, sont tous deux diplômés de l'Ecole Lesdiguères de Grenoble, promotion 2007. Après des parcours bien rodés auprès d'établissements reconnus, c'est à Grenoble, ville de cœur, qu'ils décident d'ouvrir leur première adresse.

ZDANK - 14 rue du Fantin Latour – 38 000 Grenoble
www.zdank.com

CONTACT Presse

Nadège Perrin – 06.99.64.45.23 – nadege@cook-appeal.com
Agence Cook'appeal – 176 bis, cours Berriat 38000 Grenoble