

Quatorze

le journal

D'INFORMATION LIBRE
DE VOTRE ARRONDISSEMENT

DOSSIER

Le Zeyer, le Dôme
et la Coupole :
Trois brasseries
mythiques du 14^e

SOLIDARITÉ

L'aventure inclusive

REPORTAGE

Galerie du Montparnasse
Six regards de femmes artistes



Hugo Desnoyer

Maître artisan boucher

Très vite adoptée par le quartier, la dream team du Crocus propose depuis un an une cuisine inventive et colorée inspirée du bassin méditerranéen

Par Danielle Das



© D.R.



■ Romain et Maximilien

Le bassin méditerranéen, DANS TOUS SES ÉTATS

Ce midi, comme tous les midis, c'est carton plein au Crocus. Les fidèles sont au rendez-vous et certains s'émerveillent face aux nouveaux plats de la carte. « Oh, elle est magnifique ! ». Une dame reste admirative devant son assiette : un risotto de courge butternut rôtie et gorgonzola, crumble de châtaignes, noisettes et pignons de pin. L'explosion de couleurs vives des produits finement coupés offre à l'ensemble une séduisante harmonie. Admirer ou manger, la cliente finit par craquer, tout aussi ravie de la dégustation qu'elle nous dira, ensuite, juger « savoureuse, alliant moelleux et croquant ». Œuf de kadaïf au coulis de chakchouka en entrée ou encore entremet crémeux et croustillant au sésame en dessert, les surprises goûteuses jalonnent la carte.

La création de ce jeune restaurant, on la doit à Maximilien et Romain. Ils se sont rencontrés au Maison Blanche dans lequel ils travaillaient jusqu'à l'arrivée du 1^{er} confinement. « On avait gardé le contact, si bien qu'on s'est retrouvés pour faire des extras dans divers restaurants durant la crise sanitaire ». Les 2 jeunes hommes avaient, chacun, le projet de créer une affaire. Maximilien penchait vers la cuisine grecque et Romain vers quelque chose d'encore plus méditerranéen. « On a fini par se dire qu'à deux on serait plus fort et on s'est lancé avec le Crocus ». L'Italie, la Grèce, la Turquie, le Liban, le Maghreb... Ils ont ouvert le champ des possibles. « Nous voulons une cuisine sans barrière, saine et gourmande. On essaie, autant que possible, d'aller vers des produits de saison. On travaille toujours le produit

frais et brut et nos vins sont issus de vignerons respectueux de leur terroir ». Les deux amis ont également demandé à Yann et à Jorge de les rejoindre. « Jorge était avec nous à Maison Blanche et Yann était sous-chef d'un étoilé où nous avons fait des extras. Nous avons la chance d'avoir une équipe investie qui a une belle cohésion ». La déco sobre et élégante aux tables de marbre de Carrare alliée à la chaleur des canapés et du parquet, la qualité des plats et la sympathie de l'équipe, ont valu au Crocus de se constituer très vite une clientèle d'habités midi et soir. L'adresse a également été reconnue par le Collège culinaire de France.



WWW.RESTAURANT-CROCUS.FR
107, RUE DIDOT
01 71 27 77 41