



Denis Croset, la tête dans les étoiles.

! Page précédente - Un côté moderne qui reflète bien le style de la cuisine.

La Grande Ourse

9, rue Georges-Saché (14^e). Tél. : 01 40 44 67 85

Denis Croset, à moitié parisien, à moitié normand, a été bercé derrière les fourneaux par sa nounou et sa grand-mère, Mélanie, qui avaient toutes les deux un talent culinaire. Très vite, il a su que la gastronomie serait toute sa vie. Son BEP en poche, il ne cesse de gravir les sommets. C'est d'abord Le Dôme à Montparnasse, puis Le Pré carré, très fréquenté par le show-biz de l'époque, La Côte Saint-Jacques de Michel Lorain et Le Toit de Passy. Là, il tutoie les étoiles. Pourquoi pas lui ? En 1988, il arrive au Bellecour, dans le 7^e. Quatre ans plus tard, à 26 ans, c'est la récompense suprême. Il entre dans la famille des couronnés par le guide rouge.

Rien ne l'arrête. Poussé par quelques grands noms, devenus ses amis, il décide de voler de ses propres ailes. En 2003, il ouvre dans le 17^e Baptiste – l'ancien Agapé – avec un associé, Jean-Baptiste Gay. Au bout de cinq ans les deux hommes se séparent. Denis Croset aime la clientèle de cet arrondissement, mais ses moyens ne lui permettent pas d'y poser ses fourneaux. Il découvre un petit bistrot excentré, niché dans une rue du 14^e arrondissement. Ce qui le séduit ? Le passé : « C'est un restaurant qui a toujours marché. L'un des anciens propriétaires a même été étoilé à la Maison Courtine après avoir revendu ici. » Les étoiles, il n'en sort pas. Elles font partie de ses rêves et de sa vie. La Grande Ourse... Voilà un nom qui sonne bien. Dans sa salle, à la décoration bistrot plutôt moderne, la 'Grande Casserole' orne les murs. Elle l'inspire au quotidien pour élaborer une cuisine qu'il aime : raffinée, légère et simple à la fois. Il maîtrise de façon remarquable les techniques de cuisson, surtout celles du poisson, son produit préféré : « Il doit être rose à l'arête et *al dente*. » Ce qui parfois n'est pas du goût de tous mais, avec son sourire et sa gentillesse, il explique, et c'est le miracle : le client est, la plupart du temps, conquis. La carte est courte, suggestive à souhait : un tartare d'huîtres à la crème de beaufort au mariage bien réussi, une morue fraîche et fondue de poireaux au jus safrané aux olives très séductrice et un craquant de poires caramélisées en joli final. Son art d'assembler les saveurs serait-il inspiré par quelques muses culinaires nichées dans la galaxie ?



Bar et sa peau en chips croustillantes et barigoule d'artichauts *par Denis Croset, La Grande Ourse*

Servir avec un vin blanc petit chablis 2008, domaine Moreau-Naudet.





1. Eplucher les oignons en laissant un peu de vert et les carottes. Enlever les premières feuilles des artichauts et toute la partie dure. Les plonger dans l'eau citronnée pour éviter qu'ils s'oxydent.

2. Faire suer les oignons dans l'huile d'olive ainsi que les carottes pendant 2 à 3 min sans coloration.

3. Ajouter les artichauts sortis de l'eau et les faire suer. Ajouter le vin blanc, le jus de veau et la sauge. Laisser cuire 30 min à petits bouillons.

4. Cuire le bar côté peau dans l'huile d'olive. A mi-cuisson (environ 1 min), ôter la peau et le mettre sur une plaque du four très chaud le temps de la cuisson du bar, c'est-à-dire 3 ou 4 min.

5. Le sortir du four et dresser l'assiette avec la barigoule. Rectifier l'assaisonnement sel et poivre si besoin.

 30 min  25 min

Pour 4 personnes

4 filets de bar
12 artichauts poivrade
2 carottes
12 petits oignons frais
1 citron
50 cl de jus de veau
20 cl de vin blanc
1 cl d'huile d'olive
4 ou 5 feuilles de sauge
Sel et poivre